

XU
660
54

ketswil 2015

Das Jahrbuch unserer Gemeinde



XU 660: 54 (2015)

Volketswil

2015

Eine jährliche Dokumentation

54. Jahrgang

«Neujahrsblatt der Gemeinde Volketswil»
54. Jahrgang, Dezember 2014

Herausgegeben im Auftrag der Politischen Gemeinde von der
Redaktionskommission Neujahrsblatt

Druck und Satz: Sprecher Druck & Satz AG, Volketswil



Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------|----|
| Vorwort | H.J.Fels | 5 |
| Volketswil feiert das neue Gemeindehaus | H. Engeler | 7 |
| Gesunde Ernährung | D. Bruno | 10 |
| Gesunde Ernährung im Tageshort | E. Dingetschweiler | 16 |
| Tafeln im Alter: wenn gutes Essen nach Hause geliefert wird | E. Wolff | 20 |
| Red Snapper mit Creole Sauce | D. Conti | 25 |
| «Tischlein deck Dich» – Verteilen statt wegwerfen | E. Dingetschweiler | 26 |
| Feines Fleisch frisch vom Hof | H. Engeler | 30 |
| Margaretha Junker, Rezeptautorin aus Volketswil | E. Wolff | 37 |
| Ein Dinner im Grünen | H. Engeler | 43 |
| Rezept aus Madagaskar | E. Dingetschweiler | 48 |
| Ramadan: zwischen Fasten und Festmahl | E. Wolff | 49 |
| Wie aus visionären Ideen erfolgreiche Gastrokonzepte entstehen | H. Engeler | 53 |
| Jambalaya | B. Stucki | 57 |
| Vom erfahrenen Koch zum brillanten Food-Stylist | H. Engeler | 59 |
| Türkische Köstlichkeiten | E. Dingetschweiler | 63 |
| Wenn es den Äpfeln an den Kragen geht | E. Wolff | 65 |

| | | |
|----------------------------------------------------------|------------------|-----|
| Der Volketswiler Märt | D. Bruno | 69 |
| Was gehört ins Znüniböxli? | A. Lembo | 75 |
| Maccaroni und gute Gespräche im Jugendtreff Atlantis | E. Wolff | 76 |
| Renaissance des «Irish Stew» | Th. Girod-Wehrli | 80 |
| Buuremetzgete 1948 | R. Schulthess | 84 |
| Sport- und Kulturehrung 2014 | T. Mischol | 90 |
| Gemeindeversammlungen und Urnenabstimmungen 2013/2014 | B. Grob | 94 |
| Unser 2014 in Bildern, Zahlen und Texten | A. Lembo | 96 |
| Unsere ältesten Einwohner 1916-1935 | | 120 |
| Impressum | | 128 |

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser

Essen und Trinken – diesem Thema ist die 54. Ausgabe des jährlich erscheinenden Jahrbuches unserer Gemeinde gewidmet. Den Redaktionsmitgliedern war bei der Themenfindung durchaus bewusst, dass dieses riesige Gebiet nur punktuell bearbeitet und in Form von spannenden Artikeln veröffentlicht werden kann.

Unsere Ernährung, bestehend aus Getränken und Nahrungsmitteln, dient zum Aufbau unseres Körpers sowie zur Aufrechterhaltung unserer Lebensfunktionen. Die Ernährung beeinflusst auch unser körperliches, geistiges, physiologisches und soziales Wohlbefinden. Der bewusste Umgang mit der Zufuhr von fester Nahrung und Flüssigkeit ist zudem eine Dimension der menschlichen Kultur vieler Religionen.

Aufgrund dieser wichtigen Aussage hat das Redaktionsteam sich neben vielen Aspekten der Nahrungsaufnahme um die bewusste, das heisst gesunde Ernährung Gedanken gemacht. Aber uns schien es auch ausserordentlich wichtig zu ergründen, wie eine gesunde Ernährung zum Beispiel im Tageshort aussieht und ebenso wie man sich im Alter gesund ernähren kann. Es ging hier darum, dass gutes Essen ins Haus geliefert werden kann.

Selbstverständlich wollten wir aber auch Persönlichkeiten porträtieren, die sich tagtäglich mit Essen und Trinken befassen. Wie entstehen Kochrezepte? Margaretha Junker, in Volketswil wohnhaft, ist Rezeptautorin und arbeitet für die Kochzeitschrift Saisonküche. Sie ist Esther Wolff Rede und Antwort gestanden und hat auch das Einverständnis gegeben, ihr Lieblingsrezept zu veröffentlichen.

Hugo Engler hat sich mit Hansruedi Gerber zusammengesetzt und herausgekommen ist das Dinner im Grünen mit den entsprechenden Rezepten. Ein wichtiger und grosser Name in der schweizerischen Gastroszene ist Fredy Wiesner aus Gutenswil. Seine Gastrokonzepte sind ihrer Zeit oftmals weit voraus. Aber diese Trends werden meistens schneller erfreuliche Realität als man sich vorstellen kann.

Wir verraten hier kein Geheimnis, wenn gesagt wird, dass unsere Gesellschaft Meister im Wegwerfen ist. In unserem Land werden jährlich über 2 Millionen Tonnen Lebensmittel vernichtet. Durchschnittlich wirft jeder Schweizer pro Woche über fünf Kilos Essen weg. Dabei wären zehn Prozent der weggeworfenen Nahrungsmittel, also unglaubliche 200000 Ton-

nen noch für den Verzehr geeignet. Das Tischlein Deck Dich verschreibt sich seit vielen Jahren der Unterstützung von bedürftigen Menschen. In 97 Abgabestellen wurden durch freiwillige Helfer der Nonprofit-Organisation 2650 Tonnen Nahrungsmittel verteilt. Evi Dingetschweiler berichtet in ihrem Artikel detailliert darüber. Sie gehört zu den freiwilligen Helfern.

Neben weiteren interessanten Artikeln der Redaktionsmitglieder wurden aber auch immer wieder spezielle Kochrezepte eingestreut. Damit möchte das Neujahrsblatt-Team dazu anregen, sich auch einmal mit Jambalaya, einem Iris Stew oder einem Essen aus Madagaskar zu versuchen. Es darf ja durchaus auch einmal etwas anderes sein als z.B. Rösti mit Bratwurst.

Ruedi Schulthess, er ist Mitglied des Vereins Volketswiler Ortsgeschichte, hat sich einem ebenfalls interessanten Thema angenommen, der Buuremetzgete im Jahr 1948.

Natürlich ergänzen die wiederkehrenden Artikel auch dieses Jahr die 54. Ausgabe. Neben der Kultur- und Sportehrung gehören die Resultate der Gemeindeversammlungsgeschäfte sowie diejenigen der Urnengänge dazu. Umfangreich ist immer die Jahreschronik, die Aufschluss darüber gibt, was in unserem «Dorf» alles geschehen ist, worüber man sich freuen konnte und worüber man sich, hoffentlich nicht zu oft, auch ärgern musste. Zur Abrundung dürfen wir auch jedes Jahr unsere ältesten Einwohner nach der Chronik veröffentlichen.

Nun darf ich Ihnen, auch im Namen aller Redaktionsmitglieder viel Lesevergnügen wünschen. Helfen Sie bitte durch Weiterempfehlung mit, dass wir auch in Zukunft noch viele Jahrbücher veröffentlichen können.

Hansjürg Fels

Volketswil feiert das neue Gemeindehaus

Hugo Engeler, Volketswil

Rund 3'000 Besucherinnen und Besucher waren am Samstag, 14. Juni unterwegs in und um das herausgeputzte, neue Gemeindehaus. Jetzt sind die gesamte Verwaltung der Gemeinde und der Schule, die Gemeinde- und Kantonspolizei und die Bibliothek unter einem Dach vereint. Alle waren sich einig: das neue Gemeindehaus ist nicht nur schön sondern auch sehr praktisch für alle.

Ein anregender Rundgang

Alle Abteilungen gewährten interessante Einblicke in ihre Tätigkeit. Überall gab es sehr viel zu sehen und interessante Informationen. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gaben bereitwillig Auskunft und das war auch eine ausgezeichnete Gelegenheit, sich kennenzulernen und Berührungspunkte abzubauen. Es war ein emsiges Kommen und Gehen wie in einem Bienenhaus. Oft trafen sich unterwegs auch alte Bekannte, Freunde und Nachbarn zu einem Schwatz. Der Eindruck über das neue Gemeindehaus mit dem grosszügigen Dorfplatz war überall durchwegs positiv: Volketswil hat damit langfristig für die gesamte Bevölkerung eine ausgezeichnete und zentrale Infrastruktur erhalten und zusammen mit dem Griespark ein schönes Zentrum für Begegnungen.



Das Prachtswetter und die unzähligen gutgelaunten Besucherinnen und Besucher bildeten den stilvollen Rahmen für ein gelungenes Fest.



Überall gab es interessante Informationen und Gelegenheit für einen gemütlichen Gedankenaustausch und anregende Gespräche.

Beste Unterhaltung

Auf dem Rundgang galt es in einem Wettbewerb zum Teil knifflige Fragen zu beantworten und in der Bibliothek neben unterhaltsamen Spielen auch musikalische Unterhaltung. Im Festzelt sorgte die Harmonie und die Steibrugg-Musikanten mit schmissigen Melodien für Stimmung. Nach dem Rundgang wurden die Verpflegungsmöglichkeiten rege genutzt. Feine Pasta und Würste vom Grill fanden reissenden Absatz und die Besucherinnen und Besucher tauschten ihre Erlebnisse und Eindrücke aus. Das strahlende Sommerwetter passte ideal zum gelungenen Anlass.

Ein Solitär im Griespark

Zum offiziellen Auftakt der Feierlichkeiten begrüsst Gemeindepräsident Bruno Walliser am Freitagabend eine ganze Schar illustrier Gäste. Verschiedene Festredner spendeten Komplimente und Geschenke für das gelungene Bauwerk. Der Zürcher Regierungsrat Markus Kägi bezeichnete das neue Gemeindehaus als Solitär im Konzept des Griesparks. Gemeindeschreiber Beat Grob liess die Bauzeit nochmals Revue passieren. Er war während den zwei Jahren zugleich Chef der Verwaltung und Leiter des Projektteams. Als grösste Herausforderung bezeichnete er, möglichst alle Bedürfnisse und Anforderungen der Mieter und Nutzer abzuholen und abzudecken. Das Resultat lasse sich sehen: «Die klare Struktur, die räumliche Grosszügigkeit und die Helligkeit im Gebäude werden geschätzt.» Ein Lehrling hat mit seinem Kommentar den Nagel auf den Kopf getroffen: «Üses Gmeindhuus isch dänn lässig und cool!» Dem ist tatsächlich nichts mehr beizufügen.



Die gutgelaunten Festredner Beat Grob und Bruno Walliser, Volketswil / Lothar Ziörjen, Stadtpräsident Dübendorf / Markus Kägi, Regierungsrat Kanton Zürich / Claudio Zanella, Projektleiter Halter AG (von links nach rechts).

Gesunde Ernährung

Doris Bruno, Volketswil

Nahrungsaufnahme dient nicht mehr nur der Energiezufuhr, wie dies die Natur vor X-Millionen Jahren für uns Menschen vorgesehen hat. Essen wird zum Lebensinhalt. Es gibt unzählige Ansichten über gesunde Ernährung, die unsere Lebenshaltung beeinflussen und oft schon religiöse Sichtweisen einnehmen.

Jeder weiss, dass eine ausgewogene Ernährung sich positiv auf unsere Gesundheit auswirkt. Obwohl viele Leute auf die richtige Ernährung setzen und meinen alles richtig zu machen, können trotzdem daraus Essstörungen resultieren. Zum Beispiel wenn sie sich an Extreme halten. Oft orientieren sich die Leute an Essideologien und Diäten, die nicht selten einseitig und problematisch sind.

Zusammen mit Hildegard Rothmund und Janine Rüegg-Geissbühler, dipl. Ernährungsberaterinnen HF aus Uster, hat im Vorfeld zu diesem Thema ein Interview stattgefunden.

Ernährungsbedingte Krankmacher

Es gibt viele Erkrankungen, die mit Hilfe der Ernährung beeinflusst werden können. Zu Hildegard Rothmund und Janine Rüegg-Geissbühler kommen Patienten mit gesundheitlichen Problemen. Die Patienten werden in der Regel vom Arzt überwiesen oder melden sich selber.

Die weitverbreitetsten medizinischen Indikationen für eine ärztliche Überweisung sind Übergewicht ab 30 BMI (Body Mass Index), Diabetes, Magen-Darmproblematiken oder Unterstützung nach Operationen. Nicht selten sind auch ältere Menschen mit Mangelerscheinungen betroffen. Besonders aber haben Allergien und Nahrungsmittelintoleranzen in den letzten 20 Jahren stark zugenommen. Man weiss, dass der Weizen von der Herstellung und Züchtung her anders ist als noch vor 30, 40 Jahren. Das sind andere Proteinstrukturen. Dies ist keine Allergie, so Janine Rüegg, auch nicht das Immunsystem, das darauf reagiert, es ist der Darm, der ein Problem damit hat. Da müsse man herausfinden, woher zum Beispiel das Bauchweh kommt und dafür haben sie verschiedene Konzepte zur Anwendung, die meistens Erfolg haben.

Die Krankenkasse übernimmt zwei Verordnungen à je sechs Behandlungen. Das ist der Grund, weshalb eher selten Selbstzahler auf eigenen Wunsch kommen. Obwohl ein Coiffeurbesuch teurer kommt, meint Hildegard Rothmund und man sich gute Tipps bei ihr holen kann. Ausserdem zahlt die Zusatzversicherung oft einen Betrag daran. Eine Ernährungsberatung ist auch präziser als sich im Internet-Dschungel von Ratschlägen verwirren zu lassen.

Ernährungsinfo-Flut

Ernährungsfachleute warnen davor, sich zu sehr an Extreme zu klammern. Auch wenn man meint besonders gesund zu essen und beispielsweise nur noch Salat isst, können Mangelerscheinungen auftreten. Damit spricht Janine Rüegg auch vegane Ernährung an, sie findet dies bei Kindern und Schwangeren besonders problematisch. Nimmt in der Entwicklung des Kleinkindes wegen eines Mangels in der Ernährung das Gehirn Schaden, ist dieser irreparabel. Beratung und Prävention sind hier besonders gefragt. Sie berät Schwangere und Kinder und sieht es auch als Chance an, die Familiernahrung zu planen, wenn zum Beispiel Frauen beim ersten Kind viel zu viel zugenommen haben und dies beim zweiten Kind vermeiden wollen.

Oft suchen Patienten, die gezeichnet von Diätkarrieren sind, die Praxis von Hildegard Rothmund auf. Sie haben schon sehr viel Geld für diverse Berater und Institutionen ausgegeben, die aus der Not dieser Leute viel Geld gemacht haben. Je nach Weltbild, werden die unterschiedlichsten Beratungen angeboten. Eine diplomierte Ernährungsberaterin HF distanziert sich von solchen Anbietern, deren Ausbildung meist von einem Crashkurs herrührt, die aber wenig fundierte medizinische Ausbildung mit sich bringen.

Die Krux mit den Diäten

Hildegard Rothmund weiss, dass bei Patienten die Erwartungshaltung an sie noch grösser ist, je erfolgloser die Kuren waren, die sie gemacht haben. Gerade wenn jemand mehrere Diäten hinter sich hat, speichert der Körper diese als Hungersnot. Genetisch sind wir jedoch immer noch so wie unsere Urahnen programmiert. Der Körper ist dazu gemacht Reserven anzulegen und nicht dazu, diese möglichst schnell wieder loszuwerden. Der Körper weiss nicht, dass wir im Jahr 2015 leben und Nahrung im Überfluss haben, so Janine Rüegg. Wenn zu viel Essen kommt, speichert der Körper dies sofort. Isst man mal weniger, versucht der Körper sofort Energie einzusparen. Vielen Leuten sei deshalb nicht bewusst, dass abnehmen nicht so schnell geht und man den Körper schlecht austricksen kann. Hat der Körper die ersten Diäten hinter sich, ist er für die nächste Hungersnot gewappnet mit einem meist tieferen Grundumsatz durch Muskelmasseverlust – braucht man weniger und der Körper ist auf Speicherung jeder nicht sofort benötigten Kalorie programmiert – der berühmte Jojo Effekt lässt grüssen.

Hilfe zur Selbsthilfe

Das erste Gespräch ist immer Standortbestimmung. Was wurde schon gemacht, welches sind die Ziele und Wünsche. Am Anfang kommen die Patienten einmal pro Woche, nachher werden die Abschnitte länger.

Hildegard Rothmund und Janine Rüegg sind sich einig: Es geht um Verhaltensänderungen und darum, die Sicht aufs Ganzheitliche zu lenken. Dies ist ein langer Prozess und mit Arbeit verbunden. Es sind die kleinen Schritte, die zum Erfolg führen. Eine Laktoseintoleranz ist anders therapierbar als Übergewicht. Da können gewisse Nahrungsmittel umgestellt und weggelassen werden und der Leidensdruck nimmt ab. Auch bei Übergewicht kann eine starke Motivation durch Leidensdruck vorhanden sein. Andere Personen fühlen sich vordergründig noch gut und sind so meist nicht so erfolgreich in der Umsetzung ihrer Ziele. Die Ursachen liegen vielleicht im Frust oder Langeweile oder auch Überforderung begraben und müssen zuerst herausgefunden werden um sie anzugehen.

Deshalb ist Ernährungsberatung nicht nur Wissensvermittlung, sondern beinhaltet immer auch viele psychologische Aspekte. Die einen sprechen mehr, die anderen weniger gut an. Janine Rüegg will aufbauen, nicht von oben her abbauen und setzt bei den realistischen Zielen an. Sie berät ihre Patienten auch darin, wie sie Sport und Bewegung im Alltag integrieren können.

Ernährung in verschiedenen Lebensphasen

Bei Kindern ist das häufigste Problem Übergewicht, sie werden überfüttert, ihr Essen püriert, obwohl sie schon kauen könnten. Die Kinderärzte schicken diese Kinder zur Ernährungsberaterin. Das Problem sind meistens die Eltern, die Angst haben, das Kind rebelliere oder verhungere, wenn die Ernährung umgestellt wird. Dies verlangt viel Einfühlungsvermögen. In der mittleren Lebensphase haben die Leute meistens Magen-Darm Erkrankungen. Je älter der Mensch, desto mehr treten hohe Blutfettwerte oder Diabetes Typ 2 auf.

Alte Menschen leiden oft an Mangelerscheinungen, da sie sich oft sehr einseitig ernähren, zum Beispiel von Milchkaffee und Weggli oder Beutelsuppen. Die Hintergründe sind mannigfaltig von Einsamkeit/Depression bis Zahnproblemen und diversen Erkrankungszuständen und deren Therapien.

Zukunftsvisionen

Nicht nur was wir essen, auch Hektik, Stress und Umweltfaktoren beeinflussen unser Organsystem und Stoffwechsel. Wenn es Ernährung als Schulfach gäbe, würden das die beiden Frauen begrüßen: Die Zusammenhänge erkennen, wie wir leben, nicht nur was wir essen, muss im Bewusstsein gefördert werden, sonst werden die Gesundheitskosten noch weiter steigen. Da dürfe auch Naturheilkunde mit einfließen, womit in den letzten Jahren sehr viel positive, auch studienbelegte Erfahrungen gemacht worden sind, so Hildegard Rothmund. Sie verweist auch mal auf Vitamine und Mineralstoffe, da sich in der heutigen Zeit in gewissen Situationen nicht mehr alles aus Nahrungsmitteln herausholen lässt.

Eine ausgewogene und gesunde Ernährung im Zusammenhang mit Bewegung ist unabdingbar. Es gibt nicht richtig oder falsch, gut oder schlecht, oder das die einen Lebensmittel gesünder als die anderen sind. Gerade in der Ernährung gibt es verschiedene Irrglauben, da war einmal das Eisen im Spinat, mit viel zu hohem Eisengehalt, der nach unten korrigiert wurde, dann dass Eier den Cholesterinspiegel in die Höhe treibe und jetzt sollen sie unbedenklich sein oder auch der Trugschluss, dass möglichst viel Wasser trinken gesund ist.

Deshalb, der richtige Mix macht es aus.

Das Tellermodell der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (sge) veranschaulicht, wie sich eine ausgewogene Mahlzeit (Frühstück-, Mittag-, Abendessen) zusammen stellen lässt.



- Getränk (Leitungs- oder Mineralwasser, ungesüsster Tee oder Kaffee)
- Gemüse und/oder Früchte (mind. 2/5 des Tellers)
- Stärkereiche Lebensmittel (ca. 2/5 des Tellers)
- Eiweissreiche Lebensmittel (ca. 1/5 des Tellers)



Hildegard Rothmund

Die Praxis Joy of Food von Hildegard Rothmund befindet sich in der Hair & Beauty Villa Di Giorgio an der Florastrasse 40 in Uster. In ihrem Beruf ist sie seit 30 Jahren tätig. Anno dazumal hiess es noch Diätassistentin. Eine Diätassistentin besprach mit den Patienten die erforderliche Kost, gab den Diätköchen im Spital Anweisungen und kontrollierte das Essen. Bei ihrer Diplomierung wurde die Namensänderung zur eidgenössisch diplomierten Ernährungsberaterin HF gewechselt. Das Berufsbild hat sich in diesen Jahren komplett verändert und so schaut sie auf eine spannende Zeit zurück, die sie mit fortwährender Weiterbildung bis heute begleitet. Zurzeit arbeitet sie an zwei Tagen im Spital Winterthur in einem Diabetes Team für ambulante Beratung und ist 30-40% selbständig in ihrer Praxis tätig. Mit Janine Rüegg besteht ein kollegiales Verhältnis. Sie ergänzen sich und können sich fachlich fundiert auszutauschen. Auch gegenüber Ärzten positionieren sie sich besser und können je nach Schwergewicht die Patienten aufteilen.

Homepage: www.joy-of-food.ch



Janine Rüegg-Geissbühler

Anfang 2014 hat Janine Rüegg die Praxis für Ernährungsberatung übernommen. Zuvor arbeitete sie bereits über 6 Jahre selbständig bei diversen Ärzten im Zürcher Oberland. Ihre Praxis befindet sich zentral gelegen an der Brunnackerstrasse 5 in Uster. Sie arbeitet 30-40% freiberuflich. Ihr Hauptgewicht ist die Beratung von Menschen mit den unterschiedlichsten gesundheitlichen Problemen wie Übergewicht, Diabetes Typ 2 und Magen-Darm-Erkrankungen. Ebenfalls berät sie Kinder.

Homepage: www.ernaehrungs-praxis.ch

Gesunde Ernährung im Tageshort

Evi Dingetschweiler, Gutenswil

Der Hortleiter, Herr Funk, und sein 7-köpfiges Team sind sichtlich stolz auf «ihren» Hort und tun das Mögliche, dass sich die ihnen anvertrauten Kinder in dieser Gemeinschaft wohlfühlen. Hier werden die Kinder ernst genommen und bei den Entscheidungen mit einbezogen. Davon zeugen auch die vielen gemalten Zeichnungen und Menüpläne und die lustigen Fotos an den Wänden.

Die zahlreichen Tische und Stühle im freundlichen Essraum lassen erahnen, dass hier bis zu 35 Kinder die Mittagszeit verbringen können. 20 Plätze stehen für

das Frühstück zur Verfügung, 30 für das Zvieri. Frau Suter - sie ist gelernte Diätköchin - ist an fünf Tagen die Woche für das leibliche Wohl der im Hort betreuten Kinder besorgt. Damit das Mittagessen rechtzeitig bereit ist, wenn die hungrige Schar aus dem Kindergarten und von der Schule eintrifft, beginnt sie bereits um 10.00 Uhr mit den Vorbereitungen.

Der Ernährungsleitfaden des Tageshorts beginnt mit «Eine gesunde, ausgewogene und kindergerechte Ernährung fördert das Wachstum, die Entwicklung und das Lernen des Kindes». Streng nach diesem Grundsatz wird gekocht. Alles wird täglich frisch zubereitet und es werden nur saisonale Produkte verwendet. Dafür stehen der Köchin pro Tag und Kind rund Fr. 5.- zur Verfügung. Sie vollbringt ein kleines Kunststück.

Gemäss den Bedürfnissen der Kinder und nach den modernen Ernährungsgrundsätzen wird für jeden Tag ein reichhaltiges Menü zusammengestellt. Auf Zucker und Geschmacksverstärker wird weitgehend verzichtet. Die Beilagen, wie z.B. Teigwaren, sind nach Möglichkeit Vollwertkost. Salat und Rohkost kommen jeden Mittag auf den Tisch, wobei Rohkost bei den meisten Kindern besser ankommt. Fleisch und Fisch gibt



Die stolzen Köchinnen Frau Suter und Frau Morf

es ein bis zweimal pro Woche, dann aber in Bioqualität. Im Winterhalbjahr beginnt das Essen mit einer warmen Suppe.

Um den Zuckerkonsum klein zu halten, wird beim Mittagessen auf ein Dessert verzichtet. Eine Ausnahme gibt es: Feiert ein Kind Geburtstag, erhält es ein Süssgetränk nach Wahl und die ganze Schar darf sich über ein Dessert freuen. Bei 50 gemeldeten Kindern gibt es also fast jede Woche etwas Süßes. - Die Wähen munden hier auch ohne Zucker.

Das Motto «gegessen wird, was abwechslungsreich ist» führt bei vielen Kindern dazu, dass sie Sachen essen, die sie zu Hause verschmähen. Dies gibt der Köchin auch die Genugtuung, die Auswahl richtig zu treffen. Es wird kein Kind dazu gezwungen zu essen, was es nicht mag. Alle Speisen zu versuchen ist jedoch erwünscht. Rücksicht auf Essgewohnheiten bei Kindern aus anderen Kulturkreisen oder Kindern mit Allergien oder Krankheiten wird soweit genommen, was in einer Gemeinschaft umsetzbar ist.

Zur Abwechslung gehört auch, dass mindestens ein Gemüse auf dem Speiseplan steht, das die Kinder gerne mögen, wobei Gemüse und Obst roh beliebter ist als gekocht. Zum Thema Gemüse hängt eine von den Kindern gestaltete Beliebtheitskala im Essraum. Das Rennen machen die Tomaten und Gurken. Einsames Schlusslicht ist der Blumenkohl.

Selbstverständlich dürfen die Kinder den Menüplan auch mit gestalten. An ihrer wöchentlichen Sitzung besprechen sie untereinander ihre Essens-Wünsche, die Frau Suter dann auch berücksichtigt. Die Hitliste der Lieblingsgerichte wird von der Dönerbox angeführt, gefolgt - wen wundert's - von Hamburger, Pommes und Spaghetti.



Foto: Tageshort

Der gesunde Zvieri setzt sich aus verschiedenen Tees, Früchten, Milch- und Vollkonprodukten zusammen.

Damit die Kinder auch verstehen, warum gesundes Essen so wichtig ist, werden Ihnen an Hand eines Tableaus gängige Hülsenfrüchte und Getreide vorgestellt und erklärt, warum Vollwertkost gesünder ist als raffinierte. Sogar eine Ernährungspyramide ist im Hort aufgehängt. Mit diesem Engagement wird ein wichtiger Grundstein für das spätere Essverhalten gelegt.

Um ein Rezept gebeten hat Frau Suter das folgende verraten:

Hort-Kuchen

- 4 Tassen Mehl
- 3 Eier
- 1 Tasse Rivella oder Mineral
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Päckli Backpulver
- 1 Päckli Vanillezucker

Alle Zutaten in einer grossen Schüssel verrühren. Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und den Kuchen bei 175 Grad bis 60 Minuten goldgelb backen.

- 1 Tasse Puderzucker
- Saft einer Zitrone

Alle Zutaten verrühren und den Guss auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

Ein herzliches Dankeschön gilt dem Hort-Team für den interessanten Einblick in seine Arbeit.

Menuplan vom 3.2. - 7.2.



Montag *Kinderwunsch*

Gemüsesuppe

Vollkorn-Hörnli mit Chickenwings

Zauber-Rüebe und Gurken

Blattsalat

Dienstag

Gerstensuppe

Röstipizza

Peperoni und Stangensellerie

Cole-slaw



Mittwoch *Kinderwunsch*

Rüebliuppe

Milchreis mit Kompott und Zimt-Zucker

Gurken und Fenchel

Tomaten-Mozzarella-Salat



Donnerstag

Fidelisuppe

Wienerli im Teig

Kohlrabi und Cherry-Tomaten

Rüeblialat

Freitag

Broccoliuppe

Nudeln mit Tomatensauce

Rüebli und Fenchel

Eisbergsalat



Tafeln im Alter: wenn gutes Essen nach Hause geliefert wird

Esther Wolff, Volketswil

Zu Hause schmeckt das Essen am besten. Aber mit zunehmendem Alter wird Kochen und Einkaufen oft zu einer Belastung. Was kann man tun, um dennoch in den eigenen vier Wänden speisen zu können? Eine gute Einrichtung namens Mahlzeitendienst bietet Hilfe. Er unterstützt mit gesunden und schmackhaften Mahlzeiten, geliefert direkt in die eigene Küche.

Die Tür des schmucken Bauernhauses steht offen, Herr Eggmann, freiwilliger Fahrer für den Mahlzeitendienst, betritt das Haus und ruft fröhlich nach deren Bewohnerin. Er deponiert die Mahlzeitenbox in der Küche. Bald darauf erscheint Frau Hofmann. Angeregt unterhalten sich die beiden. Sie kennen und mögen sich, das merkt man. «Ich bin schon 92 Jahre alt», erzählt Frau Hofmann stolz. «Das Kochen geht nicht mehr so gut, deshalb bestelle ich Montag bis Freitag mein Essen. Frau Hofmann ist schon seit Jahren zufriedene Kundin des Mahlzeitendienstes, die Menüs schmecken ihr gut.



Frau Hofmann freut sich immer, wenn Louis Eggmann ihr das Mittagessen bringt.

Herr Eggmann hat in der Zwischenzeit die leere Box der letzten Lieferung zu sich genommen. «Kommen Sie morgen wieder zu mir?», fragt Frau Hofmann. «Ja, Sie werden mich diese Woche nicht so schnell los!», scherzt Louis Eggmann. «Da freue ich mich!», entgegnet die alte Dame. Eggmann kehrt zu seinem Auto zurück. Die leere Box wird eingeladen, die nächsten Mahlzeitenboxen bereitgestellt und weiter geht es – mit System, wie Eggmann betont. Möglichst keine unnötigen Kilometer fahren, elf Mahlzeiten wollen rechtzeitig ihren Bestimmungsort erreichen. Und Eggmann möchte genügend Zeit für jede Seniorin und jeden Senior

haben. «Die meisten warten schon auf mich. Ich nehme mir gerne Zeit für die älteren Menschen und unterhalte mich mit ihnen. So kann ich auch herausfinden, wenn etwas fehlt. Manche Mahlzeitenbezüger sind alleine, haben kaum Freunde oder Verwandte. Wenn ich dann am Morgen mit der Mahlzeit komme und die Tür wird mir nicht geöffnet, dann weiss ich, dass etwas nicht stimmt und ich kann reagieren und vielleicht auch die Spitex anbieten.» Eggmann spricht einen wichtigen Punkt an: die Fahrer des Mahlzeitendienstes haben neben dem Ausliefern des Essens auch eine weitere Funktion – sie sind wertvolle soziale Bezugspersonen für die Seniorinnen und Senioren.

Der Mahlzeitendienst entpuppt sich als vielschichtiges und komplexes Unterfangen. Damit die Mahlzeiten rechtzeitig den Bezügerinnen ausgeliefert werden können, braucht es einiges an Vorbereitung, kulinarisch wie auch organisatorisch.

Wer kocht die Mahlzeiten?



Normalerweise richten Inara Wüest und Nadine Senti die Boxen für den Mahlzeitendienst – Küchenchef Martin Bissegger hilft heute aus, solange die Damen fürs Foto posieren.

In der Gemeinde Volketswil werden die Mahlzeiten in der Küche des Alters- und Gesundheitszentrums gekocht. Sie werden aus dem normalen Menü abgeleitet, nach dem System Cook and Chill, erklärt Martin Bissegger, Leiter der Gastronomie. Aha. Und was heisst das konkret? Die Küche kocht ab 7 Uhr morgens das Mittagessen für den Speisesaal, die Pflegestationen, die Aussenstationen und den Mahlzeitendienst – dies wäre der Teil Cook. Nach dem Mittagsservice werden dann die Boxen individuell für jeden Mahlzeitenbesucher gerichtet, schockgekühlt und im Kühlraum für den nächsten Tag zwischengelagert – Chill, der zweite Teil der Vorbereitung.

Bissegger erklärt, die Mahlzeitenbesucher würden Montag bis Freitag dasselbe essen wie die Patienten im Pflegezentrum, aber eben um einen Tag verschoben. Sogleich zaubert er eine Induktions-Wärmeplatte hervor, welche genau unter die Mahlzeitenbox passt. Dieses System nennt sich *Caldo Casa*. Jeder Besucher erhält gegen ein Depot eine solche Platte. So wird völlig gefahrlos erwärmt, was warm werden soll, zum Beispiel die Suppe und die Hauptmahlzeit. Der Salat hingegen bleibt kühl. Man kann also selber bestimmen, wann man essen will. Bissegger ist von *Caldo Casa* überzeugt und würde gerne für noch mehr Mahlzeitenbesucher kochen – Kapazität hätten sie in der Küche!

Planung des Mahlzeitendienstes

In der Küche des Alterszentrums wird aber nicht einfach aufs Geratewohl für den Mahlzeitendienst gekocht. Martin Bissegger und sein Team erhalten die Bestellungen für den Mahlzeitendienst aus dem Büro der Anlaufstelle des Alterszentrums. Damit alles klappt, braucht es einiges an administrativem Aufwand. Patricia Dias hält sicher alle Fäden des Mahlzeitendienstes in ihrer Hand.

Wer darf Mahlzeiten bestellen?

Alle Einwohner Volketswils und Schwerzenbachs können für eine Mindestdauer von drei Monaten Mahlzeiten beziehen, wenn sie nicht mehr in der Lage sind, selber zu kochen. Die gesunden und schmackhaften



Patricia Dias organisiert den Mahlzeitendienst.

Mahlzeiten sind ihr Geld wert und kosten für Volketswiler Fr. 17.50, für Bewohner von Schwerzenbach Fr. 19.50. Frau Dias nimmt die Anmeldungen neuer Mahlzeitenbezüger entgegen, erfasst sie im System und klärt ab, ob es Unverträglichkeiten gibt, auf welchem Stock der Bezüger wohnt und welche Tage die Mahlzeiten gewünscht werden. Dann schickt sie dem Bezüger die Vereinbarung zur Unterschrift. Dies alles geschieht sehr schnell, schon zwei Tage nach Erfassung kann die erste Mahlzeit geliefert werden. Der Mahlzeitendienst kann jederzeit wieder abgemeldet werden.

Grundsätzlich strebt man aber dauerhafte Vereinbarungen an, das bringt auch allen Beteiligten am meisten.

Die Mahlzeitenbezüger erhalten alle zwei Wochen Post von Patricia Dias: stets werden ihnen die Menüs für die nächsten vierzehn Tage mitgeteilt. Wenn ein Menü nicht den Vorstellungen entspricht, kann die Mahlzeitenbezügerin am Vortag bis 11 Uhr abmelden. Ende des Monats werden dann die bezogenen Mahlzeiten in Rechnung gestellt.

Neue freiwillige Fahrerinnen und Fahrer gesucht

Auch für die Einteilung der freiwilligen Fahrerinnen und Fahrer ist Frau Dias zuständig. Einen Monat im Voraus verschickt sie diesen eine leere Planungsliste. Mit den Rückmeldungen erstellt sie dann die Einsatzliste, auf welcher Fahrer und Fahrerinnen sowie die Mahlzeitenbezüger für eine Woche zusammengetragen sind. Diese Liste wird dann an der Pinnwand in der Küche aufgehängt, zugänglich für Küche und freiwillige Fahrerinnen und Fahrer.

Damit der Mahlzeitendienst weiterhin reibungslos funktionieren kann, sucht Patricia Dias noch weitere freiwillige Fahrerinnen und Fahrer. Denn ohne den Einsatz dieser guten Seelen würden die Mahlzeiten ihren Bestimmungsort nicht erreichen.

Vielleicht haben Sie sich auch schon überlegt, geschätzte Leserschaft, einen Teil Ihrer freien Zeit sinnvoll für andere Menschen einzusetzen? Wenn Sie ein eigenes Fahrzeug besitzen, kontaktfreudig, geduldig und körperlich fit sind, melden Sie sich doch bei der Anlaufstelle des Alters- und Gesundheitszentrums!

Anlaufstelle Alters- und Gesundheitszentrum

In der Au 5

8604 Volketswil

Telefon 043 399 36 00

agz@volketswil.ch



Der tägliche Besuch der freiwilligen Helferinnen und Helfer bedeutet Herrn Jansenberger sehr viel. Obwohl er sich schon im Haus von Louis Eggmann verabschiedet hat, winkt er noch vom Balkon aus nach.

Red Snapper mit Creole Sauce

Karibisches Rezept von Daria Conti, Luzern

Zutaten

600 g Red Snapper,
in 4 Tranchen geschnitten
Fleur de Sel, Pfeffer
1 EL Kokosöl zum Anbraten
2 EL Olivenöl oder Kokosöl
2 Frühlingzwiebeln, in Ringe geschnitten, 2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Ingwer, gerieben
4 Tomaten, geschält, geviertelt, 100 g Peperoni, in Streifen geschnitten
3 Thymianzweige, 2 EL Koriander, gezupft
½ TL Kurkuma
1 dl Gemüsebrühe
1 Limette, Saft
Fleur de Sel, Pfeffer, Zimt, Muskat, Zitronenolivenöl zum darüber Träufeln



Zubereitung

Ofen auf 120°C vorheizen.

Red Snapper auf der Hautseite kurz anbraten. Beiseite stellen.

Kokosöl erwärmen, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer darin andünsten, Tomaten, Peperoni und Thymian dazugeben, 5 Min. dünsten. Gemüsebrühe mit Kurkuma und den restlichen Gewürzen mischen, angiesen.

Fisch in eine Gratinform geben, Sauce darüber giessen und im Ofen ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Mit Zitronenolivenöl beträufeln und mit Koriander bestreuen.

Daria Conti kommt aus Luzern und ist Störköchin, Buchautorin und leitet ebenfalls Kochkurse. Als temperamentvolle Südländerin hat sie sich seit über 20 Jahren in der Schweizer Gastroszene etabliert und als kreative und innovative Köchin einen Namen gemacht. Sie erhielt Aufträge von führenden 5-Sterne-Hotels auf der ganzen Welt. Als ehemalige Gastrokritikerin kennt sie zudem nicht nur eine Sicht auf die gastronomische Welt.

Sie ist auch Ernährungstrainerin und berät ihre Kunden nach dem ganzheitlichen Ernährungsprogramm Metabolic Balance. Hierbei werden mit dem Wissen um den Stoffwechsel die natürlichen Vorgänge im Körper mit der Auswahl der Lebensmittel unterstützt und mittels Regulierung wird für eine gesunde Nährstoffverarbeitung gesorgt www.dariaconti.ch.

«Tischlein deck Dich» – Verteilen statt wegwerfen

Evi Dingetschweiler, Gutenswil

Unsere Gesellschaft ist Meister im Wegwerfen. Unmengen von Müll landen jedes Jahr in den Verbrennungsanlagen. Doch nicht alles davon ist Abfall. Jährlich werden über 2 Millionen Tonnen Lebensmittel vernich-

tet. Pro Woche wirft durchschnittlich jeder Schweizer über 5 Kilogramm Essen weg. Ausflüchte dafür lassen sich viele finden: Das Haltbarkeitsdatum ist abgelaufen, das Brot ist hart, das Obst ist fleckig oder die Verpackung beschädigt. Doch nicht alles was in den privaten Haushalten, bei den Grossverteilern und Detailhändlern entsorgt wird, ist ungeniessbar oder verdorben. Zehn Prozent der weggeworfenen Nahrungsmittel sind immer noch für den Verzehr geeignet. Das sind unglaubliche 200'000 Tonnen.





Abgabestelle Schwerzenbach

Schuld an diesem Verhalten sind Konsumenten wie Produzenten. Es gibt eine Überproduktion an Lebensmitteln, denn der Kunde will sich beim Einkauf auch am Abend noch aus vollen Regalen bedienen. Hier müsste sich ein neues Bewusstsein der Verbraucher entwickeln. Auch nur noch das einkaufen, was wir auch innert nützlicher Frist essen können. So kann es nicht mehr vorkommen, dass z.B. ungeöffnete Fertigmensus oder ganze Fleisch-Packungen im Kehrriecht landen. Auf der Seite der Produzenten muss Verständnis dafür entstehen, dass es auch in der Schweiz Armut gibt und die Überschüsse sinnvoll an Bedürftige weitergegeben werden können. Gegen 900'000 Menschen leben in der Schweiz unter dem Existenzminimum. Davon betroffen sind oft viele ältere Menschen, Alleinerziehende oder kinderreiche Familien, die dringend auf Unterstützung angewiesen sind.

Das *Tischlein Deck Dich* hat sich nun schon seit vielen Jahren dieser Unterstützung verschrieben. Die Non-Profit-Organisation wurde 1999 als konfessionell und politisch unabhängiger Verein gegründet. Das Ziel ist es, Lebensmittel vor der Vernichtung zu retten und sie an armutsbe-



Auslieferungslager in Winterthur

troffene Menschen in der ganzen Schweiz zu verteilen. 2013 wurden 2 650 Tonnen Trocken- und Frischprodukte, Früchte und Gemüse sowie Tiefkühlprodukte an 97 Abgabestellen verteilt. Diese Menge entspricht über 13 Millionen gefüllten Tellern. Die Nahrungsmittel werden stets einer Kontrolle unterzogen und sind deshalb qualitativ einwandfrei. Das Bereitstellen und Verteilen dieser Esswaren besorgt jede Woche eine grosse Zahl von freiwilligen Mitarbeitenden, Zivildienstleistenden und Personen aus Beschäftigungsprogrammen. Belohnt für Ihren Einsatz werden sie durch bereichernde Begegnungen mit Menschen aus verschiedenen Kulturkreisen und oft mit einem strahlenden Lächeln.

Die Lebensmittel werden mit den eigenen 16 Tiefkühl-Fahrzeugen eingesammelt, nach Haltbarkeit sortiert und nach Ablaufdatum vorschriftsgemäss gelagert. Frischprodukte werden möglichst am gleichen Tag an die Abgabestellen verteilt. Dort können Menschen mit einer *Tischlein deck dich*-Karte und einem symbolischen Franken ihr Haushaltsbudget entlasten. Das Angebot ist vielfältig und die Zusammensetzung ändert jede Woche. Freude herrscht besonders nach den Feiertagen, wenn sich

jeweils Weihnachtsgebäck oder Schoggi-Osterhasen auf den Tischen türmen. Der Kauf dieser Schleckereien sprengt manch enges Familienbudget.

Finanziert wird *Tischlein deck Dich* ausschliesslich mit Firmen- und Stiftungsbeiträgen sowie Spenden. Unterstützt wird die Organisation von Coop, Transgourmet und der Ernst Göhner-Stiftung. Es besteht auch eine Zusammenarbeit mit der Winterhilfe. Neu beteiligen sich auch Migros, Denner und Manor. Jährlich wird die Liste der Spender für Naturalien oder Geldbeträge länger. Immer mehr Firmen erkennen den sozial sinnvollen und ökologisch nachhaltigen Beitrag zum respektvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Auch in Volketswil gibt es einige Familien und Einzelpersonen, die dankbar für die Hilfe durch das *Tischlein deck Dich* sind. Betreut werden sie in Schwerzenbach in der gemeinsamen Abgabestelle für die beiden Gemeinden.

(Quelle: Internetauftritt und Rechenschaftsbericht *Tischlein deck dich*)

Feines Fleisch frisch vom Hof

Hugo Engeler, Volketswil

Produkte direkt vom Bauernhof in der nächsten Umgebung einzukaufen liegt voll im Trend. Das hat ja auch viele Vorteile: man kennt die Bauernfamilie und weiss, wie die Produkte produziert und die Tiere gehalten werden. Das schafft Vertrauen in die Qualität. Diesen Trend haben auch unsere Grossverteiler erkannt und werben zum Beispiel mit «aus der Region für die Region».

Auch vor unserer Haustüre gibt es viele Möglichkeiten, direkt bei unseren Bauern einzukaufen. Als Beispiel haben wir drei fleischproduzierende Betriebe besucht. Alle haben ein eigenes Konzept und ihre Spezialitäten. Das zeigt bereits die Steckbrief-Übersicht.

Der Berweger Hof: gemütlich und sympathisch



Die Kunden schätzen die grosse Auswahl von saisonalen Frischprodukten direkt vom Hofladen.

Ein ökologisch vorbildlicher Kreislauf ist Astrid und Jürg Berweger besonders wichtig. Deshalb produzieren sie alles Futter für ihre Tiere selbst und haben so eine gesunde, geschlossene Nahrungskette. Die Umstellung 2002 von Milchvieh zu Mutterkuh-Haltung war deshalb ein logischer Schritt. Es war für die Familie ein schönes Erlebnis, als die erste Milchkuh ihr Kälbchen behalten durfte.



Astrid und Jürg Berweger-Kuhn mit Anja und Jonas und den Eltern Agnes und Walter Berweger.



Ueli Schmid mit einigen seiner Prachtsrinder der Rasse Blonde d'Aquitaine.



Lukas Schulthess mit seinem Sohn Thierry und dem pfundigen Eber Salto (ca. 350 kg).

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ort Bietenholz/Effretikon Hegnauerstrasse 4 | Volketswil Pfäffikerstrasse 29 | Gutenswil Alte Schulhausstrasse 1 |
| Name / Beruf Astrid Berweger-Kuhn dipl. Sozialpädagogin, Bäuerin mit Fachausweis Jürg Berweger-Kuhn dipl. Sozialpädagoge | Ueli Schmid dipl. Landmaschinenmechaniker dipl. Landwirt | Lukas Schulthess Ingenieur Agronom Priska Lindenmann Meisterlandwirtin |
| Betrieb / Leitung 2003 Übernahme elterlicher Betrieb mit ca 23 ha (davon ca 50% in Pacht) | Nach Übernahme des elterlichen Betriebs 2005 neu gesiedelt. ca 37 ha vorwiegend Gras- und Weideland | 2008 Die Geschwister übernehmen den Betrieb von der Mutter ca 30 ha (davon 50% in Pacht) |
| Produktion Ackerbau mit Mais / Weizen / Rüben / Sonnenblumen, Weideland und Heu Selbstversorgungsgrad 100% Grosser Gemüsegarten | Ackerbau mit Mais / Triticale (Kreuzung von Roggen und Hartweizen) Weideland und Heu Selbstversorgungsgrad 90% | Ackerbau mit Getreide, Zuckerrüben und Mais, Weideland und Heu Für die Schweine Futterzukauf Grosse Heidelbeeren-Kultur zum Selberpflücken |
| Tiere 14 Mutterkühe mit Kälbern, total ca 25 Tiere | 60 Mutterkühe mit Kälbern, total ca 150 Tiere | 100 Muttersauen mit ihren Ferkeln, total ca 400 Tiere 15 Mutterkühe mit Kälbern, total ca 30 Tiere |
| Label Natura-Beef | Natura-Beef | Coop Natura-Farm Natura-Beef |
| Angebot ab Hof Rindfleisch individuell verpackt ab 300 gr. Im Hofladen saisonales Gemüse- und Früchteangebot, Konfitüre, Pesto, Eier usw. | Rindfleisch in Mischpaketen von ca 10 kg Offen: Hamburger und Rindsbratwürste Geräucht: Schüblige und Mostbröckli | Schweinefleisch individuell verpackt. Roh-Schinken- und -Speck Rindfleisch in Mischpaketen von ca 10 kg Im Hofladen saisonales Gemüse- und Früchteangebot, Süssmost, Sirup usw. |

Die Kälber wachsen im Freiluftstall und den Weiden glücklich auf und erreichen nach zehn Monaten ihr Schlachtgewicht von ca. 250 Kilo. Alle drei bis vier Wochen bringt Jürg Berweger ein Tier nach Agasul. Dort wird es nach kurzem und stressfreiem Transport geschlachtet. Während das Fleisch drei Wochen gelagert wird nimmt Astrid Berweger die Bestellungen der vielen Stammkunden auf. Dann wird das Fleisch präzise nach Kundenwunsch zusammengestellt, geschnitten, verpackt und vakuiert. Die Kunden schätzen es, dass sie individuell auswählen können und im Angebot auch Spezialitäten wie Bratwürste, Hackbraten usw. sind. In der Zwischenzeit ist der Fleisch-Direktverkauf zur Haupteinnahmequelle des Betriebes geworden.

Im Hofladen gibt es aber auch die ganze Woche frisches Gemüse, Beeren und Früchte vorwiegend aus dem eigenen Garten oder von bekannten Bauernbetrieben. Feine Konfitüren, Gelees, Sirup und andere Köstlichkeiten und sogar Chemineeoholz runden das Angebot ab.

«Es ist täglich viel harte Arbeit aber es ist schön, wenn auch die Kunden miterleben, was die Saison bringt und wir sogar oft ein Kompliment für die Frische und Qualität unserer Produkte bekommen» meint Astrid Berweger. Das ist aber zweifellos auch der freundlichen und sympathischen Beratung zu verdanken!



Der Berweger-Hof zwischen Volketswil und Illnau.

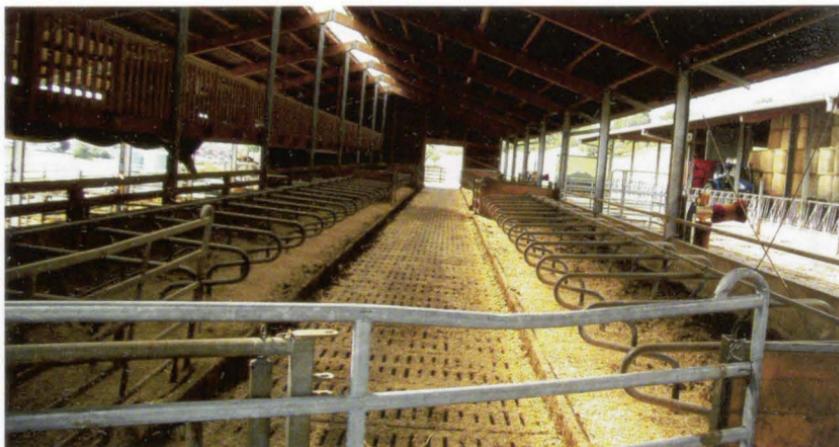
Volki-Beef: die Blonde d'Aquitaine-Schönheiten von Ueli Schmid



Blick vom Homberg auf den Hof von Ueli Schmid.

Ueli Schmid wuchs auf dem väterlichen Bauernbetrieb mitten in Volketswil auf. Nach seiner Lehre als Landmaschinenmechaniker und einem landwirtschaftlichen Lehrjahr musste er nach dem plötzlichen frühen Tod seines Vaters den Milchwirtschaftsbetrieb übernehmen. Nach langer und gründlicher Planungszeit stand sein klares Konzept: Neusiedlung, Wechsel auf Mutterkuhhaltung und einem besonders tierfreundlichen Stallsystem.

Auf seinen Erkundungsreisen entdeckte er nicht nur einen vorbildlichen Stall sondern auch eine ganz spezielle Kuhrasse: die aus dem Erbgut von drei Rassen im Südwesten von Frankreich gezüchteten Blonde d'Aquitaine. Er baute einen Vorzeigestall BTS (besonders tierfreundlicher Stall) mit doppelt so viel Platz pro Tier als es die schon strengen Schweizer Tierschutzgesetze vorschreiben. Hier «wohnen» und grasen auf den Weiden 60 Mutterkühe mit ihren Kälbern. «Ich bin stolz auf meine Rassetiere. Sie sind zwar anspruchsvoll in der Haltung und Fütterung aber kalbern leicht und liefern einen sehr hohen Fleischanteil im Verhältnis zum Körpergewicht. Das Fleisch ist besonders hochwertig, mit schönem intermuskulärem Fett und hat einen feinen Geschmack» schwärmt Ueli Schmid über sein aromatisches Swiss Prime Beef. Er gehört auch zu den Gründungs-Mitgliedern des Rasseclubs Blonde d'Aquitaine Suisse.



Im Vorzeigestall BTS (besonders tierfreundlicher Stall) von Ueli Schmid haben die Tiere doppelt soviel Platz wie es das strenge Schweizer Tierschutzgesetz vorschreibt.

Zehn Monate bleiben die Kälber bei ihrer Mutter und saufen in dieser Zeit über 3'500 Liter Milch. Nachher kommen sie in eine Mastgruppe wo sie nach weiteren ca. 5 Monaten das Schlacht-körpergewicht von ca. 340 Kilo erreichen. Die bekannte Metzgerei Hotz in Uster ist Hauptabnehmer und so haben die Tiere keine langen Transportweg und Stress. Regelmässig lässt Ueli Schmid auch ein Tier für seine Kunden und den Eigenbedarf schlachten. So kann er nicht nur das Resultat seiner eigenen Arbeit überprüfen und geniessen sondern mit Mischpaketen von 10 Kilo auch seine Kunden erfreuen.



Priska Lindenmann-Schulthess und Lukas Schulthess: immer über 150 Glücksschweinchen



Links die Biogasproduktion, in der Mitte die moderne Schweinezuchtanlage und rechts das Ökonomiegebäude und der Stall für die Mutterkühe.

Die beiden sind auf dem elterlichen Bauernbetrieb in Gutenswil aufgewachsen und haben den Hof 2008 von der Mutter übernommen. Sie haben die grosse Arbeit und Verantwortung aufgeteilt: Priska betreut mit ihrem Ehemann die Mutterkühe, den Ackerbau und die Heidelbeer-Kulturen. Lukas betreut die Schweinezucht und arbeitet als Ingenieur Agronom noch Teilzeit im Strickhof. Bei der Stallplanung für die Schweinezucht wurden die Labelanforderungen von Coop Natura-Farm mit mehr Platz und Auslauf berücksichtigt und Lukas Schulthess brachte zusätzlich einige praktische und innovative Ideen ein. Zum Beispiel wird heute aus der Jauche Biogas produziert und der hohe Energiebedarf damit voll gedeckt. So haben die kleinen Ferkel auch im Winter immer die wohlige Nestwärme von 35 Grad. Sehr wichtig bei der Schweinezucht ist ein ausgewogenes Futter. Zur mitentwickelten Mischung gehören neben der selbstproduzierten Gerste auch Futterweizen, Mais, Zuckerrübenschnitzel, Weizenkleie, Sojaschrot, Rapskuchen und Erbsen. Im Stall leben Gruppen mit 15 Muttersauen die jeweils vier Wochen lang ihre 12 bis sogar 14 Ferkel füttern. Nachher bleiben die Ferkel noch 6 Wochen im Stall und werden dann mit etwa 25 Kilo Gewicht weitergegeben, wo sie nach weiteren 4 Monaten das Schlachtgewicht von ca. 110 Kilo erreichen.



Jedes der zwölf bis vierzehn niedlichen Ferkel hat immer den gleichen Futterplatz.

Lukas Schulthess behält regelmässig ein paar Tiere und lässt sie dann in Agasul schlachten. Nach dem Abhängen hilft Lukas Schulthess dem Metzger beim Zerlegen, Portionieren und Verpacken. Ein Teil Speck und Schinken wird in Saland geräuchert. Im Hofladen kann dann das genau auf den Kundenwunsch bereitgestellte Fleisch und die herrlich geräucherten Spezialitäten abgeholt werden. In der Grillzeit im Sommer sind die saftigen Steaks und Koteletts besonders gefragt.

Im Hofladen bietet Priska Lindenmann-Schulthess auf Bestellung auch 10-Kilo-Mischpakete Natura-Beef an: eine schöne Auswahl von aromatischem, selbst produziertem Rindfleisch. Saisonal gibt es auch Gemüse, Früchte, Beeren, Süssmost und selbstgemachte Konfitüren, Sirup und andere Spezialitäten.



Allen unseren Landwirten und Fleischproduzenten immer viel Glück im Stall.

Margaretha Junker, Rezeptautorin aus Volketswil

Esther Wolff, Volketswil

Wie findet man eine Rezeptautorin in Volketswil? Eine schwierige Frage. Internet und Telefonbuch geben nichts her. Eine Befragung des Freundeskreises hilft auch nicht weiter. Wohl weiss man da und dort vage von Gastronomiekritikern oder Food-Journalistinnen, leider allesamt ohne Verbindungen zu unserer Gemeinde.

Wenn einen das Glück findet

Im Juni steht wie durch ein Wunder ein Ehepaar vor uns und bestaunt den grossen Nussbaum in unserem Garten. Schnell kommen wir in ein angeregtes Gespräch. Die Frau zeigt reges Interesse an den noch unreifen Früchten. Ob wir wohl einige grüne Nüsse entbehren könnten, fragt sie. Sie sei Rezeptautorin für die Kochzeitschrift Saisonküche und würde gerne die Baumfrüchte marinieren und einlegen. Im Juni hätten die Nüsse noch keinen Kern gebildet, der Zeitpunkt wäre deshalb ideal. Als Dank bekämen wir dann auch ein Glas mit ihrer Nusskreation. Unglaublich, ich kann mein Glück gar nicht fassen! Muss man das Sprichwort «Wer sucht, der findet» umschreiben in «Wer aufhört zu suchen, wird gefunden»? Jetzt bloss nicht die Frau entwischen lassen, ist mein nächster Gedanke. Kein Wunder, hat niemand von ihr gewusst, sie ist auch erst seit kurzem mit ihrem Mann nach Volketswil gezogen. Margaretha Junker ist ihr Name und ich darf sie portraituren!

Das Lieblingsrezept von Margaretha Junker

Nun stellt sich eine weitere Frage: Wie stellt man eine Rezeptautorin vor? Da gibt es viele Möglichkeiten: man könnte ihr zum Beispiel bei der Redaktionsarbeit über die Schulter blicken. Oder man könnte sich in die Küche setzen und zuschauen, wie Junker verschiedene Köstlichkeiten zubereitet. Es soll aber auch etwas für die Leser heraus schauen, ein Rezept zum Beispiel, schlägt Margaretha Junker vor. So soll es sein!

Schon legt Junker ihr Lieblingsrezept auf den Tisch. Sie hat für uns «Brasato al Merlot mit Steinpilzen» ausgesucht. Mit ihrer Wahl verrät sie vieles über sich. Doch zuerst soll das Rezept für sich sprechen.

Brasato al Merlot mit Steinpilzen

Für 6 Personen



200 g Gemüse, z. B. Sellerie,
Karotten und Lauch
1.2 kg Rindsschulterbraten
Salz, Pfeffer
2 EL Bratbutter
1 EL Tomatenpüree
5 dl Merlot
3 dl Bratensauce
40 g getrocknete Steinpilze
50 g Dörrtomaten
4 Zweige Petersilie

Gemüse in grobe Stücke schneiden. Rindsbraten mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratbutter rundum 5 Minuten kräftig anbraten. Bratgemüse und Tomatenpüree dazugeben, kurz mitbraten. Mit Wein ablöschen, diesen etwas einkochen lassen. Bratensauce dazugießen. Braten zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze 1 1/2 - 2 Stunden knapp weich schmoren.

Steinpilze in kaltem Wasser einweichen. Nach ca. 1 Stunde der Garzeit den Braten aus der Sauce heben. Gemüse in der Sauce pürieren. Pilze aus dem Wasser nehmen und mit den Dörrtomaten zur Sauce geben. Braten darauf legen. Alles zugedeckt 30 Minuten fertig garen. Brasato tranchieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch damit umgießen. Petersilie hacken und darüber streuen. Dazu passt eine sämige Polenta mit Käse oder frische Papardelle.

Tipp:

Vom Brasato am besten gleich eine grössere Menge zubereiten. Denn der Braten ist vielseitig verwendbar. Das Fleisch kann man sehr gut aufwärmen, klein gewürfelt einer Tomatensauce begeben oder fein geschnitten als Füllung für die hausgemachten Ravioli verwenden.

Rezept: Margaretha Junker

Foto: Saisonküche



Margaretha Junker begutachtet ihren Braten.
Foto: Heinz Köpfer

Warum hat sie Brasato al Merlot gewählt? Junker liebt die mediterrane Küche und geschmorte Fleischgerichte. «Nach den Sommerferien will man den Sommer noch hinauszögern, hat aber schon Lust auf etwas Deftigeres. Denn Bistecco vom Grill hat man zu Genüge gegessen. Ein Brasato ist da eine wunderbare Abwechslung. Wenn man ein grosses Stück Fleisch nimmt, bleibt bestimmt noch etwas übrig. Und mit dem Rest kann man zum Beispiel einen Sugo für Pasta aufpeppen oder auch das Fleisch fein geschnitten als Füllung für selber gemachte Ravioli verwenden.» Margaretha Junker redet so gekonnt, dass einem nur schon vom Zuhören das Wasser im Munde zusammen-

läuft und der Magen zu knurren beginnt. Gedanklich so mit einem Rezept zu spielen, zeugt von fundiertem Wissen und einer Passion fürs Kochen. Und genau das ist Junkers Absicht: Sie möchte mit ihren Rezepten Menschen inspirieren und zu eigenen Kreationen anregen.

Für ihre Vorliebe für die mediterrane Küche sind Kindheitserinnerungen verantwortlich. Sie kann sich noch genau an die ersten Sommerferien neben Neapel erinnern: an den Duft des muschelförmigen Gebäcks, gefüllt mit Ricotta, welches die Bäckerin auf einem Blech über die Strasse ins Café brachte, an den Geschmack des ersten Cappuccinos. Und sie ist Italien treu geblieben und geht jedes Jahr wieder mit ihren Freundinnen. Wenn sie ein Gericht überrascht, enden die Restaurantbesuche meistens in der Küche, wo sie den Köchen in die Töpfe schaut. «Vor einem Jahr habe ich in der Toscana die unglaublichsten Ricotta-Ravioli gegessen!», schwärmt Junker.

Der Weg zur Rezeptautorin

Wie wird man Rezeptautorin? Dafür gebe es keine Ausbildung und deshalb auch keinen direkten Weg, erklärt Junker. Sie hat den klassischen Weg gewählt und Koch gelernt. Bereits als Kind wusste sie, dass die Küche ihre Bestimmung ist. Es scheint, dass die Liebe für alles Kulinarische ihr schon in die Wiege gelegt wurde – ihre Grossmutter war Köchin auf Schloss Jegenstorf im Kanton Bern. Nach Abschluss der Lehre hat sie viele Jahre in Bern Kochkurse gegeben und dabei gelernt, was die Bedürfnisse des Konsumenten sind. Zahlreiche Rezepte hat sie für ihre Kochkurse geschrieben und dann auch wieder umgeschrieben und modifiziert. Für Kochbegeisterte muss ein Rezept verständlich geschrieben und darf von der Ausführung her nicht allzu kompliziert sein – zwischen Gastronomie und Privatküche liegen Welten.

Rezepte entwickeln, Konzepte erstellen



Mit einem Rucksack voller Erfahrungen wagte Margaretha Junker den Sprung von Bern nach Zürich zur *Saisonküche*. Schon seit zehn Jahren erstellt sie Konzepte für Kunden und entwickelt neue Rezepte. «Zuerst ist da nur ein Produkt. Dann überlege ich mir, was man damit alles machen könnte.» Dies geschieht

ganz abstrakt, sie komponiert zuerst im Kopf. «Ich habe eine ausgeprägte Sensorik. Ich kann mir genau vorstellen, wie etwas schmeckt, ohne es gleich kochen zu müssen.» Erst zu einem späteren Zeitpunkt geht sie in die Küche und tüftelt weiter. Steht dann das Rezept, schliesst sie ab mit dem Shooting im Fotostudio.

«Das Studio hat eine komplett eingerichtete Küche. Ich bringe sämtliche Lebensmittel und Gewürze mit und koche vor Ort nach meinem Rezept. Wenn ich fertig bin, schießt der Fotograf seine Fotos. Es ist alles echt.» Woher stammen denn diese Gerüchte von Haarlack und Rasierschaum? Früher schmolz eine Glacé innert weniger Minuten hin oder ein Soufflé fiel im Nu in sich zusammen, weil in den Fotostudios unglaublich tropische Temperaturen herrschten. Die heutige Beleuchtung strahlt zum Glück viel weniger Wärme ab. Aber auch die Fototechnik hat sich verändert. Kaum ist ein Bild gemacht, sieht es Junker auf dem Bildschirm. Dank Digitaltechnik kann sie sich heute mehr einbringen als noch zu analogen Zeiten. Die neuen technischen Möglichkeiten bringen aber auch mit sich, dass weniger genau gearbeitet werden muss, da der Fotograf die Bilder nachträglich verbessern kann, meint Junker mit leichtem Bedauern.



Auf ihren Reisen schaut Margaretha Junker gerne in fremde Töpfe. In Thailand durfte sie mit ihrem Mann sogar in einem Thai-Restaurant mitarbeiten.
v.l.n.r.: Heinz Köpfer, Margaretha Junker, Restaurantbesitzerin Suwaphatre Ringot.

Zeit für eigene Projekte

Margaretha Junkers Arbeit verlangt kulinarische Offenheit wie auch Neugier nach neuen Geschmackskompositionen. Sie arbeitet deshalb zu 60% für die Saisonküche, die restlichen 40% benötigt sie für eigene Projekte und für inspirierende Reisen rund um den Globus. Selbst in ihren Ferien ist sie auf der Suche nach neuen kulinarischen Preziosen. Kürzlich hat sie wilden Pfeffer in Madagaskar entdeckt. «Der madagassische Pfeffer hat einen stark parfümierten Geschmack», sinniert Junker. In Gedanken komponiert sie bereits wieder Gerichte, verfeinert mit den kleinen würzigen Körnern.

Ein grosses Projekt war das Schreiben und Gestalten des Kochbuchs «Absinthe – Die Grüne Fee in der Küche» Unzählige Stunden hat sie mit dem Aperitifgetränk Absinthe experimentiert. Fünfzig anregende Rezepte – immer mit einer eigenen Absinthe-Note. Ein Spargel-Risotto «Grüne Inspiration» oder Pfeffer-Mignons mit Roquefort bereiten grosse Lust zum Nachkochen.

Ist schon ein neues Projekt im Köcher? Nein, noch nicht, meint Junker, «Aber ich beschäftige mich intensiv mit Erdnussbutter.» Das Ergebnis wird bestimmt überraschen und viele Leser zum Nachkochen und Variieren anregen, wie es sich Margaretha Junker wünscht.

Margaretha Junker, Clara Tuma: Absinthe – Die grüne Fee in der Küche.
AT Verlag Aarau und München 2012

Ein Dinner in Grün

Hugo Engeler, Volketswil



Bereits in den legendären Kochkursen der Gutenswiler Männer unter der Leitung von Bettina Stucki ist mir Hansruedi Gerber aufgefallen. Mit seinen tiefen Lebensmittel-, Koch- und Weinkenntnissen. Und wie gekonnt er auch anspruchsvolle und aufwändige Rezepte am Herd in der Schulküche Lindenbüel umsetzen konnte. Er war mein grosses Vorbild vom Spiegeleierbrätler zum Hobbykoch. Hansruedi Gerber war ein Vierteljahrhundert Mitglied und teilweise Präsident im Kochclub Pot-au-Feu Volketswil und leitet auch die Grillkurse des VVV auf dem Homberg.

Als ich ihn anfragte, ob er für das Jahrbuch ein Rezept beisteuern könnte, hat er spontan zugesagt. Er hat aber nicht nur ein Rezept sondern ein ganzes, frühlingshaftes Dinner zusammengestellt und seine Idee wird vorgestellt: Nach einem langen Winter naht schon bald der Frühling mit seinem frischen Grün. Nun ist es Zeit, hinter dem warmen Ofen hervorzukommen und das Frühlingserwachen bei einem Dinner in Grün mit Freunden zu geniessen. Nur Mut, denn beim Kochen ist Organisieren das halbe Leben – und die halbe Einladung. Viel Spass und en Guete!

Dinner in Grün

Zusammengestellt von Hans Rudolf Gerber

Kalte Kräutersuppe

Spargeln mit Mortadella-Streusel

Steaks im Zucchini mantel mit Rucola-Knöpfli

Bâtons de sorbet

Dem feinen Rezept hat er zur «Vorspeise» noch einen Leitgedanken von Betty Bossi vorangestellt: «Wir alle schätzen es, in einer geselligen Runde und stimmungsvoller Ambiance mit einem feinen Essen verwöhnt zu werden. Eine Einladung darf aber nicht zum Stress für den Gastgeber werden! Das Kochen soll Spass machen und genügend Raum lassen für gemütliches Beisammensein mit den Gästen.»

Kalte Kräutersuppe



4 dl kräftige, fettfreie Gemüsebouillon kalt
200 g Blanc battu
1 TL Maizena

alles im Mixglas kurz mischen

50 g Frühlingspinat grob gehackt
25 g Portulak geschnitten
3 EL Basilikumblätter geschnitten
1 Knoblauchzehe gepresst

alles begeben, fein pürieren

Nach Bedarf:

Salz und Pfeffer aus der Mühle

würzen, zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

*Kurz vor dem Servieren mit dem Mixerstab schaumig rühren,
anrichten.*

wenig Portulak zum Garnieren, sofort servieren

Lässt sich vorbereiten:

Suppe ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Spargeln mit Mortadella-Streusel



Mortadella-Streusel

100 g Mortadella, in feinen Streifen

in einer heissen Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten knusprig braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier auskühlen.

Spargeln

400 g ganz dünne, grüne Spargeln, frisch angeschnitten
Salzwasser, siedend

Spargeln ca. 7 Minuten weich kochen, abtropfen, trockentupfen, abkühlen.

Sauce

1 TL Meerrettichsenf

3 EL Weissweinessig

5 EL Maiskeimöl

alles gut verrühren

1 Bund Schnittlauch, geschnitten beigegeben

Salz und Pfeffer aus der Mühle, würzen

Servieren

lauwarme Spargeln auf Teller anrichten, Sauce und Streusel darüber geben.

Steaks im Zucchini-mantel mit Rucola-Knöpfli



Vorbereiten

*Ofen auf 80 Grad vorheizen,
Platte und Teller vorwärmen*

Steaks

4 Rindsfiletsteaks, je ca. 4 cm dick
(je ca. 150 g)

ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen

2 Zucchini

längs mit Sparschäler Streifen abschälen

Öl, zum Anbraten

*in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Steaks beidseitig je
ca. 1½ Minuten anbraten.*

¾ TL Salz, wenig Pfeffer würzen / 2 EL Öl

*obere Seiten der Steaks und der Zucchinistreifen bestreichen,
Streifen längs, leicht überlappend auf die Steaks legen, auf die
vorgewärmte Platte legen. Ca. 1¼ Stunden in der unteren Hälfte
des vorgeheizten Ofens garen. Zucchinistreifen unten einschlagen.
Die Steaks können bei 60° bis zu 1 Stunde warm gehalten werden.*

Jus

3 EL trockener weisser Vermouth / 3 EL Fleischbouillon

in die Pfanne giessen, Bratsatz lösen, leicht einköcheln, absieben.

Salz und Pfeffer aus der Mühle (nach Bedarf)

*würzen, beiseite stellen, vor dem Servieren aufkochen, über das
Fleisch verteilen.*

Rucola-Knöpfli

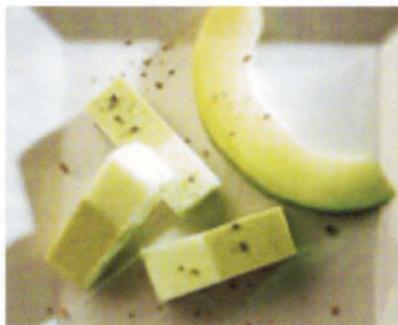
300 g Weissmehl / 1 EL Hartweizengriess / 1¼ TL Salz
alles in einer Schüssel mischen

2 dl Milch / 1 frisches Ei / 250 g Magerquark / 100 g Rucola geschnitten
*pürieren, aufs Mal dazu giessen, mischen, klopfen, bis der Teig
glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt ca. 30 Minuten stehen lassen.*

Salzwasser, siedend

*Teig portionenweise durchs Knöpfli-sieb streichen, ziehen lassen, bis
die Knöpfli an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abtropfen.*

Bâton de sorbet



Vorbereiten

eine Cakeform von ca. 1½ Litern mit wenig Öl ausstreichen und ganz mit Klarsichtfolie auslegen.

Avocado-Sorbet

- 1 dl Wasser mit 100 g Zucker aufkochen, 2 Minuten kochen
- 1 Limette, nur Saft dazu giessen
- 2 reife Avocados (ca. 500 g) in Stücken
beigeben, fein pürieren, auskühlen
- 1 frisches Eiweiss, mit 1 Prise Salz steif schlagen
- 1 EL Puderzucker
mischen, kurz weiterschlagen bis die Masse glänzt, sorgfältig unter das Püree ziehen. In die vorbereitete Form geben, glatt streichen, zugedeckt gefrieren.

Melonen-Sorbet

- je ½ dl Champagner und Wasser
mit 75 g Zucker aufkochen, 2 Minuten kochen
- kleine, reife Galia-Melone (ca. 700 g) in Stücken (ergibt ca. 400 g)
- 1 TL Limettensaft
beigeben, fein pürieren, in eine weite Chromstahlschüssel geben, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Stunde anfrieren, kurz durchrühren.
- 1 frisches Eiweiss, mit 1 Prise Salz steif schlagen
- 1 EL Puderzucker
mischen, kurz weiterschlagen bis die Masse glänzt, sorgfältig unter die angefrorene Masse ziehen. Zugedeckt ca. 2 Stunden gefrieren, 2- bis 3-mal durchrühren. Sorbet etwas antauen, im Mixglas geschmeidig rühren, aufs Avocado-Sorbet verteilen, glattstreichen, zugedeckt mindestens 3 Stunden gefrieren.

Melonenschnitze

- ½ TL grüne Pfefferkörner, zerdrückt zum Verziern

Servieren:

Sorbet vor dem Servieren ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Auf Platte stürzen, Folie entfernen, pro Portion anrichten, verzieren.

Rezept aus Madagaskar

Evi Dingetschweiler, Gutenswil



Hühner sind auf Madagaskar allgegenwärtig, sogar auf den Autostrassen und in den Wohnhütten. Während meiner Ferienreise in Madagaskar bekam ich Hühnergerichte in verschiedenen Variationen vorgesetzt. Die feine Kokosnote vom **Poulet à Coco** hat mich überzeugt. Freundlicher Weise hat mir das PRIORI Madagaskarhaus in Basel das folgende, leicht nach zu kochende Rezept überlassen:

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Tassen Reis
- 1 Dose Kokosmilch, 250 ml
- 1 Hühnchen
- Sonnenblumenöl
- etwas Mehl und etwas Ingwer
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Reis kochen
- Zwiebeln in kleine Stücke schneiden, Knoblauchzehen ebenfalls und leicht mit einem breiten Messer zerdrücken
- Ingwer schälen, kleinschneiden und mit einem breiten Messer leicht zerdrücken

Für das Hühnchen

- Hühnchen in Stücke schneiden und in Mehl wenden
- In einer hohen Pfanne/ Wok Sonnenblumenöl erhitzen, dann die Hühnchenstücke darin frittieren bis sie leicht bräunlich sind (etwa 5-10 Minuten, je nach Herd)
- Die Hühnchenstücke aus dem Öl nehmen und in einen Bräter oder einen anderen Topf umfüllen, dabei etwas von dem Öl mit umgiessen
- Die Hühnchenstücke nun im Bräter mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer kurz anbraten
- Anschließend die Kokosmilch dazugeben und etwa 20 Minuten mit Deckel köcheln, bis die Soße leicht dicklich wird.

Reis und Kokos-Hühnchen servieren.

Als Beilage eignet sich der madagassische Salat «Rugai»: Tomaten und Zwiebeln kleinschneiden, mischen und mit Salz abschmecken.

Ramadan: zwischen Fasten und Festmahl

Esther Wolff, Volketswil

Das Essen hat in den vergangenen Jahren einen enormen Wandel durchgemacht: Jugendliche futtern auf einer Parkbank sitzend eine Tüte Chips, am Arbeitsplatz wird ein Sandwich verdrückt, vor dem Ausgang wird noch schnell ein Döner weggeputzt. Die Nahrungszufuhr geschieht nebenbei, es wird geschlungen statt geschmaust. Die Bedeutung des Essens sowie gesellschaftliche Aspekt des gemeinsamen Tafelns gerät zunehmend in den Hintergrund. Nicht so im Islam: Muslime sind sich mindestens einmal im Jahr der Nahrungszufuhr sehr bewusst. Im neunten Monat des islamischen Mondjahres, des Ramadans, ist allgemeines Fasten vorgeschrieben, denn Fasten bildet für Muslime eine der fünf Säulen ihrer Religion. Vom Morgengrauen bis Sonnenuntergang ist ihnen jeder leibliche Genuss von Essen, Trinken, Rauchen und Geschlechtsverkehr verboten.

Der Ramadan ist aber nicht nur die Zeit der Enthaltensamkeit, sondern auch der religiösen Besinnung. In dieser Zeit wird besonders viel gebetet. Den Gläubigen wird neben Gebet und Fasten auch empfohlen, Almosen zu geben. Weil während des neunten Monats bei Tageslicht nichts zu sich genommen werden darf, zelebriert man das Essen nach Sonnenuntergang um so intensiver. Fast niemand isst am Abend alleine. Die Familie tafelt gemeinsam zu Hause oder man trifft sich in der Moschee.

Zu Besuch bei Familie Hodza

«Wie fastet ihr während des Ramadans?», frage ich Alima Hodza an einem Schulanlass unserer Kinder. Als Antwort auf meine Frage werde ich sogleich zusammen mit meinem Sohn eingeladen, das Fastenbrechen mit ihrer Familie am 13. Juli zu feiern. Im Jahr 2014 dauerte der Ramadan von Ende Juni bis Ende Juli. Fasten in der heissesten Jahreszeit, kurze Nächte und lange Tage – schießt es mir durch den Kopf. Fasten die Moslems immer im Sommer? Jein. Der Islam richtet sich nach dem Mondjahr, das etwa 12 Tage kürzer ist als das Sonnenjahr. Der Ramadan wandert deshalb durch alle Jahreszeiten.

Endlich ist es so weit: heute dürfen wir zu Gast bei der Familie Hodza sein. Eigentlich hatte ich mir vorgenommen, am diesem Tag ebenfalls zu fasten. Ich wollte am eigenen Leib spüren, wie sich die Enthaltensamkeit anfühlt. Es blieb leider bei der guten Absicht. Denn ich habe früh mor-

gens angefangen zu essen und zu trinken und erst spät am Abend damit aufgehört: Frühstück, Kaffeepause, Mittagessen, Zvieri mit den Kindern, Nachtessen. 20 Uhr: gesättigt mache ich mich mit meinem Sohn auf den Weg zu Hodzas zum Fastenbrechen. Essen nach dem Essen. «Tolle Selbstdisziplin», gratuliere ich mir innerlich. Das Wissen, dass die Familie Hodza im Gegensatz zu mir seit Sonnenaufgang nichts gegessen oder auch getrunken hat, beschämt mich schon ein bisschen.



Nach Sonnenuntergang werden Datteln als erste Mahlzeit serviert.

Wir werden herzlich von unseren Gastgebern begrüßt. Dass sie den ganzen Tag gefastet haben, merkt man ihnen nicht an. «Haben die Kinder heute auch gefastet?», frage ich Alima. «Ja, Hanan und Sheila haben heute gefastet, denn es ist Wochenende. Aber unter der Woche müssen sie nicht, sie gehen ja noch zur Schule», erklärt mir Alima. Wie es der Koran verlangt, macht die Familie Hodza ihre Kinder allmählich



Den Kindern schmeckt es vorzüglich!

mit dem Fasten vertraut. Ihr jüngster Sohn Semi fastet noch nicht. Aber heute dürfen die Kinder schon etwas früher essen. Kaum hat die Mutter dies gesagt, machen sich die Kleinen über das bereitgestellte Essen her. Mit strahlenden Gesichtern werden die Köstlichkeiten verschlungen. Die Kinder essen konzentriert, kein Ton ist von ihnen zu hören ausser da und dort ein Schmatzer. Den Eltern macht es nichts aus, ihren Kindern beim Essen zuzusehen.

21 Uhr 20 Minuten: endlich ist die Sonne untergegangen. Alima Hodza reicht zum Fastenbrechen Datteln und ein Glas Wasser. «Dieser kleine Imbiss beruhigt den Magen und bereitet auf das baldige Abendessen vor», erklärt mir Alimas Ehemann Venis. Anschliessend zieht er sich zurück für das Maghrib-Gebet, das Gebet nach Sonnenuntergang.

Das grosse Festessen am Abend

Nun setzen sich auch die Erwachsenen an den Tisch. Welche Delikatessen! Fleischpastete, Vitkanica, Wassermelonenschnitze – eine wahre Freude für Gaumen und Augen. Die Eltern haben schon jahrelange Erfahrung mit Fasten, sie essen bedächtig und geniessen die Köstlichkeiten.



Kochen, während gefastet wird

Damit am Abend solch Leckereien aufgetischt werden können, stehen die Frauen am Tag viele Stunden in der Küche und kochen mit leerem Magen. Aufwendige Speisen werden vorbereitet, oft auch zu Zweit. Alima hat zusammen mit ihrer Stiefmutter das Gericht Vitkanica zube-

reitet, besser bekannt unter dem türkischen Namen Börek. Früh am Morgen bereitet Alima den Teig aus Mehl, Wasser, Öl und etwas Salz vor, dann lässt sie ihn einige Stunden bei Zimmertemperatur ruhen. In der Zwischenzeit kochen Alima und ihre Stiefmutter die Spinat- und Hackfleisch-Füllungen. Das Rindfleisch ist natürlich *halal*, das Tier wurde nach islamischem Ritus geschächtet. Was *halal* bzw. *haram*, also erlaubt oder verboten ist, wird ganz klar im Koran beschrieben. Der Verzehr von Schweinefleisch zum Beispiel ist verboten. Alima kauft das Fleisch entweder im Iman-Zentrum in Volketswil oder in Winterthur bei Aymez-halal.



Es braucht jahrelange Übung, bis der Teig so dünn gelingt.

Nun kommt der schwierigste Teil: der Teig muss hauchdünn ausgewallt werden. Auf einem Tisch wird der Teig direkt auf einem Tischtuch ausgewallt, immer wieder mit Öl bestichen, in die Luft geworfen und dann gezogen und gezupft, bis er den ganzen Tisch bedeckt.

Nun wird spärlich die Füllung verteilt, danach wird das Tischtuch gehoben, der Teig rollt herunter und wickelt die Füllung ein. Die Teigwurst wird nun schlangenartig aufs Backblech gelegt, das Blech wird in den Ofen geschoben, und nach 30 Minuten ist das Gericht Vitkanica fertig. Nun noch zum Abkühlen mit einem feuchten Tuch bedecken, dann trocknet das Gericht nicht so schnell aus. Nach einem ganzen Tag fasten und mit den Händen gegessen schmeckt es am besten!

Wie aus visionären Ideen erfolgreiche Gastrokonzepte entstehen

Hugo Engeler, Volketswil



Die futuristisch anmutenden Gastrokonzepte von Fredy Wiesner aus Gutenswil sind ihrer Zeit oftmals weit voraus. Aber diese Trends werden meistens schneller erfreuliche Realität als man sich vorstellen kann. Und in der Schweizer Gastronomie hat Fredy Wiesner recht eindrückliche Spuren hinterlassen, denen wir im folgenden Beitrag nachgehen.

Ein grosser Rucksack voll Erfahrung

Fredy Wiesner wuchs auf einem Bauernhof auf und lernte früh vieles über die Produktion von Lebensmitteln. Nach einer kaufmännischen Lehre bildete er sich weiter zum Betriebsökonom mit Fachrichtung Marketing. Viele Jahre arbeitete er für Globus wo er in den 80er Jahren für das Konzernmarketing verantwortlich wurde. Er wollte aber nicht nur Konzepte entwickeln sondern diese auch selbst umsetzen. Der Schritt in die Selbstständigkeit war hart: Das erste Projekt zusammen mit einem deutschen Partner floppte gründlich. Er übernahm dieses Debakel mit einem riesigen Minus in eigener Verantwortung und er wusste: Für Erfolge in der Gastronomie braucht es unermüdlichen Einsatz, grosse Leidenschaft und eine tüchtige Portion Kreativität. Heute umfasst seine Gastrogruppe mehr als 20 Restaurants und beschäftigt rund 450 MitarbeiterInnen.

Wie entsteht ein Gastrokonzept?

Viele Reisen in ferne Länder, viel lesen querbeet und überall die Augen offen halten. Dabei immer neugierig bleiben für Aussergewöhnliches. Daraus schöpft Fredy Wiesner seine Ideen. Aus den besten Ideen entwickelt er dann eine Vision die zu einem Konzept umgesetzt wird. Wer sollen die Gäste sein, was ist am Angebot völlig neu und anders als bei allen anderen? Welche Ambiance und welche Raumgestaltung sind gewünscht? Dann beginnt das Tüfteln, Testen und Planen und die Suche nach einer geeigneten Lokalität.

«Das gastronomische Angebot in der Schweiz ist riesig und vielfältig. Alles ist vorhanden: in allen Formen, Farben und Formaten – wie in der Mode. Deshalb entscheiden Innovation und Gesamtleistung und die ständige Detailpflege spielt eine wichtige Rolle. Wir experimentieren gerne. Für die Inneneinrichtungen beauftragen wir neben einem erfahrenen Architekten auch Künstler, Bühnenbildner und Dekorateur. Für einen guten Energiefluss und ein optimales Klima sorgt eine ausgewiesene Feng-Shui-Spezialistin. Das gesamte Team schafft mit Lust und Freude das passende Umfeld rund ums Essen, setzt Akzente und das animiert dann unsere Gäste immer wieder zu kommen» meint Fredy Wiesner und stellt gleich einige seiner erfolgreich realisierten Konzepte vor.

Nooch: Cashual-Dining asiatisch

Lange bevor das Cashual-Dining (frisch, schnell, mit Bedienung und höherer Qualität als Fastfood) vor allem in den Städten beliebt wurde hat Fredy Wiesner die asiatische Küche dazu kombiniert. In allen Nooch-Betrieben stehen am Gas-herd Asiaten, die das Kochen mit dem Wok von Grund auf beherrschen. Da werden die Nudeln nicht gerührt sondern gewokt und mit echten Marinaden, Gewürzen und Saucen veredelt. Trotz allen Zertifikaten ist es schwierig für diese Wok-Spezialisten eine Arbeitsbewilligung zu erhalten. Nach zwei Jahren müssen sie meistens wieder zurück. Aber dank Empfehlungen finden sich immer wieder neue «Original-Woker». Das sind Garanten dafür, dass die Gerichte authentisch bleiben und für zufriedene Gäste sorgen.





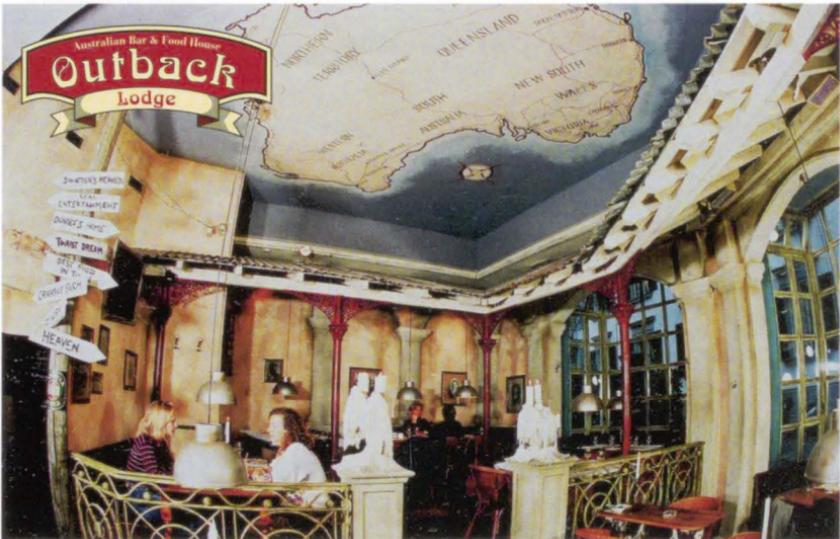
Negishi: keine Angst vor Sushi

Als Sushi in der Schweiz bekannt wurde gehörte Fredy Wiesner zu den Pionieren. Die Herstellung ist trotz höchster Qualität der Grundprodukte heikel und Frische ist oberstes Gebot. Erfahrene Sushi-Master kreieren immer wieder überraschende Kombinationen. Gekochter Reis bekommt mit einer Essig- und Kräutermischung und mit Wasabi und Ingwer verschiedenste Geschmacksnuancen. Die Inneneinrichtung ist mit Pastellfarben und einem Hauch geheimnisvollem Asien dem kulinarischen Angebot angepasst.



Outback Lodge: Krokodil- und Känguruhfleisch gab es in der Schweiz noch nie

Eines seiner ersten Gastrokonzepte entstand vor einer Australienreise. Noch heute ist die Outback Lodge am Bahnhof Stadelhofen in Zürich ein Renner. Krokodil-, Känguruh-, Emu- und Straussenfleisch aus kontrollierter australischer Produktion stehen unter anderem auf der Speisekarte. Diese ungewöhnlichen Fleischsorten für die Schweizer Essgewohnheiten zu adaptieren war ein kulinarisches Kunststück. Dazu gibt es auch «australische Pommefrites». Das sind handgeschnittene Kartoffelschnitze, die mariniert und gemehlt in einer speziellen Druck-Fritteuse landen. Dort nehmen sie nur sehr wenig Fett auf und schmecken einfach hervorragend.



Was ist der neueste Gastrotrend?

Frisch, gesund, nachhaltig, ökologisch und mit regionalen Produkten ist anteilig immer noch erfreulich am Wachsen. Aber Fredy Wiesner tüftelt bereits an der Umsetzung neuer Trends. Einen hat er uns verraten: Teilen hat Zukunft. Also: einige Gäste bestellen verschiedene Gerichte und alle essen von allem. Kein Zweifel: Fredy Wiesner wird diesen Trend mit seinen visionären Ideen schon bald umsetzen.

Jambalaya

Bettina Stucki, Volketswil



Bei diesem Rezept handelt es sich um eines meiner Lieblingsrezepte! Es passt zu vielen Gelegenheiten und vereint eine grosse Vielfalt an Geschmäckern. Vor vielen Jahren besuchte ich in New Orleans eine Cooking School und lernte damals die Cajun Küche kennen und lieben.

Zutaten

1 l Wasser

1 EL Salz

300 g Langkornreis (Oncle Bens)

4 Pouletbrüstchen, in Würfel geschnitten

1 TL Salz und ein wenig Cayennepfeffer

1 EL Mehl

2 EL Öl oder Bratbutter

2 EL Bratbutter

Je 2 Zwiebeln und Knoblauchzehen, gehackt

3 Stangensellerie Stängel, in 1 cm dicke Rädli geschnitten

2 Peperoni, gelb und grün, halbiert, ausgenommen und fein geschnitten

1 mittlere Dose Pelati mit Saft

3 dl Gemüsebouillon

150 g Räucherschinken oder Schinken, dick geschnitten und gewürfelt

150 g Andouille oder Chorizo (pikante Wurst), in Rädli geschnitten

Zubereitung

Salz, Cayennepfeffer und Mehl mischen und die Pouletwürfel darin wenden. Bei guter Hitze während ca. 5 Minuten rundum in der heissen Bratbutter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen (80 °C).

Paprika und Bratbutter in die Bratpfanne geben und bei schwacher Hitze leicht anziehen lassen.

LOUISIANA
Pick your Passion®

Die Zwiebeln und den Knoblauch beifügen und anziehen lassen. Stangensellerie und Peperoni beifügen, mitdünsten. Nun mit den Pelati ablöschen, je nach Bedarf gelegentlich etwas Gemüsebouillon beifügen und zugedeckt während 30 Minuten auf kleiner Hitze zu einer Sauce kochen. Gelegentlich umrühren.

In dieser Zeit den Reis im kochenden und gesalzenen Wasser knapp «al dente» kochen. Ableeren und ebenfalls zugedeckt warm stellen.

Den Schinken, die Chorizo, den Reis und die Pouletwürfel zur Gemüsesauce geben und 5 Minuten mitköcheln lassen.

Abschmecken und je nach Bedarf mit Tabasco oder anderen scharfen Saucen aus der Cajun-Küche würzen.

Übrigens schmeckt das Jambalaya aufgewärmt noch besser !!

PS. Bettina Stucki ist Hauswirtschaftslehrerein im Schulhaus Lindenbühl in Volketswil. Sie plante und leitete jahrelang den erfolgreichen und begehrten Kochkurs der Gutenswiler Männer. Sie ist auch Mitautorin am Volketswiler Kochbuch.



Vom erfahrenen Koch zum brillanten Food-Stylist

Hugo Engeler, Volketswil

Bei einem schön und «anmächlich» arrangierten Teller oder einem buntdekorierten Dessert läuft einem ja schon das Wasser im Mund zusammen. Die Kunst der Präsentation kann ein einfaches Gericht zum Augenschmaus werden lassen. Genau diese Kunst ist längst zu einem Beruf geworden. Einer der bekanntesten Food-Stylisten ist der in Gutenswil aufgewachsene Oliver Roth.



Bestens Kochen kann auf dem Teller noch besser werden

Der Kochberuf hat zwei Seiten: die kreative und sensible Zubereitung und Präsentation gelungener kulinarischer Höhenflüge und der Riesenstress während den Essenszeiten täglich in kürzester Zeit Spitzenleistungen abzurufen. Diesem Spagat war Oliver Roth schon während seiner Kochlehre ausgesetzt. Deshalb strebte er nach seiner Lehrzeit keine Küchenchefkarriere an sondern gründete nach dem Besuch der Hotelfachschule schon bald sein eigenes Catering-Unternehmen.



Vor allem an den Wochenenden galt es für eine anspruchsvolle Kundschaft organisatorisch und kulinarisch Superleistungen zu garantieren. Nach dreizehn Jahren unermüdlichem Einsatz, hohen Investitionen und dem Aufbau eines starken Teams gehörten die High-Society, Filmstars und Luxusgüter-Unternehmen zu seinen Kunden. Aber Oliver Roth konnte seine Kreativität zu wenig nutzen und fand kaum noch Erholungszeit. Da wollte es der Zufall, dass sein Vater als bekannter Filmproduzent eine Neuseeländerin als Food-Stylistin beschäftigte und diese dringend einen Assistenten suchte. Das war der Einstieg zu seinem Traumberuf: Food-Stylist.

Das Auge isst mit

Tatsächlich mutieren einfache Gerichte auf dem Teller bereits nach einigen gekonnten Handgriffen zu verzauberten Kunstwerken. Dabei verbinden sich die beste Lebensmittelqualität mit der Kochkunst und der ästhetischen Optik auf dem Teller zu einem gelungenen Menu. Jetzt konnte Oliver Roth seine kreativen Ideen umsetzen und seine Erfahrungen als Koch und Catering-Unternehmer ideal verbinden und einbringen.



Vom gefüllten Hecht bis zum wunderschönen Kochbuch

Neben Kreativität und Erfahrung braucht ein Food-Stylist auch die passende Infrastruktur. Das riesige Atelier von Oliver Roth in Sihlau (Adliswil) umfasst eine vollausgerüstete Küche in blitzend-sauberem Chromstahl, ein Fotostudio mit Profiausrüstung und Beleuchtungsanlage, einen Computer-Bearbeitungsplatz und ein riesiges Archiv mit Geschirr aller Art, Accessoires aus aller Welt und unzähligen Bild-Hinter- und Untergründen.

Oliver Roth erinnert sich noch gut an seinen ersten Auftrag: Für ein Rezeptbuch sollte er einen gefüllten Hecht in der eigenen Haut fotografieren. Er dachte: schlimmer geht's nimmer und probierte zuerst feine Füllungen in farblich schönen Kombinationen aus, beschaffte kapitale Hechte und schliesslich musste der Fisch ja auch fotografisch brillieren. Der Auftrag kam gut an – aber im Rezeptbuch war dann nicht der ganze gelungene Hecht sondern nur eine einzige Tranche abgebildet.

Zu seinen vielfältigen Aufgaben als Food-Stylist gehören Arrangements und Aufnahmen für Produkt-Verpackungen, Kochbücher, Speisekarten, Zeitschriften und verschiedene Werbemittel. Völlig frei interpretierbare Imagebilder zum Thema Lebensmittel gehören zu seinen anspruchsvollsten und interessantesten Aufgaben.



Keine Tricks mit doppeltem Boden

Basis für ein überzeugendes Food-Styling sind frische und natürliche Spitzenprodukte. Obwohl heute Lebensmittel praktisch ganzjährig verfügbar sind ist es manchmal eine grosse Herausforderung, diese in der gewünschten Grösse und Qualität zu beschaffen. Dann werden die Accessoires bereitgestellt und die kreative Idee zur realen Umsetzung vorbereitet. Es wird getüfelt, gekocht, fotografiert, bearbeitet und in möglichst kurzer Zeit ein perfektes Resultat abgeliefert. Je nach dem Umfang der Aufgabe arbeitet Oliver Roth mit einem eingespielten Team zusammen.

Manchmal entsteht aus einer Panne beim Probekochen eine neue Rezeptidee oder bei einer Probeaufnahme ungewöhnliche neue Perspektiven.

Der kritische Konsument von heute erkennt sofort, wenn etwas nicht stimmt. Deshalb arbeitet Oliver Roth nie mit Tricks sondern immer authentisch. Ein gluschtig-saftiges Steak muss also zum Beispiel bruzzlig-heiss fotografiert werden sonst sind die Fettäderchen statt glasig-durchsichtig müde-grau. Bei Konserven-Packungen beschafft sich Oliver Roth immer präzis die verwendeten Originalsorten von Bohnen, Beeren usw. Diesen Aufwand ist er seinem Auftraggeber und den Konsumenten schuldig, denn das gehört zu seinem Berufscredo.



Zweifellos sind Detailperfektion, Leidenschaft und Liebe zum Beruf das Erfolgsrezept von Oliver Roth. Das belegen auch die Fotobeispiele, die wir für Sie ausgesucht haben. Und für Kochfans hier noch ein besonderes Dessert: das traditionsreiche Kolonialwarengeschäft Schwarzenbach in Zürich hat «Das Zürcher Kochbuch» mit echten, alten Original-Rezepten herausgebracht. Das gekonnte Food-Styling ist von Oliver Roth. Das Buch ist 2013 im AT-Verlag, Aarau erschienen.

Türkische Köstlichkeit

Evi Dingetschweiler, Gutenswil

Kürzlich war ich zu einem Henna-Abend eingeladen. Nur Frauen unter sich feierten mit der Braut vor ihrer eigentlichen Hochzeit ein rauschendes Fest. Zu einem solchen Anlass gehört ein opulentes Buffet mit unzähligen Köstlichkeiten aus der türkischen Küche.

Das Rezept zu einem sehr typischen Gebäck hat mir Güzin Iadarola-Karabas verraten:

Klasik peynirli Pogaça (Teigkrapfen gefüllt mit Fetakäse)

- 100 g Butter
- 150 ml Milch
- 40 g frische Hefe
- 300 g Naturjoghurt (Raumtemp.)
- 150 ml Olivenöl
- 2 Eier
- Salz
- 900 g Mehl
- 300 g Feta-Schafskäse (beyaz peynir)
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Bund Dill
- Schwarzkümmel-Samen (Çörek otu) oder Sesam zum Bestreuen

Den typisch türkischen Schafskäse und den Schwarzkümmel erhält man heute in allen türkischen Läden (Bakkal). Empfehlenswert ist es, das Naturjoghurt wegen der Konsistenz ebenfalls dort zu kaufen. Des intensiveren Geschmacks wegen unbedingt Glattpetersilie verwenden.

Zubereitung (für ca. 20 Brötchen)

Butter schmelzen, abkühlen lassen. Milch wärmen (lauwarm), Hefe darin auflösen. Beides zusammen mit dem Joghurt und dem Olivenöl in eine Schüssel geben. Eier trennen, Eiweiss hinzufügen, Eigelb auf die Seite stellen. Salz begeben und alles gut mischen.

Nach und nach Mehl dazu sieben, kneten bis ein weicher geschmeidiger Teig entsteht. Türkische Hausfrauen sagen dazu «so weich wie ein Ohrläppchen». Aus dem Teig 20 gleich grosse Bälle formen, unter einem Küchentuch eine halbe Stunde ruhen lassen.



Foto: Güzin Iadarola-Karabas

Schafskäse, gehackte Petersilie, etwas schwarzer Pfeffer mit den Fingern verkneten.

Aus jedem Bällchen einen Handflächen grossen Fladen formen, 1-2 TL Käsemischung in die Mitte platzieren und z.B. zu einem Halbkreis falten. Ränder gut zusammen drücken.

Die Krapfen auf das Backblech legen und mit dem Eigelb (mit wenig Wasser verquirlt) bepinseln. Mit Schwarzkümmel oder Sesam bestreuen, nochmals 10 Min. ruhen lassen. Im 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 30 - 35 Min. goldgelb backen.

In der Türkei serviert man diese Krapfen hauptsächlich mit einem Glas türkischen Schwarztee. Man isst sie gerne zum Frühstück oder zum Nachmittagstee unter Frauen. Im Sommer ist der Ayran (Naturjoghurt mit kaltem Wasser verdünnt, wenig Salz) ebenfalls ein treuer Begleiter der Pogaça.

AFIYET OLSUN! (Guten Appetit)

Wenn es den Äpfeln an den Kragen geht

Esther Wolff, Volketswil

Obstbäume inmitten grüner Wiesen säumen da und dort die Wohngebiete unserer Gemeinde. Im Herbst, wenn die Äpfel im schönsten rot an den Bäumen hängen, stellt man sich aber auch unweigerlich die Frage: was macht man mit so vielen Früchten? Most, lautet die Lösung. Zum Glück haben wir auch eine Mosterei in unserem Dorf, genauer gesagt in Gutenswil, gegenüber des Volgs. Wer Apfelbäume hat, kann seine Ernte bei der Familie Lindenmann-Schulthess zu Most verarbeiten lassen, und das schon seit gut 50 Jahren. Jürg Schulthess hatte die Mosterei von seinem Vater übernommen, den Keller ausgebaut und mit einer stärkeren Presse ausgerüstet. Wohlgemerkt: das Mosten war damals und ist heute noch ein Standbein neben vielen anderen im bäuerlichen Betrieb. Seit Jürgs Tod vor elf Jahren steht Tochter Priska Lindenmann an der Saftpresse.



Hansruedi Temperli kippt zentnerweise rotbackige Äpfel ins Wasser.

Das Los der Äpfel: zu Mus verhackt und dann ausgepresst

Der gutenswiler Bauer Hansruedi Temperli hebt flott einen Harass Äpfel von seinem Traktor und kippt den Inhalt in ein Waschbecken. Dann stellt er eine Maschine an, worauf die sauberen Äpfel wie Kugeln durch ein Rohr in einen grossen Trichter schießen. Zehn Harasse voll saftig glänzender Äpfel will er heute zu Most verarbeiten lassen. Der Trichter ist voll. «Du chasch aastellä!», ruft er in den Trichter hinein. «Ja!», tönt es von unten zurück und der Motor einer Maschine beginnt zu dröhnen. Der Apfelpegel im



Jetzt geht es den Äpfeln an den Kragen!

Trichter sinkt langsam, die Früchte rollen in die Mühle am Trichterausgang und werden dort samt Schale und Gehäuse verhackt. Ab und zu dreht die Maschine im Leerlauf, dann greift Temperli nach einer Holzstange und stochert im Trichter, bis es wieder schön laut weiterrumpelt.

Einen Stock tiefer: Priska Lindenmann-Schulthess lässt die gehackte Apfelmasse auf ein Tuch fallen. Sie verteilt das Mus, schlägt das Tuch zu, nimmt den Alurahmen weg, bedeckt das Pack Äpfel mit einer Aluplatte. Dann kommt wieder der Rahmen in Einsatz, Lindenmann legt ein neues Tuch drauf, lässt Apfelbrei aus der Mühle strömen, verstreicht, packt ein. Jeder Handgriff sitzt. Das ganze Prozedere wiederholt sich siebenmal. Dann wird die Ablage um 180 Grad geschwenkt und die gut eingepackte Apfelmasse unter einer hydraulischen Presse positioniert. Der Saft fließt aus jedem Apfelpack. Packpresse lautet deshalb auch der Name der Presse. Sie erzeugt einen Druck von 350 bar oder 40 Tonnen.



Priska Lindenmann-Schulthess packt die gehackten Äpfel in ein Tuch ein.



Priska Lindenmann-Schulthess schwenkt die Ablage um 180°, danach wird gepresst.

Als es aus den Packen nur noch ab und zu tropft, stellt Landwirtin Lindenmann die Presse ab. Nun wird der Träsch (Trester) in einen grossen Behälter geschüttet und die Tücher für die nächste Presse bereitgelegt. «Früher hat man aus dem Träsch Schnaps gebrannt, aber unsere Presse drückt so viel Saft und Zucker heraus, dass sich daraus kein Hochprozentiger mehr brennen lässt», meint Priska Lindenmann. Sie verfüttert lieber die Apfelreste den eigenen Kühen. Schon fährt der nächste Traktor rückwärts auf den Hof. Es herrscht Hochbetrieb an diesem Morgen. «Im Herbst mostete ich immer am Dienstag und Donnerstag,» bemerkt Lindenmann.

Pasteurisieren und abfüllen

Am Nachmittag hat sich der Saft in den Fässern geklärt. Priska Lindenmann pumpt den Saft aus einem Fass und lässt ihn durch den Plattenwärmetauscher laufen. Der Saft wird auf 78°C erhitzt und pasteurisiert.



Ruth Schulthess füllt den pasteurisierten Apfelsaft in Beutel ab.

Dank diesem Verfahren bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des Apfels erhalten, dafür hält der Most bei kühler Lagerung bis zu einem Jahr. Mutter Ruth Schulthess füllt den noch heissen Saft in Plastikbeutel à 5 oder 10 Liter. Die schönen grossen 25-Liter-Glasflaschen verwendet heute fast niemand mehr. Das System «Bag in Box» hat die Flaschen allmählich verdrängt.

Wer trinkt Apfelsaft?

Die Familie Lindenmann-Schulthess presst aber auch für sich selber: sie vermosten 6000 Liter aus eigenen Äpfeln. Jede Woche liefern sie 25 Liter Most ins Alters- und Pflegeheim unten im Dorf. Für Fremde pressen sie ungefähr 12'000 Liter in den Monaten August bis Ende Oktober. Den eigenen Most verkaufen sie in ihrem Hofladen neben anderen «Apfelprodukten» wie Apfelgelee und gedörrten Apfelstücken. Natürlich bieten sie auch weitere gluschtige Produkte von ihrem Hof an.



Der Apfelsaft ist in einem Plastikbeutel, umhüllt von einer Kartonschachtel.

Es fällt auf, dass sämtliche Bauern, welche heute ihre Äpfel zum Mosten gebracht haben, schon im Pensionsalter sind. Priska Lindenmann und Ruth Schulthess bestätigen, dass kaum Junge bei ihnen mosten. Die Pflege der Obstbäume und auch die Apfel-ernte nehme viel Zeit in Anspruch, sinnieren die beiden. Zudem

scheint Apfelsaft ein wenig aus der Mode gekommen zu sein. Dabei ist Apfelsaft so gesund! Ihre mittlerweile schon dreissigjährige Presse ist aber im Herbst noch immer gut ausgelastet. «Wenn die Packpresse irgendwann mal aussteigt, weiss ich nicht, ob ich eine neue Presse anschaffen werde. Schliesslich ist die Lohnmosterei auch nur ein Nebenerwerb für uns,» meint Lindenmann. Beruhigend ist immerhin, dass dank der angenommenen Kulturlandinitiative die nächsten Jahre kaum Streuobstwiesen neuen Überbauungen weichen müssen. Hoffen wir, dass die Presse von Priska Lindenmann noch einige Jahre hält, dann haben wir auch weiterhin köstlichen Gutenswiler Apfelsaft!

Der Volketswiler Märt

Doris Bruno, Volketswil

Am 17. April 2014 startete ziemlich genau nach 20 Jahren Wochenmarkt-Ära beim Alters- und Gesundheitszentrum In der Au der neue Volketswiler Wochenmärt am neuen Standort auf dem Gemeindehausplatz, nachdem sich im Dezember 2013 die Märt-Gesellschaft aufgelöst hatte.

Entstehung

Ursprünglich waren zwei Frauen, Jutta Morger mit dem «Eine Welt-Laden» und Alice Temperli mit dem Bluemestüebli Gutenswil, bis zum Umbau im Einkaufszentrum Volketswil jeden Freitag aktiv. Alice Temperli verkaufte Blumensträuße und die ökumenische Bananengruppe verkaufte mit dem «Eine Welt-Laden» Schnur, Nica-Bananen, Kaffee und Honig. Nach dem Umbau durften sie die Aktionen nicht mehr weiterführen, da keine fliegenden Händler mehr erwünscht waren. Doch das eine ergab das andere: Astrid Bauer, damalige Leiterin des Gemeinschaftszentrums und Gemeinderätin Therese Girod taten sich mit den beiden Frauen zusammen und fingen im September 1993 an, einen Wochenmarkt in Volketswil beim GZ «In der Au» zu organisieren.



Jutta Morger

Schnell wurden Mitstreiterinnen und Mitstreiter gefunden und am 13. Mai 1994 fand der erste Wochenmarkt statt. Es wurde der Verein Märt-Gesellschaft Volketswil (MGV) unter dem Dach des Verschönerungsvereins Volketswil gegründet und dieser führte fortan legendäre 20 Jahre lang die Geschicke des Wochenmarktes bis zum Aus im Dezember 2013.

Neben den 6 Vorstandsmitgliedern waren jährlich bis zu 38 Freiwillige tätig. Neben dem Wochenmarkt übernahm 1995 die MGV auch die Organisation des grossen Chlaus- und Wiehnachtsmärtes. Da der Gemeinderat dem Wochenmarkt gegenüber sehr skeptisch war, wurden zu Beginn Marktstände ausgeliehen, bis die Gemeinde ein Darlehen sprach, womit eigene Stände angeschafft wurden. Diese durften erst in der Scheune bei Anni Schmid, später bei Elsi Schmid eingelagert werden, bis eine Garage beim Mehrzweckgebäude gemietet werden konnte.

Zum 10jährigen Jubiläum schenkte die Gemeinde dann der MGV 1000 Franken, wovon sie einen Transportwagen mit Elektromotor anschafften.

Zu Beginn waren der Puurestand der Volketswiler Bäuerinnen, zwei Blumenstände, drei Gemüsestände, ein Käse- und Molkereistand, der Dorfmetzger, der noch den Grill bediente, der claro-Solidaritätsladen mit den Drittwelt-Produkten und das Märtkafi die Stammebelegung. Dazu kamen abwechselnd Stände mit Schmuck und Handarbeiten oder anderen Angeboten. Der Markt war auch immer Plattform für Schulklassen, die ebenso wie die karitativen Stände keine Standmiete bezahlen mussten.

Neben dem Dankeschönfest für die Freiwilligen im Sommer, gab es am Saisonende immer eine Abschlussfeier mit Open End, als Wertschätzung für die Marktfahrer und alle Helfer, die bei Wind und Wetter ihre Arbeit verrichteten.

Die Kundschaft blieb je länger je mehr aus, auch die verschiedenen Extramärkte konnten nicht verhindern, dass das Publikum spärlicher kam und so verkleinerte sich langsam aber sicher das Angebot. Das offizielle Marktende war am 25. Oktober 2013 bis dahin konnte keine private Nachfolgerschaft gefunden werden. Die Gemeinde übernahm daher diesen Part.



Bis Ende Oktober 2013 war der Wochenmarkt beim Alters- und Pflegeheim in der Au.

Die Märt-Gesellschaft löste sich nach einem sehr schönen Fest mit allen ehemaligen Freiwilligen auf. Aus der Kassa übergaben sie 5'000 Franken der Gemeinde für Sitzbänke auf dem neuen Marktplatz, die Musikschule erhielt Geld für ein Xylophon, der ehemaligen Partnergemeinde Gadmen zahlten sie die Revision und die Tellerli für den Tellerskilift im Dorf und das Frauenhaus in Uster bekam ebenfalls eine finanzielle Unterstützung.

Volketswiler Märt an neuem Standort

Da die Gemeinde der Bevölkerung einen Markt auf dem Gemeindehausplatz versprochen hatte, begann Iris von Rotz, Sachbearbeiterin Einwohnerdienste auf der Gemeindeverwaltung, als neue Marktchefin. Mit einer aufwendigen Suche nach alten und neuen Marktfahrern und einem kleinen Pensum, die ihr für dieses Amt zur Verfügung stehen, stellte sie die heutige Marktfahrergruppe zusammen.

Es brauchte jedoch einige Kompromisse, damit die Gemeinde und die Marktfahrer wieder zusammen kamen. Weil es sich gezeigt hatte, dass der Märt am Freitagnachmittag ungünstig war und nicht mehr rentierte, wurde der Donnerstagmorgen ausgewählt. Der neue Standort auf dem



Luftaufnahme vom Markt auf dem neuen Dorfplatz beim Gemeindehaus.

neuen Gemeindehausplatz an der Zentralstrasse eignet sich zudem auch besser für die Zufahrt der Marktfahrer und wird von der Kundschaft besser wahrgenommen. Einzig das Ambiente kann nicht mit früher verglichen werden. Dafür steht nun viel mehr Platz für die Themenmärkte und Feste zur Verfügung.

Sehen und gesehen werden

Die Eröffnung am neuen Standort fand am 17. April 2014 statt.

Der Markt bietet weiterhin eine Fülle an Produkten; frisches Gemüse und saisonale Früchte, Fleisch und Wurstwaren sowie Käse und Eier. Der Fischstand, der Bäcker und der Italiener gehören ebenfalls zum festen Bestand, wie auch der reich geschmückte Blumenstand. Immer dabei ist das Märtkafi, welches nach dem Einkauf und einem Rundgang durch den Markt zur gemütlichen Verköstigung einlädt. Auch Spezialitäten sind vertreten, wie besondere Öle und Saucen oder Wein und Grappa.



Marktchefin Iris von Rotz mit Ernst Müller.

Iris von Rotz weiss, dass es je länger je schwieriger ist, Bauern zu finden, die ihre Ware an Märkten verkaufen. Dennoch hat sie mit Ueli Schmid vom Spiegelhof Effretikon, Ernst Müller aus Hermikon und Karl Richli aus Schaffhausen, die mit einheimischen und ökologischen Produkten auftreten, eine gute Wahl getroffen. Der Aufwand, einen Markt zusammenzustellen, ist für die Marktchefin gross. Obwohl der neue Standort mehr Möglichkeiten für besondere Märkte und Attraktionen bietet, ist dafür auch der Mehraufwand umso grösser. Da gibt es für Iris von Rotz viel zu tun. Am wichtigsten ist das persönliche Gespräch, das schätzen die Marktfahrer sehr. Da gilt der Brauch von Treu und Glauben und Abmachungen werden mündlich getroffen.

Märtagenda

In der Regel hat es wöchentlich zwischen 12 und 15 Stände. Bei besonderen Anlässen sind es rund dreimal mehr. Jeden ersten Donnerstag im Monat werden Spezialitäten wie Highländerwürste, Senfe und andere kulinarische Leckerbissen angeboten. Auch Strick- und Bastelarbeiten gibt es regelmässig zu kaufen. Die Stände variieren dann zwischen 20 und 25 Stück. Neu findet der Märt das ganze Jahr (im Winter mit reduziertem Angebot)



von 8-12 Uhr und im Winter von 9-12 Uhr statt, während das Märtkafi mit Mittagsverpflegungsangebot bis 13 Uhr geöffnet hat. Zu den grossen Themenmärkten gehört der Frühlings- und Herbstmarkt, der dann von 8 bis 17 Uhr dauert. Am 25. September 2014 hatte es am Herbstmarkt 47 Stände. Zum besonderen Anlass traten eine Toggenburger Hausmusik und die Tanzschule Allegra auf. Ein spezielles Highlight waren die Spazierrundgänge mit Alpakas. In allen Farben flatterten die Windrädli vom Windrädlistand und gaben dem zuerst trüben Tag einen farblichen Ton.



Der Erdbeermarkt im Juni, der Wy- & Chäsmarkt im September, sowie der Öpfel- & Mostmarkt im Oktober rundeten das Angebot ab. Es wird darauf geachtet, dass immer etwas läuft. Für nostalgische Stimmung sorgt zwischendurch ein Drehorgelspieler. Es sei abzuwarten, wie der Markt sich in der Bevölkerung integriert, meint Iris von Rotz. Der Markt sei jetzt schon Treffpunkt für Jung und Alt und doch wünscht sich die Marktchefin, dass noch mehr Kundschaft kommt und den Markt belebt, was schliesslich für die Zukunft des Marktes entscheidend sein wird. *Der Samichlaus- und Weihnachtsmarkt im November, der vom Verschönerungsverein Volketswil aus organisiert wird, findet nach wie vor in der «In der Au» statt, neu unter der Leitung von Peter Bergmann.*



Fotos: Evi Dingetschweiler

Was gehört ins Znüniböxli?

Angela Lembo, Bisikon

Übergewicht bei Kindern – das Thema ist ein Dauerbrenner. Etwa jedes sechste Kind in der Schweiz bringt zu viele Kilos auf die Waage. Das hat schlimme Folgen. Denn wer als Kind zu dick ist, läuft Gefahr auch im Erwachsenenalter weit über dem Idealgewicht zu liegen. Das führt zu Diabetes, verstopften Gefässen und erhöht die Gefahr für einen Herzinfarkt. Schuld an der Misere sind mangelnde Bewegung und falsche Essgewohnheiten. Häufig fehlt den Eltern aber auch das nötige Wissen über eine gesunde Ernährung.

Ein Blick ins Znüniböxli von Schweizer – auch von Volketswiler – Schülern zeigt unter anderem Schoko-Stängeli, Chips, und Salami. Zu viel Zucker, Salz und Fett. Doch wie sollte ein idealer Znüni aussehen? Wir haben mit Hilfe der aktuellen Ernährungsregeln ein paar Fakten und Vorschläge zusammengestellt.

Erste Regel: Ohne Znüni sollte ein Schulkind nicht aus dem Haus gehen. Sonst besteht die Gefahr, dass der Blutzuckerspiegel zu stark sinkt.

Zweite Regel: Je natürlicher desto besser. Darum das Petit-Suisse-Quärgli lieber durch eine Mischung aus Naturjoghurt mit wenig Zucker oder Honig und frischen Früchten ersetzen.

So könnte ein Znüni aussehen:

- Saisonale Früchte
- Rüeblli und Peperoni-Stängeli
- Darvida-Vollkorn-Cracker
- Nüsse und Dörrfrüchte
- Käsebrötchen mit Gurkenstücken
- Selbst gemachter Milkshake aus Milch und frischen Früchten

Maccaroni und gute Gespräche im Jugendtreff Atlantis

Esther Wolff, Volketswil

Verlockende Düfte strömen aus dem Keller des violetten Hortgebäudes. Die Nase weist dem Besucher den Weg: die Treppen hinunter, schon ist man im Jugendtreff Atlantis. Wie der Name passt! Atlantis, die im Ozean versunkene Stadt. Hier unter der Erde wohnt man sich tatsächlich in einer anderen Welt. Freundliches Licht, eine einladende Küche, gemütliche Sitzcken mit türkisfarbenen Kissen, ein Billard-Tisch und ein Töggeli-kasten laden ein zum Verweilen. Brigitte Oehler, Jugenddiakonin der reformierten Kirche Volketswil, steht am Herd und kocht ihre legendären Maccaroni. Das Rezept ist streng geheim und wird nicht verraten. Schon tauchen die ersten Kinder auf. Sebastian steuert direkt auf Brigitte Oehler zu und grüsst sie freundlich. Sie kennen sich gut, der Junge kommt regelmässig ins Atlantis. Dann wirft er sich auf ein Sofa und blättert in einem Heftli. Kurz darauf tauchen zwei Mädchen auf, Filsan und Liz. «Grüezi Frau Oehler. Wir haben uns nicht angemeldet, dürfen wir aber trotzdem hier essen?» Klar dürfen sie. «Aber das nächste Mal denkt ihr daran, euch am Dienstag Abend anzumelden», ermahnt sie Oehler freundlich. Die Mädchen setzen sich auf die Barstühle, schauen Brigitte Oehler beim Kochen zu und erzählen von der Schule. Und Brigitte Oehler hört zu, fragt nach.



Die Schüler kommen wirklich gerne ins Atlantis, wie die persönlichen Widmungen an der Eingangstüre zeigen. (Foto: Esther Wolff)

Reden und essen

Anteil nehmen am Leben der Kinder, zuhören, wissen, was sie beschäftigt – dies ist eine wichtige Aufgabe der Sozialdiakonin. Damit die Kinder von sich erzählen, braucht es einen geeigneten Ort der Begegnung. Der Jugendtreff Atlantis gibt den jungen Menschen ein Gefühl der Geborgenheit. In Brigitte Oehlers Reich wissen die Heranwachsenden, dass sie willkommen sind, hier können sie miteinander reden, spielen, einfach zusammen sein. Und es gibt immer etwas zu essen für sie. Wichtig ist auch, dass die Kinder und Jugendlichen sich regelmässig im Jugendtreff Atlantis aufhalten dürfen.



Filsan und Liz plaudern mit Frau Oehler und warten auf die Maccaroni. (Foto: Esther Wolff)



Einige Eltern haben Oehler gebeten, doch wöchentlich einen Mittagstreff anzubieten. Die Diakonin hat diese Stimmen erst genommen und kocht deshalb seit den Herbstferien jeden Montag für die Sechstklässler – neben den monatlichen Maccaroni-Essen am Mittwoch. In erster Linie sind

die Mittagstreffs im Atlantis für reformierte Schülerinnen und Schüler gedacht, diese werden von Oehler angeschrieben und eingeladen. Aber jeweils Ende September darf die Diakonin mit Erlaubnis der Primarschulen Feldhof und Zentral die sechsten Klassen besuchen und alle Schülerinnen und Schüler zum Mittagessen einladen.



Die Mädchen stehen schon wieder an...

(Foto: Brigitte Oehler)

Mittags- und Zvieritreff

Und jeden Montag, Dienstag und Donnerstag von 15.30 Uhr bis 18 Uhr dürfen sämtliche Primarschüler ab der vierten Klasse und Oberstufenschüler sich im Atlantis verweilen. Am Zvieritreff erwartet Brigitte Oehler ihre Gäste nach der Schule mit frisch gebackenem Brot. Willkommen sind alle, egal welcher Konfession, denn der Zvieritreff ist ein offener Jugendtreff.

Diakonin Brigitte Oehler mag Kinder und Jugendliche, sie nimmt sie ernst und nimmt sich Zeit für die Anliegen der jungen Menschen. Konstanz

sei aber auch ein wichtiger Punkt, betont Oehler. Sie leitet den Jugendtreff seit vierzehn Jahren, die Kinder und Jugendlichen wissen, dass sie im Atlantis stets Frau Oehler antreffen. Und die Diakonin ist eine gute ZuhörerIn. Sie erinnert sich auch noch beim nächsten Treffen, was erzählt wurde. Und das Gehörte bleibt bei ihr, denn als Sozialdiakonin steht sie unter Schweigepflicht. Das schafft zusätzliches Vertrauen.

Mahlzeit: Zeit für das gemeinsame Mahl

Die Maccaroni sind in der Zwischenzeit fertig. Die Kinder stellen sich in eine Schlange und warten begierig auf ihre Portion. Dann marschieren sie mit ihren vollen Tellern zu den Tischen. Es ist eine lustige Tafelrunde, lautstark wird diskutiert und gelacht. Gemeinsam essen die Kinder ihr Mahl und haben auch noch Zeit für Gespräche und Diskussionen miteinander. Denn Mahlzeit ist nicht nur Zufuhr von Nahrung, sie dient vielmehr auch der zwischenmenschlichen Kommunikation. Und das weiss Brigitte Oehler, deshalb bietet sie auch schon so viele Jahre das Maccaroni-Mittagessen und die Zvieritreffs an.



Die Maccaroni schmecken gut!

(Foto: Brigitte Oehler)

Renaissance des «Irish Stew»

Therese Girod-Wehrli, Ballyshannon

Einst in allen irischen Gaststätten auf der Menükarte oder der täglich neu geschriebenen Anzeigetafel angeboten, verschwand im Zuge des aufkeimenden Wohlstandes der köstliche Lammeintopf Irish Stew sang- und klanglos aus der Öffentlichkeit. Dieses vermeintliche «Arme-Leute-Gericht» mit gälischem Namen «Stobhach Gaelach» wird allerdings jetzt – zum Glück – wieder salonfähig.

Mein Mann und ich entdeckten 1966 erstmals die Nordküste Irlands. Irlandkenner hatten uns vor unserem ersten Irlandbesuch vor der dürftigen Speiseauswahl auf der Insel gewarnt. In Wirklichkeit war das Gastro-Angebot alles andere als eintönig. Der «Catch of the Day», also der täglich frische Fischfang, war die reinste Wundertüte. Nicht zu vergessen die Gaumenfreude «Chowder», eine köstlich sämige Fischsuppe, die, je nach verwendeten Fischresten und Beimischungen, völlig andersartig schmeckte. Auch der gängige, je nach Region in Sachen Zutaten variierende Lammeintopf war Garant für eine ausreichende, leckere Ernährung.

Sowohl die fangfrischen Meeresfrüchte, als auch die Fischsuppe haben im Laufe der Jahre überlebt. Nicht so der Lammeintopf, genannt Irish Stew. Zu sehr hat offensichtlich diese Spezialität nach Armut gerochen. Mit dem Aufschwung der achtziger, neunziger Jahre schossen zudem teure Edelrestaurants wie Pilze aus dem Boden. Exotisch mussten die Speisennamen sein und mit dem gestylten Gast harmonisieren. Irish Stew passte da eher zur verwaschenen Küchenschürze.

Warum hat die Schweizer Rösti nicht das gleiche Schicksal wie das Irish Stew erlitten? Auch Rösti war doch ursprünglich eine bescheidene Bauernmahlzeit! Warum geriet aber der hiesige Eintopf in Verruf? Ich machte mich auf Spurensuche.

Verachtetes Nationalgericht

Sogleich wurde klar: Die Schicksale von Rösti und Irish Stew lassen sich nicht vergleichen. Noch vor fünfzig, sechzig Jahren herrschte hier in den verrauchten Küchen der kinderreichen Familien «Meister Schmalhans» mit unglaublicher Härte. Die Bauern kamen einigermassen über die Runden – nicht so die Arbeiter in städtischen Siedlungen. Dort hatte der

damalige Eintopf mit dem heutigen nur den Namen gemein. Anstelle von unerschwinglichem Lammfleisch wurden in Gemüseabfällen Knochen ausgekocht. Glücklicher, wer beim Metzger Fettstücke ergattern konnte. Wenn am Fett noch ein paar Fitzelchen Fleisch klebten, galt es als Sonn-
tagessen...

Im Verborgenen überlebt

Meine Umfragen förderten aber Erstaunliches zutage: Irish Stew hat im Verborgenen sehr wohl überlebt. Und wie! Zur Winterszeit kommt das offensichtlich sehr beliebte Schmorgericht öfters auf den Tisch, meist nach Familienrezept individuell zubereitet. Allerdings bevorzugt die junge Generation anstelle von Lamm mehrheitlich Rindfleisch. Eine abstruse Begründung dafür erhielt ich von einer jungen Bauerntochter: «Kühe riechen besser als Schafe!...» Vor allem junge Männer schwärmen für Wild-
eintopf wie Hirsch, Kaninchen, Feldhase, Fasan. Kurz, alles, was ihnen gelegentlich vor die Flinte läuft, kann im Schmortopf landen. Stew ist wieder salonfähig. So wurden neulich in einer beliebten TV-Kochsendung die besten in einem Wettbewerb ausgezeichneten Stew-Rezepte aus dem Nordwesten «show-gekocht». Vorbei die Zeiten, als man in Restaurants etwas pikiert auf unseren Wunsch nach Stew reagierte.

Transparenz

In unserer Stammbeiz «Shannons Corner» im Städtchen Ballyshannon steht jeweils das Tagesangebot auf einer Schiefertafel. Als Ambiente wird im Winter in der Gaststube dann ein knisterndes Kaminfeuer mitgeliefert. Küchenchef Ian Matthews ist stolz auf sein eigenes Donegal-Stew, das natürlich aus hiesigen Gemüse-Zutaten und lokalem Lammfleisch bereitet ist. Auf Wunsch kann das Fleischlabel, mit



allen wichtigen Herkunftsdaten, eingesehen werden. Da steht Schwarz auf Weiss, wie der Metzger heisst, wo und bei welchem Farmer er das Tier eingekauft hat, sowie Nummer der Tierherde, des Tiers selber und das Schlachtdatum. Dieses Dokument kann jederzeit vom Gesundheitsamt geprüft werden. Beruhigend zu wissen, wie viel Wert auf totale Information und Qualität gelegt wird.

| | | |
|---------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| SEAN ROONEY CORNALAGH BALLYSHANNON | |  |
| JOHN FLANAGAN BARRABIBBON CARNEY | | 5884 |
| Origin IRL | Grade : A | Herd U1094196 DOB : Slaughter : 11/08/20 |
| Batch 14223s1003 | |  |
| | | IRL 2404 EC |

Nach dem Schlemmen im Shannons Corner ist es natürlich Ehrensache, das irische Nationalgericht «à la lan» in der eigenen Küche selber auszuprobieren. In Ermangelung einer offenen Feuerstelle und eines aufgehängten Kessels, geschieht dies in einem Schmortopf auf meinem heiss geliebten Stanley-Herd. Das Gericht köchelt ca. 2½ Stunden bei mittlerer Hitze. Irgendwie schmeckt mein auf dem Holzherd zubereiteter Eintopf mit Gemüse aus dem eigenen Garten noch ein bisschen urchiger...

Oben rechts: Schriftlicher Beweis: Schaf Nr. 5884 hat mit Aussicht auf Atlantik und Donegal Bay gegrast.

Rechts: Das Stew à la Therese schmort auf dem Stanley Holzherd.

Unten links: Testessen von der Deutsch-Schweizer Delegation: (v.l.n.r) Jean-Claude Girod, Ursula Stein, Therese Girod und Beate Karl.

Unten rechts: Küchenchef Ian Matthews (35) lässt in seinen Topf gucken.

Alle Fotos: Jean-Claude Girod



Ian Matthews Irish-Stew-Rezept



Zutaten für 4 Personen

800 gr Lammfleisch von der Schulter, gewürfelt

4 – 6 Kartoffeln, grosse Würfel

2 Kartoffeln, dünne Scheiben

1 – 2 Lauchstängel,

zwei cm grosse Stücke

3 Pastinake, gewürfelt

3 Rüebli, Scheibchen

1 grosse Zwiebel, grobe Scheiben

1 Bündel Petersilie, grob gehackt

Salz und Pfeffer (oder Bouillon nach eigenem Gutdünken)

800 ml Wasser

Zubereitung

- Nach Originalrezept wird das Fleisch weder angedämpft noch angebraten.
- Erst das Wasser mit Gewürz und Fleisch zusammen im siedenden Wasser kurz aufkochen lassen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen. Sud und Fleisch in verschiedene Gefässe geben.
- Vorbereitetes Gemüse und Fleisch abwechslungsweise in Schmortopf schichten.
- Sud über den geschichteten Pfanneninhalt giessen. Die Flüssigkeit soll etwa 3 cm über der Masse stehen.
- Bei niedriger Temperatur ca. 2½ Stunden köcheln lassen. Gelegentlich etwas bewegen, um sicher zu gehen, dass nichts anbrennt. Die gescheibelten Kartoffeln sollen richtig zu Mus kochen.

Tipp:

Es kann je eine weich und fest kochende Kartoffelsorte gewählt werden. Das Irish Stew ist servierbereit, wenn das Fleisch gar, das Gemüse weich und die Flüssigkeit beinahe eingekocht ist. Das Endprodukt darf keine Suppe sein!

Dazu passt natürlich ein kühles «Guinness» vorzüglich!
«En Guete!» oder «Enjoy your meal!»

Buuremetzgete 1948

Ruedi Schulthess, Gutenswil, VOV



Anna Oechsli-Reisel erinnert sich

Die 84-jährige Bäuerin Anna Oechsli-Reisel wohnt heute in Kindhausen. Sie erinnert sich aber noch gut an die Buuremetzgete in ihrer Jugend an der Brugglenstrasse: Tagwache um 6 Uhr früh und Anna geht als erstes in die Waschküche und heizt den grossen Waschhafen ein, damit um halb acht wenn der Störmetzger kommt, das Wasser siedend heiss sein wird. Dann hilft sie Ihrer Mutter Anna am Küchentisch einen grossen Berg Zwiebeln schälen und schneiden. Die Tränen die dabei fliessen kommen von den Zwiebeln und nicht etwa aus Mitleid mit dem Schwein das heute gemetzget wird. Ihr Bruder Hansruedi bringt noch einen Kessel kuhwarmer Milch aus dem Stall in die Küche.

Um halb acht kommt Eugen Jäger von der Chilegass, der Volketswiler Störmetzger, mit seinen Gerätschaften. Auf seinem Leiterwagen bringt er den Bolzenschussapparat, Metzgerharz, die Glockenschaber, seine Messer, das Metzgerbeil, die Knochensäge, den Fleischwolf, die Wurstmaschine, Spezialgewürze und die Wurstschnüre mit.



Fleisch für den ganzen Winter. Bauerntochter Anna Reisel freut sich auf das frische Fleisch.

So beginnt an diesem letzten Samstag im November 1948 ein langer aber auch ganz spezieller Arbeitstag bei der Familie Reisel an der Brugglenstrasse in Volketswil. Die 50-jährige Mutter Anna Reisel-Temperli muss seit dem Tod ihres Mannes den Hof mit ihrem 19-jährigen Sohn Hansruedi und der 17-jährigen Tochter Anna alleine bewirtschaften. Jetzt in der kühlen Jahreszeit ist der richtige Zeitpunkt gekommen um Fleischvorräte für den

Winter zu machen. Die 4 Schweine im Stall haben im Sommer und Herbst wacker gefressen und sind jetzt schlachtreif geworden. 3 Schweine sind bereits an den Metzger verkauft worden und der letzten Sau gilt die heutige Hausmetzgete.

Ein strenger Tag für Störmetzger Eugen Jäger und Familie Reisel

Beim Morgenkaffee bespricht Störmetzger Jäger mit den Reisels noch den Ablauf des heutigen Tages. Am Vorabend hatten Anna und Hansruedi den während einiger Tage gewässerten grossen Zuber nochmals sauber geputzt und hinter dem Haus beim Schlachtplatz bereit gestellt. Hansruedi und der Störmetzger führen die gut 120 kg schwere Sau aus dem Stall zum Schlachtplatz hinter dem Haus. Der Metzger setzt den Bolzenschussapparat an, das Schwein fällt um. Mit dem Stechmesser macht der Metzger einem daumengrossen Stich in die Halsschlagader. Das heraus spritzende Blut wird in einem Becken aufgefangen und dann in einen Eimer geleert. Eine Viertelstunde lang muss die junge Anna das warme Blut mit einer Holzkelle rühren damit sich beim Abkühlen keine Klumpen bilden.

Mit vereinten Kräften schieben nun die beiden Männer das tote Tier in den seitlich umgelegten Zuber und stellen ihn dann auf. Nun streut der Metzger noch 2 - 3 Handvoll Metzgerharz über das Schwein und übergiesst dieses mit heissem Wasser. Mit dem Glockenschaber werden nun die Borsten fein säuberlich abgeschabt. Nach dieser «Vollrasur» heben Hansruedi und der Störmetzger das Schwein aus dem Zuber heraus legen es auf den Deckel vom Zuber. Nachdem der Kopf abgeschnitten ist wird die Sau mit den Hinterbeinen an einer schräg gestellten Leiter aufgehängt. Mit Fingerspitzengefühl schneidet der Störmetzger jetzt die Bauchdecke auf und nimmt zuerst die Innereien mit dem ganzen Darmpaket samt Magen, Milz, Leber und Niere heraus und entfernt dann noch Herz und Lunge. Der Metzger löst nun das Bauchfett (Schmer) von den Gedärmen und gibt dies mit der Leber in die Küche. Die beiden Frauen kochen das Fett aus. Etwas von diesem frischen Fett wird nun sofort für den wohlverdienten Znüni gebraucht. Geschnetzelte Zwiebeln werden im frisch ausgelassenen Fett angedämpft und dazu die frisch geschnetzelte Leber kurz angebraten. So kann Anna um halb zehn die ganze Gesellschaft mit einem kräftigen Znüni für die weitere Arbeit stärken.

Nach der Pause stehen die Blutwürste auf dem Arbeitsprogramm. In der Küche kochen die beiden Frauen das restliche Bauchfett aus und bereiten die Böleschwäzli zu. Draussen entleert und putzt der Metzger die Därme und beint den Kopf aus. Für die Blutwürste schneidet er den Dickdarm in rund 20 cm lange Stücke die er an einem Ende bereits mit Metzgerschnur abbündet. Inzwischen haben die Frauen in der Küche die Milch auf etwa 80°C erwärmt. Nun gibt der Metzger die heisse Milch zum Blut und ergänzt diese Mischung noch mit dem heissem Schweinefett, den gerösteten Zwiebeln, Kochsalz und seiner eigenen Spezial-Gewürzmischung. Mit einer Suppenkelle füllt er die Blutwurstmasse in die vorbereiteten Darmstücke und bindet diese ab. Nun legt er die Blutwürste in das heisse Wasser im Waschhafen und kocht diese bei 80°C während einer guten halben Stunde. Nach dem Abkühlen in kaltem Wasser werden die Würste auf mit duftendem Emd ausgelegten Reitern (grosses Sieb) ausgelegt.



Buuremetzgete 1996 für einen Freudwiler Bauern im Volketswiler Schlachtklokal. Der Gutenswiler Störmetzger Walter Emmenegger holt die frischen Blutwürste aus dem Kühlbad.

Während die Blutwürste im Waschhafen gebrüht werden macht sich der Metzger an das Zerlegen der draussen aufgehängten Sau. Zuerst wird das ausgeweidete Tier mit dem Metzgerbeil und der Knochensäge in zwei fast identische Hälften gespalten. Auf dem Zuberdeckel wird die Schweinehälfte nun zerlegt und in schöne Stücke aufgeteilt. Koteletten, Rippli, Bratenstücke, Schinken, Speckseiten, Wurstfleisch sowie Wädli, Füsli, Schnörkli und Schwänzli als Gnagistücke warten nun auf die Weiterverarbeitung.

Zum Mittagessen wird eine grosse frisch gekochte Blutwurst mit Kartoffelstock aufgetischt. Die Bäuerin darf die grosse Blutwurst aufschneiden und gratuliert dem Metzger dazu dass er auch dieses Jahr die Würste so schmackhaft und mit einer ganz glatten Schnittfläche hingebracht hat.

Nach dem Verdauungskaffee stehen die Bratwürste auf dem Programm. Dabei kann Hansruedi seine kräftigen Oberarme gut brauchen. Rund 4 kg Wurstfleisch und 1 kg Halsspeck muss durch den Fleischwolf mit der feinen Lochscheibe drehen. In dieses Wurstbrät hacken die Frauen noch 3 Zwiebeln und der Metzger gibt der ganzen Masse mit Salz, Pfeffer und seinen Geheimgewürzen noch den richtigen Pfiff. Nun wird das Wurstrohr vorne auf den Fleischwolf montiert und das Brät in die gereinigten Dünndarmdärme gefüllt. 40 leckere Bauernbratwürste sind das Ergebnis dieser Arbeit.

Als nächstes stehen die Bauernschüblige auf dem Programm. Wieder muss Hansruedi am Fleischwolf kurbeln. Den 2 kg Schweinefleisch, 2 kg dazugekauftem Rindfleisch und 1 kg Speck gibt der Metzger noch Pökelsalz, Kochsalz, Pfeffer, Knoblauch und einen Schuss Wein dazu. Nach dem Abfüllen in die Dünndarmdärme werden die rund 30 Paar in das Kamin (Rauchhüusli) in der Winde oben gehängt. Dort werden sie in den nächsten 3 - 4 Wochen vom Rauch schön schwarz und erhalten den ganz speziellen Schüblig-Geschmack.

Schlussendlich muss Hansruedi nochmals am Fleischwolf drehen: Das restliche Schweinefett muss noch ausgelassen (ausgekocht) werden. Der Schmalz wird als Kochfett vor allem für chüschtige Rösti in der Bauernküche gebraucht. Die obenauf schwimmenden Grieben werden abgeschöpft und als schmackhafter Brotbelag verwendet.



Vor dem zweiten Weltkrieg werden die Schweine auf dem Hausplatz gemetzget. Der Gutenswiler Störmetzger Jakob Hotz-Meisters hat schon die Saublase für die Kinder aufgeblasen.

Gegen Abend werden noch die feinen Fleischstücke in die mit speziellen Gewürzen angereicherte Salzlake im grossen Steinguttopf eingelegt und danach einige Tage in diesem Bad liegen gelassen ehe sie in das Rauchhüusli gehängt werden.

Die beiden Frauen und Eugen Jäger reinigen noch die Metzger-Gerätschaften damit der Störmetzger am nächsten Tag wieder einer Bauernfamilie den Speiseplan bereichern kann.

Fleisch für den ganzen Winter

Kühlschrank und Gefriertruhe sind vor 66 Jahren in den Volketswiler Bauernhaushalten noch nicht bekannt. Die Metzgete prägt den Speiseplan über mehrere Wochen hinaus. In den ersten drei Wochen nach der Metzgete ist dieser recht einseitig: Die frischen Bratwürste, die Blut- und die Leberwürste müssen schnell gegessen werden. Kibäggli, Wädli, Füssli, Schnörkli und andere kleinere Stücke werden als Kesselfleisch und Gnagi in einer Salzlake gepökelt. Dazu wird das Fleisch im Steinguthafen mit einem Deckel und einem Stein beschwert so dass alle Fleischstücke von der Salzlösung bedeckt sind. Nach drei, vier Wochen wird dann die Gnagi aufgetischt. Die einzelnen Stücke müssen jeweils aber vor dem Kochen noch zwei, drei Stunden in kaltem Wasser gewässert werden. Die Teile, wie Speck, Schinken, Rippli und Bauernschüblige welche in das Rauchhüsli gehen, kommen später auf den Speisezettel. Voessen und Bratenstücke werden auch vorgekocht und in Konservendosen und Einmachgläsern sterilisiert und luftdicht verschlossen. So bereicherte die Buuremetzgete den Speiseplan für das kommende halbe Jahr.

Rund 80% vom Lebendgewicht eines Schweins werden genutzt und verwertet.



Huusmetzgete in Gutenswil mit dem Störmetzger Jakob Hotz-Meisterhans beim Pöstler und Schuhmacher Richard Gubler-Moos im Winter 1935.

So gehören die Borsten von einer Buuremetzgete traditionellerweise dem Störmetzger. Dieser sammelt die gereinigten Borsten und verkauft sie dann weiter an Pinsel und Bürstenfabrikanten. Selbst die Knochen werden in der Knochenstampfi zerstampft und finden als Dünger oder in Tierfutter Verwendung.

Schweinehaltung

Bis nach dem zweiten Weltkrieg hat fast jeder Bauernhof einen Schweinestall mit einigen Tieren. Nach dem Grundsatz der maximalen Selbstversorgung werden die Tiere mit gedämpften Kartoffeln, Gerste, Gras und Schotte sowie Rüst- und Speiseabfällen gemästet. Ein bis zwei Tiere werden dabei für die Eigenversorgung mit der Buuremetzgete geschlachtet. Die restlichen Schweine bringen beim Metzger willkommenes Bargeld. Ab ca. 1960 lassen neue Vorschriften für die Tierhaltung die kleinen Schweineställe verschwinden. Die Haus- und Hofschlachtung wird in neue kommunale Schlachtlokale verlegt. So sind in Gutenswil beim Volg und in Volketswil bei der Sennhütte Schlachtlokale eingebaut worden. Heute sind diese Lokale aber auch nicht mehr in Betrieb. Schweinezucht und Schweinemast sind heute in den Händen von sehr spezialisierten Landwirtschaftsbetrieben.



Sport- und Kulturehrung 2014

Tumasch Mischol, stv. Gemeindeschreiber

Jedes Jahr zeichnet der Gemeinderat die besonderen Leistungen in den Bereichen Sport und Kultur aus. Seit 1990 wird jährlich eine Sportler-ehrung durchgeführt, seit dem Jahr 2000 werden auch die Kulturschafenden geehrt und seit 2007 werden Kinder und Jugendliche separat an der Nachwuchsehrung gewürdigt. An der Sport- und Kulturehrung vom 22. Januar 2014 wurde erstmals ein Volketswiler in der neuen Kategorie «Besondere Verdienste im Dorfleben» geehrt.

Nachwuchsehrung 2014 im Tageshort Volketswil



vlnr. hintere Reihe: Manuel Wanner, Nathalie Fuchs, Marina Mohar, Céline Reust, Anna Eschenko; mittlere Reihe: Nicolas Müller, Tristan Geiger, Gina Baumann, Luca Schmid, Remo Rauber, Lorena Baumann, Luana Jäggli, Maren Schulthess

Gina Baumann

Latin- und Standardtanz; 1. Platz beim Glattalpokal 2013

Lorena Baumann und Tristan Geiger

Tanzen; Schweizermeistertitel 2013

Anna Eshchenko

1. Platz am Zürcher Musikwettbewerb

Céline Reust

Tischtennis; diverse Erfolge,
unter anderem die EM-Teilnahme im Jahr 2013

Nathalie Fuchs

Voltige; Schweizermeistertitel 2013 im Teamvoltigieren

Mittelstufe des Schulhauses Feldhof

(vertreten durch Remo Rauber und Luca Schmid)

Unihockey; 3. Platz an den Unihockey-Schweizermeisterschaften

Luana Jäggli und Maren Schulthess

Twirling; Schweizermeistertitel 2013

Marina Mohar

Voltige; Silbermedaille an den Schweizermeisterschaften 2013

Nicolas Müller

Badminton; zwei Silbermedaillen an den Schweizermeisterschaften 2013,
Sieg am internationalen Jugendturnier

Manuel Wanner

Squash; Schweizermeister 2013

Sport- und Kulturehrung 2014 im Gemeinschaftszentrum «In der Au»



vlnr hintere Reihe: Melvin Nyffeler, Heinz Hunziker, Markus Brügger, Roland Kaufmann, Laurence Giger, Jutta Morger, Yvonne Lichtensteiger, Marlies Petrig, Daniel Lauber, Paul Sauter; vordere Reihe: Prof. Dr. Camilo De Lellis, Ernst Kistler, Klaus Vetter, Nadja Rüegg mit Pudelhündin Lady

Für Erfolge im Sport

Markus Brügger
Geländewagenfahren; Schweizermeister 2013

Laurence Giger
Schiessen; Siegerin Ustertag-Schiessen 2013

Heinz Hunziker
Fussball; Wahl zum Schiedsrichter des Jahres

Roland Kaufmann
Modellflug; Schweizermeister 2013

Melvin Nyffeler

Eishockey; Schweizermeister 2013 mit den Elite A Junioren der GCK Lions

Nadja Rüegg

Hundesport; Schweizermeisterin 2013 im Agility
mit ihrer Pudelhündin Lady

Für Erfolge in der Kultur

Prof. Dr. Camilo De Lellis

Diverse Auszeichnungen im Bereich der Mathematik

Ernst Kistler

Autor des Buchs «Zeit für Denkanstösse» und führte lyrische Spaziergänge
in der Gemeinde Volketswil durch

Marlies Petrig

Engagement im Stiftungsrat der Sozialwerke Pfarrer Sieber

Besondere Dienste im Dorfleben

Paul Sauter

30-jähriges Engagement als Organisator des Schülerturniers Volketswil

Als Verein / Institution

FC Gemeindeverwaltung

vertreten durch Klaus Vetter und Daniel Lauber

40-jähriges Clubjubiläum

Märt-Gesellschaft

vertreten durch Jutta Morger und Yvonne Lichtensteiger

Die Märt-Gesellschaft organisierte mehr als 20 Jahre den Wochenmarkt
in Volketswil.

Gemeindeversammlungen und Urnenabstimmung 2013 / 2014

Beat Grob, Gemeindeschreiber

An den Gemeindeversammlungen haben die Stimmberechtigten folgende Beschlüsse gefasst:

Budgetgemeindeversammlung vom 6. Dezember 2013

A. Politische Gemeinde

1. Genehmigen des Voranschlages 2014 der Politischen Gemeinde und Festsetzen des Steuerfusses.
2. Bewilligen eines Ausführungskredites von Fr. 655'000.00 für Optimierungen und Anpassungen bei der umfassenden Innensanierung der Liegenschaft «Restaurants & Hotel Wallberg».

B. Schulgemeinde

5. Genehmigen des Voranschlages 2014 der Schulgemeinde Volketswil und Festsetzen des Steuerfusses.

Rechnungsgemeindeversammlung vom 20. Juni 2014

A. Politische Gemeinde

1. Genehmigen der Jahresrechnung 2013 der Politischen Gemeinde Volketswil.
2. Genehmigen der Bauabrechnung über den Ringschluss Bisikon - Kindhausen der Wasserversorgung.
3. Wahl des Wahlbüros für die Amtsdauer 2014 – 2018.
4. Verselbständigung des Alters- und Gesundheitszentrums; Vorberaten zuhanden der Urnenabstimmung vom 28. September 2014.

5. Gemeindeordnung der Politischen Gemeinde, Teilrevision; Vorberaten zuhanden der Urnenabstimmung vom 28. September 2014.
6. Bewilligen eines Projektierungskredites von Fr. 440'000.00 für die Durchführung eines Projektwettbewerbs für den Neu- und Umbau des Pflegezentrums.

B. Schulgemeinde

7. Genehmigen der Jahresrechnung 2013 der Schulgemeinde Volketswil.
8. Genehmigen Anschlussvertrag / Leistungsvereinbarung mit dem Schulpsychologischen Dienst Uster per Schuljahr 2014 / 15.
9. Bewilligen eines Wettbewerbs- und Vorprojektkredites von Fr. 780'000.00 für die Sanierung und Erweiterung des Schulhauses Hellwies, Hegnau, Volketswil.

Bei zwei kommunalen Urnenabstimmungen wurden folgende Entscheide gefällt:

Urnenabstimmungen vom 28. September 2014

- Verselbständigung des Alters- und Gesundheitszentrums als Aktiengesellschaft mit gemeinnützigem Zweck
- Teilrevision der Gemeindeordnung der Politischen Gemeinde Volketswil

Unser 2014 in Bildern, Zahlen und Texten

Angela Lembo, Bisikon

November: Räben, Chläuse und das Ende der Märtgesellschaft

November ist Räbeliechtzeit. Mond und Sterne strahlen vom Himmel und begleiten die vielen liebevoll geschnitzten Lichter durch die Nacht. Und von überall kling'ts «Mini Laterne» und «Räbeliechtli, wo gasch hi?». Auf die geschnitzten Räben folgt der Chlaus. Dem können die Kinder im Wald bei Kindhausen bei den Vorbereitungen zusehen. Und am Abend treffen Gross und Klein die Chläuse am Adventsmarkt zum Chlauseinzug. Dieser Anlass setzt heuer den Schlusspunkt des fast 20-jährigen Bestehens der Märtgesellschaft. Die Verantwortlichen haben keine geeigneten Nachfolger gefunden. Als Übergangslösung springt die Gemeindeverwaltung in die Bresche. Ab Frühling 2014 organisiert sie den Markt, der künftig jeweils am Donnerstagmorgen auf dem Platz vor dem Gemeindehaus stattfinden wird.



Keiner zu klein, beim Samichlaus im Wald zu Besuch zu sein. (Bild: Michael Sommer)

Hoppla, das wird teuer. 10 Millionen Franken soll die Wallberg-Sanierung bis 2023 kosten. Aus der ursprünglich angekündigten sanften, wird eine umfassende Sanierung. Schuld daran seien behördliche Auflagen, von denen die Baukommission überrascht worden sei, sagt Gemeinderätin Regina Arter anlässlich der Informationsveranstaltung. Feuerpolizeiliche Anordnungen in Sachen Fluchtwege und Sicherheit sowie neue Vorschriften bezüglich Behindertengerechtigkeit hätten zu den hohen Kosten geführt. In der ersten Etappe belaufen sich die Kosten auf rund 6 Mio. Franken. 5,275 Mio. bewilligt der Gemeinderat in eigener Kompetenz. Doch über 655'000 Franken wird das Stimmvolk nächsten Monat an der Gemeindeversamm-

lung urteilen müssen. Schon jetzt zeichnet sich Widerstand ab: Die RPK kündigt in diesen Tagen nämlich schon einmal an, beim Voranschlag 2014 einen Antrag auf Streichung der Investition zu stellen.

Knatsch um eine Ausstellung im Schulhaus. Die Expositionen des Heimatkundeteams im Schulhaus Feldhof haben seit 20 Jahren Tradition. Nun verbannt die Feuerpolizei die Ausstellungsstücke zum Thema «Ernährung einst und heute» in einer Nacht-und-Nebel-Aktion in den Fensterlosen Zivilschutzkeller. Bei einem Brandfall wäre der Fluchtweg nicht frei gewesen, heisst es in der Begründung. Lehrer und Heimatkundeteam sind empört. Die feuerpolizeilichen Bestimmungen in Schulhäusern trieben unbegreifliche Blüten, sagt etwa Lehrerin Vroni Harzenmoser. «So verkommen Schulhäuser zu leeren Hüllen, keine Weihnachtsdekorationen, Kinderzeichnungen oder Anlässe hätten da mehr Platz.»

Jahresendzeit ist Kulturzeit. Die Theatergruppe Kindhausen präsentiert das Kriminallustspiel «Gäld here ... und Action!». Und die Harmonie spannt am Kirchenkonzert unter dem Motto «Vive la France» einen musikalischen Bogen von französischen Chansons zu klassischer Musik.

Dezember: Weihnachtliche Klänge und kluge kleine Köpfe



Der Seniorenchor überzeugt am diesjährigen Adventskonzert mit höchstem Hörgenuss.

(Bild: Michael Sommer)

Advent, Advent, ein Fensterlein brennt. In Volketswil geht in diesem Monat täglich ein neues, reich verziertes Fenster auf. Besonders viel Herz zeigen die Kinder im Dorfkindergarten. Das Fenster schmücken sie mit einem bunten Päckliberg. Die Geschenke bekommen danach bedürftige Menschen. Auch in Gutenswil hält der Advent Einzug. Auf einem abendlichen Rundgang bewundert man die üppigen und aufwendigen Dekorationen. Beim Schulhaus gibt es anschliessend Wienerli, Bürlì und ein warmes Getränk. In der reformierten Kirche lädt der Seniorenchor unter der Leitung von Dorothee Arter zum Adventskonzert. 100 Musikinteressierte finden den Weg dorthin und lauschen höchstem Hörgenuss.



Stolze Urkundenbesitzer: Die beiden dritten Klassen aus dem Schulhaus Zentral belegen bei einem Informatikwettbewerb den 2. Platz. (Bild: Schule Volketswil)

Chlaus- und Weihnachtsstimmung gibt es auch bei der jüngeren Generation. Im Juli feiern 250 Kinder das Samichlausfest: Sie basteln Weihnachtsschmuck, backen Lebkuchen und verpacken Geschenke. Kurz vor Weihnachten machen in der reformierten Kirche Junge etwas für Junge. Fünf 16- bis 18-jährige Volketswiler halten einen Jugendgottesdienst mit viel Musik. Die Volketswiler Jugend ist nicht bloss initiativ, sondern auch schlau. Die beiden dritten Klassen aus dem Schulhaus Zentral belegen bei einem nationalen Informatik-Schülerwettbewerb den 2. Platz.

Die RPK machte sich im Vorfeld Sorgen um den Finanzhaushalt und befürchtete, die geplante Wallbergsanierung könnte das Nettovermögen der Gemeinde im Nu zum schmelzen bringen. Doch die 131 Stimmberechtigten teilten die Sorge nur bedingt und bewilligten alle nötigen Kredite mit grossem Mehr. Damit steht der Sanierung des Wallbergs nichts mehr im Weg. Auch den Voranschläge und den Steuerfüssen stimmen sie zu.

Volketswils Austritt aus dem Verein für Prävention und Drogenfragen Zürich war rechtens. Zu diesem Schluss kommt das Verwaltungsgericht. Die Gemeinde hat den Vertrag mit dem VDZO gekündigt, weil sie mit dessen Leistung nicht mehr zufrieden war. Gegen diese Kündigung wehrte sich der Verein beim Bezirksrat, der den Rekurs guthiess. Die Gemeinde zog das Urteil weiter ans Verwaltungsgericht und bekam recht. Volketswil wird künftig die kommunale Präventionsarbeit mit eigenen Projekten und zugekauften Angeboten Dritter bestreiten.

Eine der grössten Fotovoltaik-Anlagen im Kanton Zürich und die grösste in Volketswil wird in diesen Tagen an der Hölzliwiesenstrasse in Betrieb genommen. Sie liefert jährlich 300'000 Kilowattstunden Strom – das deckt den Verbrauch von etwa 86 Haushalten. Unter Strom stehen auch die Girls des Majoretten- und Twirlingclubs Volketswil. Zum ersten mal seit 1998 präsentieren sie wieder einen Unterhaltungsabend: Batôns fliegen durch die Luft, zwirbeln in den Händen und glänzen im Bühnenlicht.

Und zuletzt noch dies: In der Bibliothek gibt es Neuigkeiten. Erika Büsser, geht nach 22 Jahren in Pension. Und Susanne Rindlisbacher feiert ihr 20 Jähriges Jubiläum.

Januar: Viel Tradition und Zahlen zum Jahresanfang

Prost Neujahr. Gerade mal ein paar Stunden ist der Januar alt, da treffen sich in Gutenswil schon 80 Menschen zum ersten Apéro des Jahres. Einen Tag später tun es ihnen die Volketswiler gleich. Für einmal finden sie sich zum traditionellen Umtrunk nicht im Wallberg ein, weil der wegen Sanierungsarbeiten geschlossen ist, sondern im Foyer des Kultur- und Sportzentrums.



Für einmal findet der Neujahrsapéro nicht im Wallberg, sondern im Foyer des Kultur- und Sportzentrums Gries statt.
(Bild: Toni Spitale)

Vor kurzem zog eine vierköpfige Familie nach Volketswil und sprengte die 18'000er-Grenze. Susan, Urs, Alessia oder Nico Zraggen: einer von ihnen – man weiss nicht genau wer – ist der 18'000 Einwohner unserer Gemeinde. Und weiter geht es mit den Volketswiler Zahlen. Etwa jenen, welche die Feuerwehr anlässlich der Soldauszahlung präsentiert. 94 mal wurden die Feuerwehrleute letztes Jahr zum Einsatz aufgeboten. Und die Gemeindepolizei meldet weniger Verkehrsunfälle, dafür mehr Ordnungsbussen und gleich viele Interventionen bei Familiendifferenzen. Ausserdem hat die Polizei einen Abschied zu verkünden: Nach knapp 29 Jahren als Chef der Volketsiler Polizei geht Georges Poli Ende Januar in den Ruhestand. Roland Vetter tritt seine Nachfolge an.

Seit 1990 ehrt Volketswil jedes Jahr die besten Sportler aus der Gemeinde. Seit 2000 gilt das auch für die Kulturschaffenden und seit 2007 sogar für Junge bis 17 Jahre. Auch in diesen Tagen. 14 Volketswiler werden für ihre sportliche oder kulturelle Leistung geehrt. Darunter sind vier Schweizer Meister, ein Mathegenie und ein dichtender Naturschützer. Bei den Jungen werden 13 Talente geehrt – alle haben an Schweizermeisterschaften Edelmetalle gesammelt.



14 für kulturelle oder sportliche Leistungen geehrte Volketswiler. Vorne von links: Camillo De Lellis, Ernst Kistler, Klaus Vetter und Nadija Rüegg. Hinten: Melvin Nyffeler, Heinz Hunziker, Markus Brügger, Roland Kaufmann, Laurence Giger, Jutta Morger, Yvonne Lichtensteiger, Marlies Petrig, Daniel Lauber und Paul Sauter.
(Bild: Arthur Phildius)

Zum dritten mal findet Ende Monat das Rockfestival Rock@swil statt. Das Programm ist attraktiv. Und doch bleibt der grosse Besucherandrang aus. Bloss 300 statt der erhofften 400 Tickets können die Veranstalter verkaufen.

Was tun, wenn der letzte Arbeitstag zu Ende ist und die Pension beginnt? 130 Neu-Seniorinnen und Senioren wollen es wissen und pilgern ins Kultur- und Sportzentrum Gries, um zu hören, welche Aktivitäten die Gemeinde anbietet. So kommt man auf neue Ideen: Jassen, Kurse besuchen oder Schüler im Klassenzimmer unterstützen. Dazu kommen Suppenzmittage oder Wanderungen. Das Angebot im Dorf ist gross. Vielleicht ist auch der eine oder andere Neu-Schütze dabei. Denn auch diese Freizeitbeschäftigung steht in Volketswil hoch im Kurs. So treffen sich in diesen Tagen 99 Schützen aus der Region zum 76. Winterschiessen, bei dem der Austausch unter Gleichgesinnten im Vordergrund steht.

Februar: Innovative Senioren entwickeln neue Wohnformen

Aufbruch um das neue Muslimische Zentrum. Hier planen Aktivisten einen muslimischen Kindergarten. Er soll Platz bieten für 15 bis 25 Kinder im Alter zwischen vier und sechs Jahren. Oberstes Ziel seien Erziehung und Bildung auf höchstem Niveau ebenso wie das Erlernen der arabischen und der deutschen Sprache. Die Verantwortlichen warten derzeit noch auf eine Bewilligung des Volksschulamtes. Der Widerstand ist aber gross. Nicht nur Gemeindepräsident Bruno Walliser äusserte sich kritisch. Gegenwind kommt auch aus den Reihen der eigenen Kultur. So befürchtet das Forum für einen fortschrittlichen Islam einen «Gehirnwäsche-Kindergarten». Und der Präsident der Koordination Islamischer Organisationen, Farhad Afshar glaubt, Sondereinrichtungen seien nicht zielführend.

Die moderne Medizin macht's möglich: Die Menschen werden immer älter. Sie sind auch nach der Pensionierung noch rüstig und weit entfernt vom Schritt ins Alters- oder gar ins Pflegeheim. Und doch gestaltet sich das Alleinleben im Einfamilienhaus zuweilen schwieriger als noch in jungen Jahren. Darum entwickeln Senioren in der ganzen Schweiz immer neue Wohnmodelle. Jetzt auch in Volketswil. Mitte Monat findet am Tödi-/Claridenweg der Spatenstich zu einem Bauprojekt mit 34 altersgerechten



Spatenstich zur neuen Siedlung für Menschen in der zweiten Lebenshälfte am Clariden-/Tödiweg.
(Bild: Andrea Hunold)

Wohnungen statt. Das spezielle daran: Die Überbauung steht unter der Obhut des noch zu gründenden Vereins Hausgemeinschaft Sunnehof Hegnau. Ziel des Vereins ist es, Mietraum für Menschen in der zweiten Lebenshälfte zu betreiben, die eine Hausgemeinschaft bilden wollen.

Gebaut und renoviert wird auch im Wallberg. Dessen Türen sind schon seit ein paar Wochen für Gäste verschlossen. Sie finden aber eine Alternative auf dem Parkplatz. Dort führen ehemalige Mitarbeiter des Gasthofs ein Provisorium. Gekocht wird auch bei der Senig. Suppe, und zwar schon 150 mal. Zum Jubiläum rüsten und raffeln Behördenvertreter und Kandidaten der SVP Volketswil allerlei Gemüse für eine warme Suppe.

Im Volkiland wird getanzt – zehn Tage lang. Auf dem extra für diesen Anlass verlegten Parkett im Parterre ist viel los: Schnupperkurse, Kindermasken, Haarschmuck herstellen, Hochzeitstanz-Kurs, Modeschau für Festanlässe und Tanzturniere.

März: Es stehen Behördenwahlen an

Das Wahlkarussell dreht sich und dreht sich und dreht sich. Ende Monat wählt Volketswil seine Behördenmitglieder für die nächsten vier Jahre, und die Kandidaten gehen schon Wochen zuvor auf Stimmenfang. Die Strassenränder sind voll gepflastert mit Plakaten. Die scheinen den Mitarbeitern des kantonalen Tiefbauamtes zu missfallen, denn sie entfernen die Werbeposter beim Kreisel in der Höh an der Verzweigung Eichholz-Kindhauserstrasse und beim Feuerwehrgebäude. Warum? Das wird der Regierungsrat noch mitteilen, denn Gemeinderat Jean-Philippe Pinto hat eine entsprechende Anfrage eingereicht. Mitte Monat nutzen die Kandidaten auch das Zänti als Werbebühne. Die CVP verteilt Taschentücher, die SVP probiert's mit Poschtizettel-Blöcken und Kugelschreibern die FDP verschenkt Schokolade und von der SP gibt es Äpfel und Gummibonbons.

Und so schneiden die Kandidaten bei einer Wahlbeteiligung von 20 Prozent ende Monat ab: SVP und FDP gewinnen zulasten von CVP und SP je einen Behördensitz. Thomas Brunner zieht als drittes SVP-Mitglied in die RPK. Nicht wiedergewählt wird die langjährige Schulpflegerin Claudia Müller (SP). An ihrer Stelle nimmt neu der Freisinnige Yves Krismer Platz.

Die SP ist jetzt nicht mehr in dieser Behörde vertreten. Erwartungsgemäss wird FDP-Präsident Daniel North als Nachfolger von Hochbauvorstand Christian Jacques in die Exekutive gewählt.

An einer Infoveranstaltung denken die Anwesenden über die Zukunft der reformierten Kirchgemeinde nach. Von 2002 bis 2013 schrumpfte das evangelisch reformierte Volketswil nämlich langsam aber stetig von 6000 auf gut 5600 Seelen.

Es gibt Leben auf dem Festplatz im Griespark. Die Stiftung idée:sport lanciert in Zusammenarbeit mit dem Bereich Kinder und Jugend der politischen Gemeinde im Jahr 2014 und 2015 ein Pilotprojekt namens platz:box. Im Mai ist die Eröffnung geplant. In der Anfangsphase wird ein Bauwagen vor Ort stehen, der während dreier Nachmittage sowie zweier Abende pro Wochen geöffnet ist. Die Idee: Menschen jeden Alters sollen sich treffen, bewegen und austauschen. Es gibt ein reduziertes Kioskangebot sowie Spielmaterial für Gross und Klein. In der reformierten Kirche findet in diesen Wochen das Jahreskonzert der Musikschule statt. Es ist bestens besucht – vor allem von Eltern, Grosseltern und Geschwistern der Musizierenden. Die bieten ein abwechslungsreiches Programm.



Als Dank für ein wunderbares Konzert bekommen die Musikschülerinnen und -schüler eine Rose. (Bild: Andrea Hunold)

Und dann gibt es diesen Monat noch dies: Auf dem Mattenhof der Familie Spillmann geniesst die Reitgesellschaft Volketswil Gastrecht für ihr Dressurturnier. Es bildet den Auftakt in die neue Saison. Am 17. Chappeli-Schiessen nehmen Anfang Monat insgesamt 173 Frauen und Männer teil. Und bei schönsten Frühlingstemperaturen findet im Kultur- und Sportzentrum Gries für 550 Kinder aus 24 Turnvereinen der Hallen-Winterwettkampf-Final statt.

April: Die Züglete ins neue Gemeindehaus ist eine logistische Meisterleistung

Grosser Zügeltermin: Das neue Gemeindehaus ist fertig und bereit zum Einzug. Wenn Gemeinde- und Schulverwaltung, Kantons- und Gemeindepolizei alle auf einmal zügeln müssen, braucht das ein gutes Drehbuch mit allen nötigen Arbeitsschritten. 3500 Kartonschachteln und 240 Klebebandrollen sind nötig, um alle Akten und Ordner, und was es sonst auf einer Gemeindeverwaltung noch so alles für die Arbeit braucht, zu verpacken. 110 Arbeitsplätze werden von 18 Möbelträgern, einem Projekt- und drei Transportleitern ins neue Gebäude verschoben. 19 mal werden die Lastwagen voll beladen. Und es funktioniert bestens,



Grosser Zügeltermin im Gemeindehaus. 110 Arbeitsplätze müssen ins neue Gebäude «verschoben» werden.
(Bild: Tumasch Mischol)

denn am 14. April um 8 Uhr morgens sitzen alle an ihrem neuen Platz und erfüllen die Wünsche der Kunden. Kurz darauf, am Gründonnerstag, beziehen auch die Marktfahrer einen neuen Standort. Vor dem Gemeindehaus findet ab sofort jeden Donnerstag der wöchentliche Markt statt. An insgesamt 23 Ständen werden die Kunden mit Käse, Würsten, Honig, Gemüse und Patisserie empfangen. Aber auch Plastikdosen, Pflanzen, Kleider, Karten und Kunsthandwerk sind zu finden.



Auf dem neu entstandenen Dorfplatz findet ab sofort jeden Donnerstag der Wochenmarkt statt. Die Premiere begingen die Marktfahrer bei herrlichem Frühlingswetter.

(Bild: Arthur Philidius)

Der Volketswiler Wald ist sauber. Zumindest sauberer als in anderen Gemeinden, wo keine Waldputzete durchgeführt wird. Bei uns ist der Aufmarsch riesig: 350 Kinder und Erwachsene rattern auf elf Traktoren durch den Wald und sammeln 420 Kilo Müll bestehend unter anderem aus einer rostigen Säge, Kleidern, Gartenstühlen und Schneeschaufeln. Sauberer Wald, sauberer Vitaparcours beim Waldacher. Und der wird in diesen Tagen erst noch saniert. 12 freiwillige Helfer des Dorfvereins Kindhausen richten etwa Posten Nummer 10 neu ein, befestigen neue Stämme seitlich der Laufbahn, reinigen alle Tafeln und verteilen rund 43 Kubik Holzschnitzel.



Viele grosse und kleine helfende Hände putzen den Volketswiler Wald. (Bild: Arthur Phildius)

Frühlingszeit ist GV-Zeit. So trifft sich der Gewerbeverein zur diesjährigen GV. Schnell ist klar: Dem Verein geht es gut. Die Mitgliederzahlen steigen und damit auch die Beiträge – und zwar von 25'200 auf 27'000 Franken. Wer es gut hat, braucht nicht zu klagen. Deshalb verläuft der offizielle Teil rasant und man kommt zügig zum gemütlichen Teil. Auch die Senig trifft sich dieser Tage zur GV. Die Zahlen sind ebenso erfreulich. 115 Mitglieder hatte die Senig im Gründungsjahr 1982. 683 sind es heute. Und sie leisten einiges, geben Klassenhilfe, entwerfen eine neue Homepage und bilden sich weiter in Handykursen.

Auch kulturell weht Frühlingsluft durch die Gemeinde. Der Gemischte Chor singt für Frieden und Frühling in Syrien, der Ukraine und bei uns. Und im Griespark gastiert der Zirkus Stey für sechs Vorstellungen. Zur Zirkusfamilie gehört auch der Volketswiler Patrick Wegmann.

Mai: Der Gemeinderat hat sich neu konstituiert

Alles neu macht der Mai – nicht alles, aber fast alles. So sieht es zumindest aus, wenn man den neu konstituierten Gemeinderat betrachtet. Da gibt es altbekannte und neue Gesichter. Und auch bei der Ämterverteilung ist vieles, aber doch nicht alles neu. Gemeindepräsident Bruno Walliser bleibt verantwortlich für die Finanzen, Jean-Philippe Pinto bleibt erster und Walter Eicher zweiter Vizepräsident. Neu im Gemeinderat ist Daniel North. Er übernimmt das Departement Liegenschaften, das bisher von Regina Arter betreut wurde. Sie wechselt ins Ressort Hochbau. Das wiederum wurde frei, weil Christian Jaques nicht zur Wiederwahl antrat. Unverändert bleiben die Ressorts für Karin Ayar (Tiefbau- und Werkabteilung), Christoph Keller (Sicherheit), Jean-Philippe Pinto (Soziales) sowie Walter Eicher (Alters- und Gesundheitsabteilung).



So setzt sich der Gemeinderat für die nächsten vier Jahre zusammen: (v.l.) Beat Grob (Gemeinbeschreiber), Daniel North, Karin Ayar, Bruno Walliser, Christoph Keller, Regina Arter, Jean-Philippe Pinto, Walter Eicher.
(Bild: Urs Weisskopf)

Die beiden letztgenannten Gemeinderäte haben diesen Monat nicht nur in ihren Büros zu tun. Bei strahlendem Frühlingswetter führt Walter Eicher die neu zugezogenen Volketswiler durch die Gemeinde. Der Weg führt für einmal nicht über die Hutzlen, sondern durch den Griespark.



Sozialvorstand Jean-Philippe Pinto eröffnet – umringt vom lokalen Projektteam – die Platz:Box.
(Bild: Arthur Phildius)

Jean-Philippe Pinto seinerseits eröffnet im Griespark die Platz:Box. Der Name ist Programm. Auf dem leeren Chilbiplatz steht ab sofort eine Box – ein Baustellenwagen als Treffpunkt für Alt und Jung. Hier gibt es Spiele sowie gemütliche Sitzecken mit einer Kaffeemaschine.

Mitte Monat ist Volketswil Austragungsort der Zürcher Kunstturntage. 330 Turnerinnen aus vielen Kantonen von Neuenburg bis Thurgau und sogar aus Lichtenstein messen sich an den Geräten. Ein gigantischer Anlass, für den ein 27-köpfiges OK verantwortlich ist. Dazu kommen 150 freiwillige Helfer. Der Anlass ist ein voller Erfolg.

Im Kinder- und Jugendzentrum erhalten Interessierte Einblick in die Kinder und Jugendarbeit (KJAV) in Volketswil. Die jungen Menschen verbringen hier einen grossen Teil ihrer Freizeit. Darum ist das Team der KJAV häufig erste Anlaufstelle bei Sorgen zu Hause oder in der Schule und vermittelt bei Bedarf auch weitere Fachpersonen.

Volketswil bekommt keinen islamischen Kindergarten. Das kantonale Volksschulamt hat das entsprechende Gesuch abgelehnt. Der Kindergar-

ten hätte in den Räumen des Imam Zentrums in Volketswil entstehen sollen. Die Begründung des volksschulamtlichen Entscheids: Es bestehe die Gefahr, dass den Kindern einseitig Werte vermittelt werden, die mit den Leitsätzen der Volksschule – wie Toleranz, Offenheit und Dialogfähigkeit – nicht vereinbar seien.

Juni: Ein Monat voller Grossanlässe

Es ist ein Grossereignis – nicht nur für die Volketswiler Verwaltung, auch für die Bevölkerung. 3000 Besucherinnen und Besucher strömen ins neue Gemeindehaus und schauen hinter die Kulissen des 34.5 Millionen-Neubaus. Verwaltung, Schule, Kantonspolizei und Gemeindebibliothek sind nun unter einem Dach. «Ein langer, interessanter und manchmal auch etwas steiniger Weg geht mit der heutigen Einweihung zu Ende», sagt Gemeindepräsident Bruno Walliser in seiner Eröffnungsrede. «Aus einer Vision ist in Volketswil Wirklichkeit geworden.» Anwesend ist auch der Zürcher Baudirektor Markus Kägi. Er bezeichnet den Standort des neuen Gemeindehauses als «Solitär im Konzept des Griesparks».



3000 Besucher besichtigen am Tag der offenen Tür das neue Gemeindehaus.

(Bild: Arthur Phildius)

Während die Schweiz in Brasilien gegen Frankreich 5 zu 1 verliert, rauchen an der Gemeindeversammlung die Köpfe. Sie dauert so lange wie zwei Fussballspiele zusammen. Doch das Geschäft Nummer 9, die Bewilligung eines Wettbewerbs- und Vorprojektkredites von 780'000 Franken für die Sanierung und Ereiterung des Schulhauses Hellwies bewegt die Gemüter so sehr, dass trotz WM-Spiel 140 Stimmberechtigte erscheinen. Die Schule Hellwies brauche neue Räume, sie platze aus allen Nähten, erklärt Schulpräsidentin Rosmarie Quadranti. Das Projekt sei zu grosszügig sagen Kritiker. Doch zu guter letzt folgen die Anwesenden der Schulpflege und bewilligen den Kredit mit grossem Mehr. Auch die anderen Geschäfte, darunter ein Projektierungskredit von 440'000 Franken für den Neu- und Umbau des Pflegezentrums werden genehmigt.

Die Volketswiler Schützen haben Grund zum feiern. 150 Jahre sind seit der Gründung des Vereins vergangen. Das Jubiläum wird zum Grossanlass in der Grieshalle. Die Harmonie untermalt den Anlass musikalisch und Delegationen von befreundeten Vereinen, Funktionäre aus dem Schiesswesen sowie Behördenvertreter machen ihre Aufwartung.



Einer der Höhepunkte am 150-Jahr-Jubiläum der Schützen: Die Vereine halten Einzug in die Kultur- und Sporthalle Gries.
(Bild: Toni Spitale)

Ein Jubiläum gibt es auch im Industriequartier zu feiern. Das dort ansässige Familienunternehmen Wipf wird 100 Jahre alt. Ebenfalls im Industriegebiet entwickeln Forscher des Medizintechnik-Unternehmens Hocoma eine Weltneuheit. Sie soll die Rückengesundheit fördern. Es klingt futuristisch: Ein Sensor wird auf dem Rücken angebracht, einer auf der Brust. Die Sensoren sind mit Spielen auf dem iPad verbunden. Durch bewegen des Rückens bewegt sich die Figur auf dem Bildschirm. So taucht der Spieler ein in eine Welt, in der er Fantasiefiguren verfolgt, Hindernissen ausweicht und Punkte sammelt. So kommen Spiel, Spass und Therapie unter einen Hut. Ein paar hundert Meter entfernt von Hocoma hämmern und zementieren die Arbeiter was das Zeug hält. So werden sie rechtzeitig fertig zum Aufrichtefest des Boutique-Shoppingcenters Inside, das im November seine Türen öffnen soll. A propos Shopping: Coop scheut nicht die Konkurrenz im Industriegebiet und plant ein neues Gartencenter. Als Standort ist der Parkplatz zwischen dem Coop Bau und Hobby und der BP-Tankstelle schräg hinter dem Volki-Land vorgesehen. Nach dem Kauf des Einkaufszentrums baut das Unternehmen damit seine Präsenz in der Industrie Zimikon weiter aus.

Hausarzt Titus Morger geht in den Ruhestand und übergibt seine Praxis an den Deutschen Marcus Martin Hassemer. Ganz lassen wird er die Arbeit dennoch nicht. Er will seinem Nachfolger für Fragen zur Seite stehen, Pendenzen abarbeiten und amtet weiter als Vertrauensarzt für den Bezirksrat, um verkehrsmedizinische Gutachten zu erstellen. Einen Wechsel gibt es auch beim Verkehrs- und Verschönerungsverein. Präsidentin Erika Händle übergibt die Vereinsleitung an ihren Nachfolger Gusti Städelin.

Und zuletzt noch dies: Der islamische Verein «al Huda» will das Nein des Zürcher Volksschulamtes wegen des geplanten Kindergartens in Volketswil nicht akzeptieren und reicht beim Zürcher Regierungsrat Rekurs ein.

Juli: Ein Dorf im Fussballrausch

Nach 13 Jahren als Gemeindepfarrer in Volketswil geht Hansjakob Schibler in Pension. Der reformierte Pfarrer war während seiner Amtszeit nicht von Kritik verschont geblieben. Noch verheiratet verliebte er sich in eine neue Frau, was gewisse Kreise veranlasste, ihn aus dem Amt zu drängen. Doch gerade in dieser schwierigen Zeit hielt ein Grossteil der Bevölkerung zu ihrem Pfarrer, der sich mit Hingabe der Jugend- und Erwachsenenbildung widmete, und bestätigte ihn im Amt. Als Nachfolgerin von Hansjakob Schibler hatte die Kirchenpflege Pfarrerin Joke van Ek im Auge. Sie lehnte aber aus persönlichen Gründen einen Wechsel ab. Die Stelle wird nun ausgeschrieben.

Wie jedes Jahr im Juli jagen die Volketswiler auch jetzt das runde Leder. 70 Mannschaften nehmen in 8 Kategorien am 35. Dorfturnier teil. Für Unterhaltung aller Zuschauer sorgt unter anderem das Team CC Obstgarten – sechs Familien aus der Überebauung Obstgarten in Gutenswil. Da haben die Spieler nämlich nicht bloss in Angriff und Verteidigung alle Füsse voll zu tun. Allenthalben will ein Familiensprössling betreut



Der Spass am Mitmachen am diesjährigen Dorfturnier stand für sechs Familien aus der Überebauung Obstgarten in Gutenswil im Vordergrund. (Bild: Urs Weisskopf)



Ehre, wem Ehre gebührt: Bettina Bossart, Markus Kaufmann, Marianne Buser Steiger und Melanie Götti bekommen Blumensträuße für erfolgreiche Weiterbildungszertifikate.

(Bild: Arthur Phildius)

werden, weil Mami oder Papi ihm nicht die gewohnte Aufmerksamkeit schenkt und sich bloss um den Ball kümmert. A propos Fussball: Der FC Volketswil hat einen neuen Präsidenten. Markus Denzler, seit 2008 Geschäftsstellenleiter der Bank BSU in Volketswil, hat das Amt übernommen. Seine Ziele für die kommenden Monate und Jahre: 1. Die finanzielle Schräglage des Vereins korrigieren und nur so viel Geld ausgeben, wie in die Kasse fliesst. 2. Marketing- und Kommunikationsmassnahmen verstärken. 3. Die Kontakte zwischen den Teams und das Vereinsleben fördern.

Der Griespark ist zwar eine neuzeitliche und moderne Anlage. Und doch verwandelt er sich in diesen Tagen in mittelalterliche Zustände. Am fabelhaften Wichtelfest, wird der Festplatz von historisch kostümierten Besuchern bevölkert. Da kann man dem Schmied über die Schulter gucken, die Seifen- und Salbenmanufaktur bestaunen, oder sich im Töpfern und Filzen probieren. Die Organisatorinnen ziehen eine positive Bilanz. Gut möglich also, dass der Anlass wiederholt wird.

Zum 40. mal findet dieser Tage das Feldhofsingen statt. Über 400 Stimmen erklingen auf dem Pausenplatz. Unterstützt werden sie von verschiedenen Instrumenten, gespielt von der Lehrerband sowie zahlreichen Kindern. Mit ihrem sommerlichen Gesang über «Summertäg», «Summer Paradise» und «Summerferie», locken die Kinder tatsächlich die Sonne hinter den Wolken hervor.

Die Jahresschlussfeier der Schule findet für einmal auf dem Milandia-Areal in Greifensee statt. Schulpflegepräsidentin Rosmarie Quadranti heisst dabei 36 neu Eintretende willkommen, verabschiedet die langjährige Schulpflegerin Claudia Müller, elf Austretende sowie zehn in den Ruhestand Übertretende und würdigt fünf erfolgreiche Weiterbildungen.

August: Ein Sommer voll Musik und Sport

Die Schweiz feiert Geburtstag, und Volketswil feiert mit. Rund 600 Patrioten versammeln sich am Nationalfeiertag auf der Hutzlen und lauschen den Klängen der Harmonie, welche die Feierlichkeiten eröffnet. Gastredner ist der Tessiner Ständerat und Medienunternehmer Filippo



Mit ihren Sommerkonzerten begeistert die Harmonie ihr musikbegeistertes Publikum in allen Ortsteilen. (Bild: Urs Weisskopf)

Lombardi. Er betont die Mehrsprachigkeit als wichtige Grundlage unserer föderalistischen Schweiz, die wie kein anderes Land die Minderheiten respektiert und das Verständnis unterschiedlicher Kulturen pflegt. Zu fortgeschrittener Stunde, als der offizielle Teil längst vorbei ist, finden sich dann auch die jungen Volketswiler auf dem Hausberg ein und tanzen zur Partymusik von DJ Colour X alias Urs Diriwächter in die Nacht hinein.

Nicht nur am ersten August, auch danach hat die Harmonie viel zu tun in diesem Monat. Zusammen mit dem gemischten Chor Hegnau geben die Musikanten am Hegnauer Openair neben traditionellen Stücken auch Schlager, Swing und Country-Musik zum besten. Nur drei Tage später spielt die Harmonie zusammen mit dem Gemischten Chor Gutenswil und etwas später dann zum Saisonschluss noch in Kindhausen. Das Fazit: Die Sommerkonzerte der Harmonie sind eine Bereicherung für die Gemeinde. Musikalisch abgerundet wird der Monat mit dem traditionellen Jazz-Gig in der Badi Waldacher.

Bis in die späten Stunden feiern die Bewohner des Alters- und Gemeinschaftszentrums am Au-Fest. Für das leibliche Wohl gibt es Grilladen, Fischchnusperli, Salat und Dessert vom Buffet. Die kleinen Besucher amüsieren sich derweil auf dem nostalgischen Karussell oder am Malwettbewerb.

Die grosse Leichtathletik EM in Zürich strahlt bis hinaus nach Volketswil. Hier, in der Sportanlage Gries, trainieren die besten Kugelstösser, Speer- und Diskuswerfer für das Grossereignis. Wenige Tage später verwandelt sich der Griespark zur Holzerhilbi. Hier kämpfen die Kettensägen-Künstler um den Schweizermeistertitel. Rund 4000 Zuschauer verfolgen das Spektakel, bei dem aus runden Baumstämmen wundervolle Skulpturen geschnitzt werden.

Und zum Schluss noch dies: Rund 60 Behördenmitglieder, Verwaltungskader und Funktionäre der beiden Kirchgemeinden treffen sich auf Einladung des Gemeinderates auf dem Greifensee zu einem ungezwungenen Austausch. Und: Die Schulpflege vermeldet, sie habe das Lagerhaus in Wildhaus für 515'000 Franken an Regina Arter (Volketswil) und Marcel Marfurt (Weisslingen) verkauft. Eventuell bestehe die Möglichkeit, das Haus weiterhin als Lagerhaus zu mieten.

September: Bunte Blätter fallen in der goldenen Sonne – Zeit für den Herbstmarkt

Es herbstet im Dorf. Auf dem Gemeindehausplatz präsentieren über 40 Marktfahrer ihr vielseitiges Angebot. Zu essen gibt es thailändische Spezialitäten, Crêpes und Wurst vom Grill. Umrahmt wird das ganze von lüpfiger Volksmusik und einer leidenschaftlichen Tanzshow der Tanzschule Allegra. Nicht nur im Zentrum, auch in den Aussenwachen wird der Herbst mit einem Markt begonnen. In Kindhausen gibt's Blumen, frische Zöpfe für den Sonntagsbrunch, Kindhauser Handarbeiten und Wein zum degustieren.

Abschied im Industrieverein. «Das war's», sagt Hans-Peter Fritschi und schliesst damit nicht bloss die 47. Generalversammlung. Es ist seine letzte Amtshandlung als Vereinspräsident. Seit 20 Jahren hat er den IVV geleitet. Jetzt übergibt er sein Amt an Nachfolger Gery Colombo, bisheriges Vorstandsmitglied und Geschäftsführer des Medizintechnik-Unternehmens Hocoma. Fritschis engagiertes Wirken in den letzten zwei Jahrzehnten honorieren die Anwesenden mit Standing Ovation.



Blumige Aussichten am Kindhauser Herbstmarkt.

(Bild: Toni Spitale)



Emotionaler Abschied nach 20 Jahren von IVV-Präsident Hans-Peter Fritschi.

(Bild: Arthur Phildius)

Ehre für die Wallberg-Brassband. Am 25. Swiss Open Contest in Luzern schafft es die Volketswiler Band im ausverkauften KKL auf den vierten Platz. Die Band ist eine nicht mehr wegzudenkende Institution in der Schweizer Blasmusikszene.

Sie sind schnell, die Kinder von Volketswil. Bei strahlendem Sonnenschein sprinten rund 300 Läuferinnen und Läufer über die Rennbahn im Gries. Am Rand stehen die Eltern und spornen ihre Sprösslinge lauthals an. Schon bald werden aus kleinen Sprintern junge Erwachsene. Und die müssen – so sieht nun mal der Ernst des Lebens aus – eine Arbeit finden. Besonders tifig geht das mit einem guten Lehrabschluss. In Volketswil ehrt der Gewerbeverein dieses Jahr zum zweiten mal junge Berufsleute mit Abschlussnote fünf und höher mit einer kleinen Feier. Und schon bald steht für die jungen Menschen ein weiteres Fest vor der Tür: die Volljährigkeit. So schippern auch dieses Jahr 44 Jungbürger auf Einladung des Gemeinderates über den Greifensee und freuen sich an Speis und Trank.

Oktober: Der Wallberg ist wieder offen

Endlich. Volketswil hat wieder einen Gastbetrieb. Ende Oktober hievt Baukommissionspräsidentin Regina Arter mit Gemeindepräsident Bruno Walliser einen Massivholz-Eröffnungsschlüssel in die Höhe und dreht ihn um. Ein symbolischer Akt, mit dem die Behörden den Wallberg offiziell als Parkhotel wiedereröffnen. Nach neunmonatiger Renovationsarbeit zeigt sich der Betrieb in einem zeitgemässen Gewand. Die Anforderungen betreffend Brandschutz, Hygiene, Energieeffizienz und Nutzbarkeit für Behinderte sind erfüllt. So stehen beispielsweise zwei rollstuhl-gängige Zimmer zur Verfügung. Wirt Antonio verwöhnt die Gäste mit seinen Spezialitäten. A propos Restaurant: Auch im Gries gibt es neue Beizer. Nachdem im August das Dreierteam Vera und Bruno Egli sowie Rebecca Trasmundi das Griespark-Restaurant übernommen haben, ist auch im Hanball-Beizli für Nachfolge gesorgt. Caroline und Dani di Lauro bewirten ab sofort die Gäste in der SCV-Cafeteria.

Noch einmal organisiert Mayken Strub eine heimatkundliche Ausstellung. Vielleicht ist es die letzte. Vor einem Jahr wurde die Ausstellung aus feuerpolizeilichen Gründen vom ersten Stock des Feldhofsulhauses in die Militärunterkunft im Keller verbannt. Dort findet sie auch dieses Jahr statt. Mayken Strub widmet sich den Themen Hausbau, der Beruf des Metzgers, des Malers, des Sattlers, des Schumachers und des Schmieds. Wie es mit der Ausstellung künftig weiter geht, ist offen. Auf dem Pausenplatz des Schulhauses Feldhof entsteht derweil Kunst. 20 mannshohe, weisse Eishockeystatuen werden individuell bemalt. Im Kunstkurs von Lehrer Manuel Clausen bemalen die Kinder jeweils am Dienstag und am Donnerstag in der Mittagspause die künstlichen Spieler. Das Ergebnis soll ein Beitrag zum 80-jährigen Jubiläum der Kloten Flyers sein. Im November sollen sie in der Kolping-Arena in Kloten ausgestellt und später versteigert werden.

Der Herbst hält Einzug. Am traditionellen Fest im Zänti toben Kinder in der Hüpfburg, reiten auf Ponys und basteln mit Looms. Für die Grossen gibt es eine Weidegustation und Kürbissuppe vom Kochclub Pot-au-Feu. Es schmeckt nicht nur herbstlich in Volketswil, es klingt auch so. In der Reformierten Kirche singt der Männerchor klassische Lieder. Und im Gries präsentieren die Musikschüler, was sie im Lager einstudiert haben.

Unsere ältesten Einwohner 1916–1935

Stand: 1. Dezember 2014

1916

4. April Emma Meier-Meier, Volketswil

1917

20. Dez. Choong Chap, Volketswil

1918

7. April Oskar Fischer, Gutenswil

1. Mai Ernst Dowdeswell, Volketswil

1919

24. Nov. Hedwig Eisenring-Schällebaum,
Volketswil

1920

1. März Adelheid Marti-Ramsauer,
Volketswil

10. März Hermine Rhyner-Syz, Volketswil

5. April Agnes Oesch-Zürn, Volketswil

18. Juli Rosa Sigrist-Wolfensberger,
Volketswil

1921

11. Aug. Rudolf Polla, Volketswil

24. Aug. Anna Spillmann, Volketswil

11. Nov. Ernst Meili, Volketswil

27. Nov. Maria Sterli-Mathis, Volketswil

1922

2. Jan. Beat Alpiger, Volketswil

7. Jan. Mina Fels-Leuzinger, Volketswil

10. Febr. Adelheid Hofmann-Kägi, Gutenswil

8. März Moritz Werder, Volketswil

23. März Marta Schnellmann-Brunner,
Volketswil

25. März Martin Alig, Volketswil

13. April Ruth Morell-Huldi, Volketswil

14. Juli Charlotte Peter-Gsell, Volketswil

26. Sept. Arnold Bohnenblust, Volketswil

3. Dez. Arnold Grossenbacher, Volketswil

1923

1. Jan. Kim Soin Oum-Yim, Volketswil

16. März Silvio Galli, Volketswil

19. Juli Otto Béguelin, Volketswil

13. Aug. Jean Bacher, Volketswil

4. Sept. Jakob Bachmann, Volketswil

29. Sept. Anna Hofer-Koch, Volketswil

5. Okt. Anna Häberling-Schmied,
Volketswil

7. Okt. Anna Reutlinger-Binder, Volketswil

26. Okt. Frieda Forrer-Gschell, Volketswil

10. Nov. Friedrich Wegmann, Volketswil

13. Dez. Berta Emmenegger-Eggimann,
Volketswil

1924

15. Jan. Frieda Elmer-Matter, Volketswil

23. April Hedwig Kaufmann-Engeloch,
Volketswil

24. April Walter Matter, Volketswil

7. Mai Hanna Clerc-Fehr, Volketswil

17. Mai Alice Fischer-Schneider, Gutenswil

3. Juni Theodor Grämiger, Volketswil

16. Juni Wilhelm Rüesch, Volketswil

8. Juli Pauline Hiltbrunner-Zagosta,
Volketswil

22. Juli Magdalena Rohrer-Kuster,
Volketswil

29. Juli Hedwig Grossenbacher-Bolliger,
Volketswil

23. Sept. Walter Temperli, Gutenswil

5. Okt. Armand Leibundgut, Volketswil

16. Okt. Marguerite Bernet-Hämmerli,
Volketswil

27. Okt. Anna Dietrich-Bruhin, Volketswil

22. Nov. Nelly Alig-Müller, Volketswil

1925

5. Jan. Herbert Jansenberger, Volketswil

9. April Gesualdo Nardini, Volketswil

20. April Verena Spillmann-Krebs, Volketswil

18. Mai Rosa Tschudin-Furlan, Volketswil

- 19. Juni Erwin Eichenberger, Volketswil
- 1. Aug. Adelheid Bräker, Volketswil
- 9. Aug. Frieda Kellenberger-Altorfer, Volketswil
- 24. Aug. Ruth Spörri, Volketswil
- 10. Sept. Mina Sauter-Furrer, Volketswil
- 30. Sept. Heinrich Brünger, Volketswil
- 17. Nov. Rosa Schneider-Sigg, Volketswil
- 3. Dez. Raymond Bohren, Volketswil
- 3. Dez. Anita Neidhart-Glutz, Gutenswil
- 19. Dez. Eugen Guatelli, Volketswil

1926

- 7. Jan. Willy Brunner, Volketswil
- 20. Jan. Walter Oesch, Volketswil
- 9. März Gertrud Bollinger-Abderhalden, Volketswil
- 25. März Helène Galli-Crausaz, Volketswil
- 28. März Hulda Nievergelt-Lang, Volketswil
- 13. April Martha Berchtold-Büchler, Volketswil
- 29. April Olga Isaak-Remskar, Volketswil
- 15. Mai Hildegard Hauser-Roos, Volketswil
- 18. Mai Pedro Redondo, Volketswil
- 10. Juni Christos Dordomouzis, Volketswil
- 12. Juni Ruth Graf-Heusser, Volketswil
- 12. Juni Ramsija Murati-Misljimi, Volketswil
- 18. Juni Johann Wagner, Volketswil
- 21. Juni Margareta Utzinger-Rüegg, Volketswil
- 29. Juni Ida Bosshard-Weber, Gutenswil
- 4. Juli Michael Gianiel, Volketswil
- 23. Juli Heinrich Scheier, Volketswil
- 26. Sept. René Schraner, Volketswil
- 29. Sept. Jean Jacques Kasper, Volketswil
- 29. Okt. Rita Hess-Hauri, Volketswil
- 12. Nov. Gerdina Visser, Volketswil
- 16. Nov. Ernst Signer, Volketswil
- 2. Dez. Harold Saladin, Volketswil
- 26. Dez. Ernst Hohl, Volketswil

1927

- 10. Jan. Hildegard Di Berardino-Winter, Volketswil
- 22. Jan. Paul Ruff, Volketswil
- 21. Feb. Ferdinand Kleiner, Gutenswil
- 24. Feb. Marguerite Straub-Poumailloux, Volketswil
- 30. April Karl Mutter, Volketswil
- 9. Mai Hermann Hauser, Volketswil
- 18. Mai Elisa Gumirato-Bovo, Volketswil
- 21. Mai Erika Zingg-Widmer, Volketswil
- 22. Mai Anna Marie Beguelin-Peter, Volketswil
- 2. Juni Heini Glatz, Volketswil
- 4. Juli Armin Etter, Volketswil
- 1. Aug. Maria Blum-Fischer, Volketswil
- 18. Sept. Bernhard Gölden, Volketswil
- 20. Sept. Jakob Oberholzer, Volketswil
- 12. Okt. Alba Bonomi-Da Rugna, Volketswil
- 18. Okt. Anita Martin-Dahmen, Volketswil
- 19. Okt. Otto Knoblauch, Volketswil
- 19. Okt. Melita Zürcher-Meili, Volketswil
- 9. Dez. Marie Oesch-Fäh, Volketswil

1928

- 6. Jan. Werner Nufer, Volketswil
- 2. Feb. Hans Hulliger, Volketswil
- 10. Feb. Elisabeth Gersbach-Näf, Volketswil
- 16. Feb. Zbigniew Osinski, Volketswil
- 6. März Hans Arnold, Volketswil
- 11. März Verena Hauser-Constant, Volketswil
- 21. März Gülbeyaz Erdem-Erdem, Volketswil
- 10. Mai Georg Demarmels, Volketswil
- 19. Juni Hans Scheuss, Volketswil
- 1. Aug. Adelheid Kurz-Ritzmann, Volketswil
- 12. Aug. Hans Schneeberger, Volketswil
- 8. Sept. Leonetta Nardini-Angelini, Volketswil

- 25. Sept. Markus Kühne, Volketswil
- 27. Sept. Margrith Höhn-Bauert, Volketswil
- 19. Okt. Beda Hophan, Volketswil
- 3. Nov. Frida Vogl-Kost, Volketswil
- 8. Nov. Heidi Scheuss-Schläpfer,
Volketswil
- 15. Dez. Fritz Ochsner, Volketswil
- 27. Dez. Maria Ballester-Albi Castells,
Gutenswil

1929

- 7. Jan. Ruth Leibundgut-Fehr, Volketswil
- 10. Jan. Käthe Fuchs-Köster, Volketswil
- 16. Jan. Gertrud Nägeli-Schreiber,
Volketswil
- 19. Jan. Lydia Knoblauch-Roduner,
Volketswil
- 23. Jan. Margrit Schneebeli-Jäger,
Volketswil
- 27. Jan. Rita Müller-Schriber, Volketswil
- 3. Febr. Margareta Angele-Rolke,
Volketswil
- 7. Febr. Martha Zimmermann-Brodbeck,
Gutenswil
- 9. Febr. Cäcilia Müller, Volketswil
- 11. Febr. Gerd Soter, Volketswil
- 15. Febr. Klara Knechtle-Müller, Volketswil
- 18. Febr. Dora Homberger-Bernacchi,
Volketswil
- 23. Febr. Esther Scheier-Trueb, Volketswil
- 24. Febr. Marie Looser-Zeller, Volketswil
- 6. März Margaretha Jutzeler-Herzog,
Volketswil
- 7. März Hedwig Rellstab-Isliker, Volketswil
- 9. März Eila Müller-Salovaara, Volketswil
- 21. März Jacob Wasescha, Volketswil
- 29. März Walter Fürst, Volketswil
- 30. März Elena Grob-Groff, Volketswil
- 19. April Agnes Bosshard-Lenz, Volketswil
- 7. Mai Heinrich Bereuter, Volketswil
- 12. Mai Margrith Büchi-Scheidegger,
Volketswil

- 18. Mai Elisabetha Rüegg-Küng,
Volketswil
- 5. Juni Friedrich Billeter, Volketswil
- 5. Juni Walter Haller, Volketswil
- 28. Juni Paul Mattli, Volketswil
- 29. Juni Gertrud Metzger-Weber,
Volketswil
- 2. Juli Sina Niederhauser-Gysi, Volketswil
- 4. Juli Otto Grochowski, Volketswil
- 5. Juli Kurt Marti, Volketswil
- 15. Juli Jindriska Göttinger-Helan,
Volketswil
- 18. Juli Geertruida Zenettini-Hilkes,
Volketswil
- 22. Juli Hedwig Heller-Poschung,
Volketswil
- 27. Juli Marie Kleiner-Fischer, Gutenswil
- 4. Sept. Heidi Obrist-Walder, Volketswil
- 12. Sept. Rolf Zbinden, Volketswil
- 13. Sept. Johann Frey, Volketswil
- 24. Okt. Elisabeth Alpiger-Leutwyler,
Volketswil
- 27. Nov. Oskar Sterli, Volketswil
- 28. Nov. Erwin Schiess, Volketswil
- 2. Dez. Lina Kuhn-Schenker, Volketswil
- 17. Dez. Philomena Arnold-Padrutt,
Volketswil
- 23. Dez. Xaver Hediger, Volketswil

1930

- 1. Jan. Roland Grüninger, Volketswil
- 29. Jan. Antonina Moscato-Campo,
Volketswil
- 7. Feb. Ludmila Obr-Ballon, Volketswil
- 16. Feb. Dora Schwarz-Weibel,
Volketswil
- 20. Feb. Helga Schuhmacher, Volketswil
- 21. Feb. Werner Kägi, Gutenswil
- 23. Feb. Heinrich Brügger, Volketswil
- 23. Feb. Anna Wegmann-Oetiker,
Volketswil
- 28. Feb. Cécile Kretz-Studerus, Volketswil

8. März Herta Aeschbacher-Resch, Volketswil
14. März Anna De Zaiacom-Heinz, Volketswil
22. März Ernst Grüniger, Volketswil
3. April Paul Zürcher, Gutenswil
5. April Marie Luise Hugentobler-Tobler, Volketswil
13. April Armin Sonderegger, Volketswil
11. Mai Christina Weiss-Casty, Volketswil
25. Mai Sylvia Signor-Mahrer, Volketswil
27. Mai Olga Haltiner-Ott, Volketswil
9. Juni Ursulina Winterberger-Marugg, Volketswil
22. Juni Andreas Vetsch, Volketswil
23. Juli Paul Eberle, Volketswil
27. Juli Elisabeth Etter-Hafenschner, Volketswil
2. Aug. Meta Nufer-Aeschlimann, Volketswil
2. Aug. Rosa Stöckli-Schibli, Volketswil
12. Aug. Miroslav Göttinger, Volketswil
16. Aug. Ida Schiess-Gut, Volketswil
21. Aug. Eduard Schnetzer, Volketswil
24. Aug. Yrma Saladin-Cordova, Volketswil
3. Sept. Gertrud Fiechter-Mösching, Volketswil
4. Sept. Ursula Wettstein-Bohren, Volketswil
9. Sept. Albert Frei, Volketswil
13. Sept. Heidi Schellenberg, Volketswil
16. Sept. Max Kläfiger, Volketswil
21. Sept. Anna Grämiger-Gunzenhauser, Volketswil
27. Sept. Josef Manser, Volketswil
7. Okt. Vitalina Brunner-Mazzalovo, Volketswil
14. Okt. Werner Schlegel, Volketswil
18. Okt. Erika Leibacher-Schimpf, Volketswil
26. Okt. Emil Reinert, Volketswil
21. Nov. Albert Leibacher, Volketswil
23. Nov. Emil Sieber, Volketswil
- 1931**
25. Jan. Rosa Morf-Suter, Gutenswil
31. Jan. Karolina Zraggen-Hötzing, Volketswil
28. Feb. Hildegard Meier-Spielmann, Volketswil
6. März Nelly Dübi-Känzig, Volketswil
9. März Hans Dietiker, Volketswil
13. März Elisabeth Ruff-Reutlinger, Volketswil
23. März Elly Gianiel-Vandoni, Volketswil
17. April Marianne Hügi-Beck, Volketswil
25. April Bortolo Masè, Volketswil
1. Mai Hildegard Bachmann-Prieger, Volketswil
9. Mai Emma Pastega-Raguth, Volketswil
18. Mai Ingeborg Kasper-Schmölzer, Volketswil
30. Mai Silvia Huber-Demuth, Volketswil
3. Juni Ruth Arnold-Maag, Volketswil
7. Juni Rosa Quadranti, Volketswil
21. Juni Ruth Gätzi-Kessler, Volketswil
24. Juni Cäcilia Locatelli-Schwitzer, Volketswil
28. Juni Leonie Kläfiger, Volketswil
1. Juli Ernst Baumann, Volketswil
16. Juli Annemarie Glatz-Fritzsche, Volketswil
26. Juli Anna Oechsli-Reisel, Volketswil
28. Juli Ria Giacomazzo-Staub, Volketswil
10. Aug. Margrit Hodel-Knecht, Volketswil
16. Aug. Hedwig Kiener-Staub, Volketswil
20. Aug. Maximilian Obr, Volketswil
20. Aug. Hildegard Riediker-Pfändler, Volketswil
28. Aug. Liliane Delaquais-Stuber, Volketswil

- 31. Aug. Horst Ginnow, Volketswil
- 18. Sept. Adam Branger, Volketswil
- 25. Sept. Eduard Manz, Volketswil
- 3. Okt. Jacques Stocker, Volketswil
- 5. Okt. Max Halter, Volketswil
- 17. Okt. Zenun Velijaj, Volketswil
- 5. Nov. Hans Riediker, Volketswil
- 11. Nov. Heidi Fretz-Zbinden, Volketswil
- 5. Dez. Patrik Hilpert, Volketswil
- 21. Dez. Werner Jäger, Volketswil
- 25. Dez. Edith Reich-Gerschwiler, Volketswil
- 26. Dez. Elsa Brauch, Volketswil

1932

- 4. Jan. Rosemarie Roth-Grieder, Gutenswil
- 7. Jan. Ligia Becker-Kurath, Volketswil
- 14. Jan. Irene Ruoff-Salzman, Volketswil
- 22. Jan. Liliane Künzler, Volketswil
- 23. Jan. Hans Rudolf Bolliger, Volketswil
- 27. Jan. Vreneli Froehlich-Scheurmann, Volketswil
- 2. Feb. Hedwig Jäger-Böhm, Volketswil
- 5. Feb. Ruth Stalder-Hostettler, Volketswil
- 15. Feb. Luise Blarer-Vollenweider, Volketswil
- 17. Feb. Sigurd Rahts, Volketswil
- 21. Feb. Rosa Maria Krucker-von Flüe, Volketswil
- 22. Feb. Karl Käser, Volketswil
- 14. März Gertrud Zbinden-Keller, Volketswil
- 20. März Ignazio Falcone, Volketswil
- 27. März Liliana Baron-Cippini, Volketswil
- 30. März Walter Rinderknecht, Volketswil
- 30. März Catherina Wiss-Balestra, Volketswil
- 11. April Rosa Zöbeli-Reutlinger, Volketswil
- 12. April Hildegard Ochsner-Burger, Volketswil

- 18. April Gerald Hauser, Volketswil
- 22. April Anna Bösch-De Luca, Volketswil
- 29. April Annelies Rech-Sigrist, Volketswil
- 5. Mai Kurt Leibundgut, Volketswil
- 9. Mai John Ernst, Volketswil
- 12. Mai Elsbeth Kunz-Suter, Volketswil
- 26. Mai Wilhelm Schulte, Volketswil
- 6. Juni Max Hunziker, Volketswil
- 9. Juni Josefina Schnetzer-Trütsch, Volketswil
- 9. Juni Adelheid Unterweger-Pfenniger, Volketswil
- 9. Juni Kurt Wettstein, Volketswil
- 10. Juni Willi Schütz, Volketswil
- 25. Juni Jakob Schwendener, Gutenswil
- 2. Juli Hedwig Schmid-Trendle, Volketswil
- 6. Juli Margrith Hug-Römer, Volketswil
- 6. Juli Hedwig Käser-Kuch, Volketswil
- 16. Juli Ute Mugglin, Volketswil
- 2. Aug. August Grob, Volketswil
- 7. Aug. Rukije Iisani-Ibrahimi, Volketswil
- 9. Aug. Willi Schneeberger, Volketswil
- 11. Aug. Ludmila Krulis-Zelenka, Volketswil
- 21. Aug. Walter Hermatschweiler, Volketswil
- 28. Aug. Heinz Stiefel, Volketswil
- 29. Aug. Otto Herter, Volketswil
- 13. Sept. Melitta Frei-Poschl, Volketswil
- 19. Sept. Sonia Imboden-Hochstrasser, Volketswil
- 22. Sept. Brigitta Schulze, Volketswil
- 24. Sept. August Duttweiler, Volketswil
- 30. Sept. Rosa Nolting-Zillner, Volketswil
- 4. Okt. Werner Troxler, Volketswil
- 23. Okt. Rosa Kikidis-Hahn, Volketswil
- 29. Okt. Erna Sieber-Blattner, Volketswil
- 21. Nov. Gerhard Rachor, Gutenswil
- 8. Dez. Concetta Palermo-Giannetti, Volketswil
- 20. Dez. Sonja Guatelli-Dürler, Volketswil
- 20. Dez. Elsa Petrig-Kägi, Volketswil

- 25. Dez. Marcel Wolf, Volketswil
- 27. Dez. Eleonore Ambauen-Stürzinger, Volketswil
- 29. Dez. Hans-Ulrich Schaufelberger, Volketswil

1933

- 6. Jan. Anna Schmid-Feurer, Volketswil
- 7. Jan. Wilhelm Mechler, Volketswil
- 8. Jan. Eugen Stiefel, Volketswil
- 15. Jan. Max Kreis, Volketswil
- 15. Jan. Lilly Suter-Müller, Volketswil
- 8. Feb. Eleanor Wagner-Frossard, Volketswil
- 15. Feb. Gertrud Scherrer-Baumann, Volketswil
- 17. Feb. Klara Aerni-Fluri, Volketswil
- 3. März René Fehr, Volketswil
- 3. März Margrith Volkart-Koster, Volketswil
- 4. März Lilian Peter-Tobler, Volketswil
- 6. März Heinrich Vonarburg, Gutenswil
- 11. März Gertrud Schlegel-Helff, Volketswil
- 12. März Willibald Hintermeister, Volketswil
- 19. März Gertrud Ehrbar-Bühler, Volketswil
- 20. März Gerda Flückiger-Feusi, Volketswil
- 22. März Emilio Franchetto, Volketswil
- 26. März Hans Hauenstein, Volketswil
- 23. April Leonie Obrist-Roth, Volketswil
- 15. Mai Arthur Flückiger, Volketswil
- 15. Mai Josef Gätzi, Volketswil
- 15. Mai Margrit Näf-Gürber, Volketswil
- 16. Mai Lilli Gunzenhauser, Volketswil
- 17. Mai Toni Riesen, Volketswil
- 17. Mai Elisabeth Schwarz-Rombach, Volketswil
- 18. Mai Georg Hausladen, Volketswil
- 26. Mai Jaroslav Vopat, Volketswil
- 1. Juni Cemal Peksen, Volketswil
- 2. Juni Wilhelm Bruderer, Volketswil
- 7. Juni Nelly Meili-Brunner, Volketswil
- 11. Juni Margrit Kröger-Römmel, Volketswil
- 12. Juni Verena Guggisberg, Volketswil
- 17. Juni John Fontana, Volketswil
- 21. Juni Silvia Kühni-Bütikofer, Volketswil
- 24. Juni Heidi Fleck-Güttinger, Volketswil
- 25. Juni Wladimir Sokolov, Volketswil
- 26. Juni Magdalena Wasescha-Krebs, Volketswil
- 2. Juli Cecilia Wittwer-Bortolin, Volketswil
- 3. Juli Josefina Näf-Niederberger, Volketswil
- 5. Juli Georg Schmid, Volketswil
- 6. Juli Guido Cornetti, Volketswil
- 8. Juli Renata Rüeegger-Schneider, Volketswil
- 9. Juli Jolanda Demarmels-Bisagno, Volketswil
- 13. Juli Lieselotte Herter-Schmid, Volketswil
- 15. Juli Elisabetha Fehr-Russenberger, Volketswil
- 27. Juli Monique Studer, Volketswil
- 2. Aug. Elsbeth Stiefel-Muggli, Volketswil
- 6. Aug. Franz Petrig, Volketswil
- 2. Sept. Renate Hophan-Huber, Volketswil
- 11. Sept. Karl Stalder, Volketswil
- 18. Sept. Hans Winkler, Volketswil
- 21. Sept. Hans Schärer, Gutenswil
- 28. Sept. Maria Winter-Heimann, Volketswil
- 6. Okt. Sonja Budja-Bucher, Volketswil
- 9. Okt. Chatrina Howald-Parli, Volketswil
- 11. Okt. Martina Itin, Volketswil
- 12. Okt. Peter Bergmann, Gutenswil
- 19. Okt. Hildegard Ruesch-Eisenring, Volketswil
- 26. Okt. Walter Eisenhut, Volketswil
- 30. Okt. Gideon Fiechter, Volketswil
- 15. Nov. Kurt Heider, Volketswil

19. Nov. Walter Langenegger,
Volketswil
26. Nov. Hilde Bereuter-Spillmann,
Volketswil
4. Dez. Max Spycher, Volketswil
10. Dez. Ernst Brügger, Volketswil
19. Dez. Kalman Honti, Volketswil
23. Dez. Maria Troxler-Walker, Volketswil
26. Dez. Xaver Zurfluh, Volketswil

1934

2. Jan. Maria Reinert-Godenzi, Volketswil
4. Jan. Renate Basler-Sigel, Volketswil
7. Jan. Ruixue Liu, Volketswil
8. Jan. Hubert Krucker, Volketswil
17. Jan. Otto Kretz, Volketswil
20. Jan. Josef Arnold, Volketswil
26. Jan. Robert Peter, Volketswil
4. Feb. Josef Stierli, Gutenswil
5. Feb. Hansruedi Temperli, Gutenswil
12. Feb. Marta Kägi-Weilenmann,
Gutenswil
13. Feb. Heinz Linsi, Volketswil
17. Feb. Marcel Grobéty, Volketswil
20. Feb. Marie Schori-Schreiber, Volketswil
23. Feb. Maria Waldmeier-Schiesser,
Volketswil
3. März Lydia Gemperle-Rutz, Volketswil
7. März Elsbeth Kästli-Eggimann,
Volketswil
16. März Heinz Gemperle, Volketswil
20. März Ruth Stahel-Himmelberger,
Volketswil
3. April Sonja Vaucher-Schneeberger,
Volketswil
12. April Max Basler, Volketswil
15. April Eduard Reich, Volketswil
20. April Lydia Temperli-Weber, Gutenswil
25. April Elsbeth Branger-Meier, Volketswil
11. Mai Gertrud Bächtold-Lienhard,
Volketswil
15. Mai Irene Rudig-Schöni, Volketswil
17. Mai Hans Eggenberger, Gutenswil
17. Mai Susanna Oberholzer-Schaub,
Volketswil
9. Juni Verena Fürst-Ott, Gutenswil
12. Juni Wilfred Müller, Volketswil
15. Juni Kurt Steiger, Volketswil
21. Juni Paul Fehr, Volketswil
27. Juni Elisabeth Kühne-Steiner,
Volketswil
10. Juli Gerda Käser-Haase, Volketswil
16. Juli Paul Budja, Volketswil
22. Juli Ernst Zweidler, Volketswil
27. Juli Walter Meili, Volketswil
29. Juli Magdalena Gantenbein,
Volketswil
31. Juli Lena Hauenstein-Kleiner,
Volketswil
3. Aug. Heidi Lustenberger-Bründler,
Volketswil
10. Aug. Gottlieb Schwarz, Volketswil
11. Aug. Gotthard Wettstein, Volketswil
21. Aug. Margrith Meier-Flühmann,
Gutenswil
29. Aug. Josef Sommer, Volketswil
9. Sept. Hannelore Stocker-Bühler,
Volketswil
13. Sept. Elfriede Haas, Volketswil
21. Sept. Paul Müller, Volketswil
29. Sept. Rosmarie Eng-Eng, Gutenswil
1. Okt. Regina Lang-Stadlmair,
Volketswil
1. Okt. Ernst Zwahlen, Volketswil
7. Okt. Heidi Beschi-Furter, Volketswil
7. Okt. Therese Rossi-Lustenberger,
Volketswil
11. Okt. Elsbeth Näf-Wanner, Volketswil
21. Okt. Willy Kägi, Gutenswil
26. Okt. Ursula Fischer-Rohrer, Volketswil
3. Nov. Ernst Uetz, Volketswil
11. Nov. Urs Walker, Volketswil
14. Nov. Franz Lustenberger, Volketswil
16. Nov. Arthur Frey, Volketswil

- 16. Nov. Hans Volkart, Volketswil
- 18. Nov. Hans Ott, Volketswil
- 20. Nov. Elisabetha Bruggisser-Huwylar,
Volketswil
- 28. Nov. Denise Sümer-Patane, Volketswil
- 25. Dez. Heidi Weibel-Ochsner, Volketswil

1935

- 1. Jan. Dechen Ayar-Nangoagima,
Volketswil
- 1. Jan. Maria Perito-Schmid, Volketswil
- 5. Jan. Mirosława Osinki-Ziora,
Volketswil
- 8. Jan. Johann Sauerschnig, Volketswil
- 11. Jan. Jerzy Kowalski, Volketswil
- 19. Jan. Renate Hohl-Wicher, Volketswil
- 19. Jan. Rea Seifert-Merz, Volketswil
- 22. Jan. Peter Füglistler, Volketswil
- 28. Jan. Berta Haller-Latschbacher,
Volketswil
- 31. Jan. Josef Staub, Volketswil
- 2. Feb. Kurt Schächli, Volketswil
- 5. Feb. Wilhelm Glarner, Gutenswil
- 5. Feb. Wilhelm Bachmann, Volketswil
- 11. Feb. Günther Hermann, Volketswil
- 15. Feb. Gallus Brändle, Volketswil
- 22. Feb. Hermann Maron, Volketswil
- 23. Feb. Edwin Tobler, Volketswil
- 24. Feb. Hans Fürst, Volketswil
- 12. März Ida Huber, Volketswil
- 14. März Helene Michel-Giger, Volketswil
- 30. März Hansheiri Gabi, Volketswil
- 1. April Jiri Prochazka, Volketswil
- 10. April Viktor Frey, Volketswil
- 18. April Ernst Strub, Volketswil
- 19. April Gerda Stäheli-Gahse, Volketswil
- 20. April Ursula Raab-Szafran, Volketswil
- 23. April Heinz Ebner, Volketswil
- 30. April Henri Schmid, Volketswil
- 2. Mai Rosa Stiefel-Trettenbrein,
Volketswil
- 4. Mai Inge Schreier-Kappeler, Volketswil

- 7. Mai Hans Rudolf Trachsler, Volketswil
- 12. Mai Hans Jallard, Volketswil
- 15. Mai Sebastiano Dambone Sessa,
Volketswil
- 16. Mai Silvia Fässler-Stella, Volketswil
- 17. Mai Karl Christen, Volketswil
- 21. Mai Adolf Hodel, Volketswil
- 23. Mai Alberto Sussmann, Volketswil
- 24. Mai Erika Vordisch-Schindler,
Volketswil
- 25. Mai Celesta Staub-Cadlini, Volketswil
- 29. Mai Denise Willen-Altoé, Volketswil
- 31. Mai Gerhard Roser, Volketswil
- 1. Juni Hans-Rudolf Reutegger,
Volketswil
- 9. Juni Ernst Streuli, Volketswil
- 9. Juni Ariano Lucchi, Volketswil
- 13. Juni Kurt Bochsler, Volketswil
- 16. Juni Anton Fausch, Volketswil
- 20. Juni Johann Frick, Volketswil
- 23. Juni Alice Burren-Brechenbühl,
Volketswil
- 27. Juni Ursula Berchtold-Kerber,
Volketswil
- 28. Juni Helen Gabl-Widmer, Volketswil
- 28. Juni Elisabetha Goldschmid-Merz,
Volketswil
- 1. Juli Rolf Lindenmann, Volketswil
- 4. Juli Ida Sakhnowsky-Vrolijk, Volketswil
- 7. Juli Ernst Dünner, Volketswil
- 7. Juli Erhard Isaak, Volketswil
- 10. Juli Rudolf Kofler, Volketswil
- 12. Juli Giacomo Mezzacasa, Volketswil
- 21. Juli Bernard Joye, Volketswil
- 25. Juli Magdalena Fuchs-Hug,
Volketswil
- 2. Aug. Adelheid Maurer-Heidrich,
Volketswil
- 11. Aug. Cveta Todorovic, Volketswil
- 18. Aug. Nina Lippuner Sifakis, Volketswil
- 22. Aug. Daniel Raimondi, Volketswil
- 25. Aug. Gottfried Suremann, Volketswil

- | | | | |
|-----------|-----------------------------------------|----------|----------------------------------|
| 3. Sept. | Hildegard Leitgeb, Volketswil | 3. Okt. | Abidin Memeti, Volketswil |
| 5. Sept. | Werner Schneider, Volketswil | 25. Okt. | Hans Hunziker, Volketswil |
| 8. Sept. | Diodoro De Conno, Volketswil | 4. Nov. | Janos Paszti, Volketswil |
| 11. Sept. | Gertrud Kretz-Kretz, Volketswil | 7. Nov. | Barbara Roser-Engel, Volketswil |
| 14. Sept. | Madeleine Sokolov-Müller, Volketswil | 12. Nov. | René Vaucher, Volketswil |
| 19. Sept. | Heidi Tschanz-Zellweger, Volketswil | 17. Nov. | Kurt Heusser, Volketswil |
| 26. Sept. | Karl Krizaj, Volketswil | 21. Nov. | Johann Fuchs, Volketswil |
| 27. Sept. | Silvia Kreis-Vogel, Volketswil | 25. Nov. | Myrtha Joseph-Früh, Volketswil |
| 28. Sept. | Alice Schiegg-Rohner, Volketswil | 25. Nov. | Horst Mangold, Volketswil |
| 29. Sept. | Max Denzler, Volketswil | 1. Dez. | Jakob Kunz, Volketswil |
| | | 18. Dez. | Maria Oetiker-Keller, Volketswil |
| | | 25. Dez. | Ruth Carnini-Egli, Volketswil |

Diese Liste ist unvollständig, da gewisse Personen ihren Namen auf eine Sperrliste setzten.

Verlag: Gemeindeganzlei Volketswil

Redaktion: Doris Bruno, Volketswil
 Daria Conti, Luzern
 Evi Dingetschweiler, Gutenswil
 Therese Girod-Wehrli, Ballyshannon
 Angela Lembo, Bisikon
 Bettina Stucki, Volketswil
 Esther Wolff, Volketswil

Hugo Engeler, Volketswil
 Hansjürg Fels, Volketswil
 Beat Grob, Gemeindeganzreiber
 Tumasch Mischol, stv. Gemeindeganzreiber
 Tom Neukom, Volketswil
 Ruedi Schulthess, Gutenswil, VOV

Redaktionsadresse: Hansjürg Fels, Ackerstrasse 124, 8604 Volketswil
 Telefon 044 945 15 85
 Mail: hj.fels@gmx.ch

