

Jahrheft der Stadt Illnau-Effretikon

2017

Thema: Arbeiten



INHALT

- 1 Vorwort
- 2 Zum Thema des Jahrheftes
- 3 Rasanter Wandel seit der Industrialisierung: Arbeiten in Illnau-Effretikon
- 7 Volltreffer für die «Chlöpferei»: SIUS Effretikon
- 8 Für Gesundheit, Wohlbefinden und Schönheit: Drogerie Effretikon
- 9 Feins vom Dorf: Volg-Filialleiterin
- 10 Dank Innovation mit Volldampf voraus: Talacherhof Illnau
- 13 Heizer mit innerem Feuer: Haldimann Heizungen Illnau
- 14 Aus Alt wird Neu: Polsterei Illnau
- 15 Blick fürs Kyburgische: Museumsleiter
- 16 Im Hintergrund tätig: Betreuerinnen und Betreuer
- 17 Mittags klingelt eins nach dem andern: Tagesmutter
- 18 Branchen-Leader dank Strichcode-System: MicroMED Illnau
- 19 Fachkundig zu Hause betreuen und pflegen: Spitex-Mitarbeiterin
- 20 Die Stadtverwaltung hat viele Gesichter
- 22 Mega viel Material und viel Fingerspitzengefühl: Recycling-Fachmann
- 23 Von der Sandburg zur perfekten Mauer: Baumeister Kurszentrum Effretikon
- 24 Tag für Tag in der Gemeinde auf Tour: Paketbote
- 25 Jeder Tag ist anders: Primarlehrerin
- 26 Italienische Küche auf hohem Niveau: «Bahnhöfli»-Wirt
- 27 Mit Urpflanzen auf Du und Du: Schlossgärtnerin
- 28 Jahreschronik 2015/2016

ARBEITEN IN ILLNAU-EFFRETIKON

Das Jahrheft 2017 befasst sich aus verschiedenen Blickwinkeln mit dem Thema «Arbeiten in Illnau-Effretikon». Sich zu betätigen, das entspricht auch in unserer Stadt einem Grundbedürfnis der Einwohnerschaft.

Die gesellschaftliche Stellung und die Bewertung der Arbeit haben im Laufe der Geschichte manche Wandlung erfahren. Der Begriff umfasst viele Aspekte: Arbeit im Zwangsverhältnis, Arbeit als Ausdruck gottgefälliger Lebensführung, Arbeit als Pflicht zu dienen, Arbeit für einen Lohn, Arbeit zur Selbstverwirklichung. Bei aller Vielfalt ist die identitätsstiftende Rolle der Arbeit in der persönlichen Lebensbewältigung bis heute noch immer zentral. Arbeit gilt auch als ein Kernstück schweizerischer Identität: Gute, solide Arbeit gehört zu «Swissness».

In Illnau-Effretikon gibt es viele Pendlerinnen und Pendler, aber auch rund 7000 Arbeitsplätze. Die Bemühungen von Seiten der Stadt, die Arbeitsplatzzahl zu vergrössern und somit dem Image der «Schlafstadt» entgegenzuwirken, gibt es schon seit etwa fünfzig Jahren. Obwohl in dieser Hinsicht schon einige Erfolge zu verzeichnen sind, wird dieses Ziel von der städtischen Politik auch in Zukunft weiter verfolgt. Die ausgezeichnete Erreichbarkeit ist dabei ein wichtiger Trumpf.

Nebst der zentralen Lage zählen aber auch andere Dinge. Zum Beispiel, dass die Arbeit mit innerem Feuer geleistet wird! Dass das Herz dabei ist! Und ebenso, dass sich kluge Köpfe hier wohl fühlen. Eine besondere Freude ist es, dass einige weitherum beliebte und gefragte Innovationen bei uns ihren Ursprung haben. Es gibt also in unserer Stadt ein vielfältiges Arbeitsplatzangebot mit vielen beherzten Berufstätigen. Und davon berichtet das vorliegende Jahrheft, auch wenn aus Platzgründen nur eine kleine Auswahl des gesamten Spektrums zur Darstellung kommen kann. Lassen Sie sich von dieser Auswahl überraschen!

Ich danke allen Personen, die in diesem Heft über ihr Arbeiten in Illnau-Effretikon erzählen, sowie dem ganzen Jahrheft-Team für seine wertvolle Recherchier- und Schreibarbeit!

Ueli Müller, Stadtpräsident



Zum Thema des Jahrheftes: Arbeiten in Illnau-Effretikon

LIEBE LESERINNEN UND LESER

Auf dem Gebiet unserer Stadt, wo früher Bauernhöfe standen, gibt's noch gut 30 Bauernbetriebe. Handwerk und Detailhandel haben einen schweren Stand. Wurde früher für die Textil- und Maschinenindustrie produziert, müssen sich Firmen heute auf hochwertige Nischenprodukte spezialisieren. Neue innovative Techniken wurden erfunden. Der Dienstleistungssektor hat auch bei uns zugelegt. Es gibt Sorgen und es gibt Erfolgsgeschichten – persönliche und betriebliche. Das Besondere am Thema dieses Jahrheftes ist, dass grossräumige Entwicklungen der bezahlten Erwerbsarbeit ganz konkret in Illnau-Effretikon fassbar gemacht werden können. Kyburg ist natürlich mitgemeint!

Über 3000 Personen kommen von auswärts, um hier zu arbeiten, sind also <Zu-Pendler>. Das ist eine beachtliche Zahl gegenüber den gut 6000 Einwohnerinnen und Einwohnern, die <weg-pendeln>, um auswärts zu arbeiten. In gut 1000 Betrieben finden Einheimische und Auswärtige über 7000 Arbeitsplätze in unserer Gemeinde. Ueli Müller gibt in einem Interview eine Übersicht über die Entwicklung der lokalen Arbeitswelt in den letzten 250 Jahren. Er skizziert die aktuelle Situation des Arbeitsstandortes Illnau-Effretikon und dessen Zukunftsperspektiven.

Das Redaktionsteam ging auf Spurensuche. Verantwortliche von sieben Betrieben sowie neun Frauen und Männer erzählen Betriebs- und Arbeitsgeschichten. Wir haben nachgefragt, was Freude macht, was Sorgen bereitet und wohin die Entwicklungen gehen.

So entstand ein Einblick in die Vielfalt von Firmen und beruflichen Tätigkeiten. Wir mussten eine Auswahl treffen und haben dabei verschiedene Branchen und Ortsteile berücksichtigt. Auf unserer Spurensuche haben wir Firmen entdeckt, von denen wir bisher keine Ahnung hatten. Wir erlebten spannende Facetten des Arbeitsstandortes Illnau-Effretikon und begegneten interessierten und engagierten Menschen.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre.

Lotti Isenring Schwander
Martin Steinacher
Erika Graf-Rey

Arbeiten in Illnau-Effretikon

RASANTER WANDEL

Interview von Lotti Isenring Schwander mit Ueli Müller

SEIT DER INDUSTRIALISIERUNG

Ueli Müller ist Historiker, Berufsschullehrer und Stadtpräsident. Er erzählt im Gespräch, wie sich die Heimindustrie, die Mechanisierung und die nachfolgenden Entwicklungen auf das Leben der Menschen in Illnau-Effretikon ausgewirkt haben. Die Geschichte von Illnau-Effretikon steht in engem Zusammenhang mit den Veränderungen in der Arbeitswelt.

Was arbeiteten die Menschen vor der Industrialisierung?

In den Ortskernen von Unter- und Ober-Illnau, Ottikon, Rikon und Bisikon wohnten vor allem Bauernfamilien. Sie betrieben damals hauptsächlich Ackerbau. Dörfliche Handwerker dienten den Bauern zu, wie zum Beispiel Schlosser, Schmiede, Wagner, Zimmerleute oder Schreiner. Ausserdem gab es vier Mühlen. Wohnen und Arbeiten waren eng verknüpft.

Was veränderte sich mit der Heimindustrie im 17. und 18. Jahrhundert?

Bis 40 % der Einwohnerschaft fanden im späten 17. und im 18. Jahrhundert einen Verdienst in der textilen Heimindustrie. Die Kleinbauern konnten damit etwas Bargeld dazu gewinnen. Das wenige Land, dazu vielleicht eine Kuh und ein paar Geissen, das gab nicht viel her. Vor allem Frauen und Kinder verspannen Baumwolle am Spinnrad. Städtische Händler brachten die rohe Baumwolle und nahmen die fertige Ware wieder mit. Später kam die Weberei dazu. Da arbeiteten auch Männer mit.

Ein typisches Haus solcher Kleinbauern ist das Flarzhaus «Im Kloster» an der Illnauer Oberdorfstrasse 8 bis 12. Es hat kleine Ökonomieräume und einen Webkeller. Damit unterscheidet es sich markant von grossbäuerlichen Häusern wie zum Beispiel dem «Hotzehuus» mit seiner riesigen Scheune. Mit der textilen Heimindustrie vermehrte sich die Bevölkerung im ganzen Zürcher Oberland und damit auch in Illnau-Effretikon.

Welche Umbrüche brachte das 19. Jahrhundert?

Im 19. Jahrhundert gewann bei den Grossbauern neben dem Ackerbau die Viehzucht stark an Bedeutung. Gross war auch der technische Um-



Heimspinnerinnen in Ober-Illnau: Tuschfederzeichnung aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. Dem bekannten Kupferstecher David Herrliberger zugeschrieben.

«Was für en Lärme-n-ist in eus'rem Hus!
mä ghört sis eige Wort schier nüd.

Wie rassled au die Schifflü hin und her.

Wie stampfed Trete-n-und wie tanzed d'Gschirr.

Es wird eim sicher schier gar trümmelig drab.

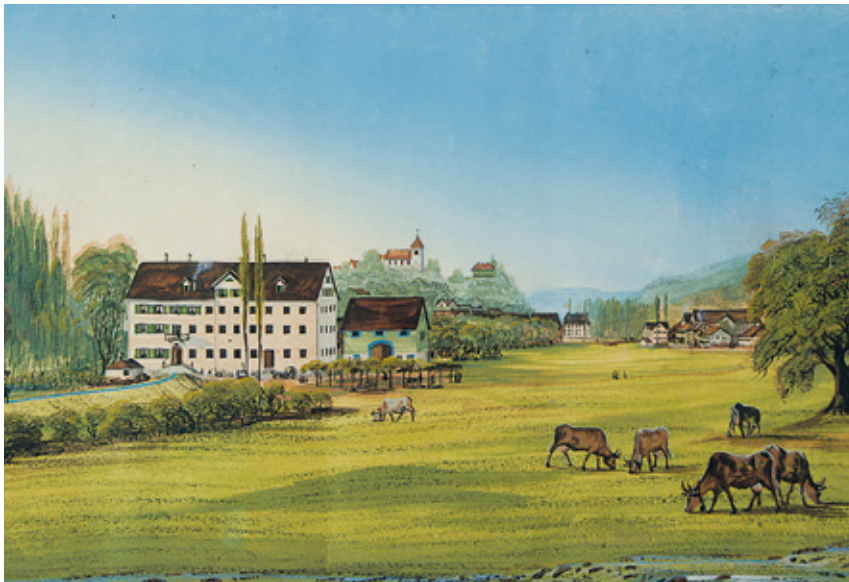
Wie surred d'Walze-n-und wie rumpled d'Lade.

Wie neggelet's, wie niggelet's und thuet's.

Wie schnüttret s'Spuelrad und wie chuuet d'Häspel.»

Jakob Stutz beschrieb im Theaterstück «Der Brand von Uster» anschaulich den Betrieb einer Zürcher Oberländer Webstube. Er arbeitete selbst als Hand-Weber.

3



Illnau um 1855: Links die Spinnerei Riet mit Kanal, in der Mitte hinten die Spinnerei Soor, rechts die Gebäude der Mühle Unter-Illnau.
Gouache von J.J. Eggli.

bruch in der Industrie durch die Mechanisierung: Die maschinellen Spinn- und Webstühle in den Fabriken verdrängten die textile Heimarbeit. Wegen des Energiebedarfs entstanden die Fabriken entlang von Bachläufen wie zum Beispiel in unserer Gemeinde die drei Spinnereien an der Kempt: im Illnauer Riet (wo das Gebäude der ehemaligen Weberei Graf steht), im Soor (wo jetzt eine Fenster- und Glasfabrik steht) und in Oberkempttal. Auch in den Mühlen wurden mechanische Spinnmaschinen aufgestellt. An der Töss wurde in Sennhof-Mülau eine Grossspinnerei gebaut.

Die Fabrikbesitzer waren Unternehmer aus dem Zürcher Oberland wie zum Beispiel die Familie Bühler aus Freudwil, der Spinnerkönig Heinrich Kunz aus Oetwil oder die Familie Graf aus Wetzikon-Kempten. Die Kleinbauern gingen nun in die Textilfabrik, ab Ende des 19. Jahrhunderts auch in die Firma Maggi in Kempttal. Wohn- und Arbeitsorte waren nun getrennt. Die Kinder, Frauen und Männer, welche in der Fabrik monotone Arbeit verrichteten, verloren ihre Zeitautonomie, mussten ihre Arbeitszeit erfassen lassen und erhielten einen Lohn. Es bildete sich ein neuer Stand, der Arbeiterstand.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts zogen erstmals viele Menschen in die Gemeinde, z.B. aus dem Aargau oder aus der katholischen Innerschweiz. Sie wohnten in Arbeiter- und Kosthäusern auf dem Fabrikgelände. Die

Fabrikherren stellten etwas Land für den Kartoffelanbau zur Verfügung und halfen, Fabrikkläden zu gründen. In Oberkempttal entstand zum Beispiel ein richtiger Fabrikweiler mit über hundert Bewohnern.

Wie entstand das heutige Illnau-Effretikon?

Unsere Gemeinde hat sich baulich in den letzten hundert Jahren mehr verändert als in den tausend Jahren zuvor. Mit der Trennung von Wohnen und Arbeiten und mit dem Ausbau der Verkehrsinfrastruktur wurde die Mobilität immer grösser. Städte wie Zürich und Winterthur galten in der Nachkriegszeit als unwirtlich. Viele Familien zogen ab ca. 1960 aufs Land. Viele fanden in den neuen Mehrfamilienhäusern von Effretikon eine Bleibe.

Übrigens waren es hauptsächlich Ausländer, die Häuser und Strassen gebaut haben. Seit den 1950er Jahren kamen Arbeiter aus Italien und Spanien zu uns und später, in den 1990er Jahren, aus Ex-Jugoslawien. Viele Migrantinnen und Migranten liessen sich in den neu entstandenen Blocksiedlungen nieder.



Im Fabrikweiler Oberkempttal wohnten um 1900 gegen 150 Personen. Ansichtskarte vom Ende des 19. Jahrhunderts, Stempel vom 14.7.1910.

In Effretikon sind Zu- und Wegzüge recht häufig und dementsprechend ist die örtliche Bindung meist kleiner als in anderen Ortsteilen, z.B. in Illnau. Dass sie dort stärker ist, mag am dörflichen Charakter liegen oder daran, dass dort viele Leute Wohneigentum besitzen. Die Mobilität prägt unsere Stadt: Wir sind eine typische Agglomerationssiedlung geworden mit mehr Weg- als Zu-Pendlern.



Belegschaft der Spinnerei Oberkempttal um 1890.

Welche Betriebe und Arbeitsplätze gibt es heute?

Wohin entwickelt sich der Arbeitsstandort Illnau-Effretikon?

Heute gibt es nur noch wenige Landwirtschaftsbetriebe. 2015 wurden in Illnau-Effretikon 23 und in Kyburg 9 Betriebe gezählt. Auch in der industriellen Produktion sind immer weniger Firmen tätig, denn sie können nicht mehr wie früher die Maschinenindustrie beliefern. Heute werden vor allem hoch entwickelte Nischenprodukte hergestellt. Um nur einige Beispiele zu nennen: Die «Nova» produziert spezielle Beschichtungen, die «Kubo Tech» spezielle Dichtungen, «Wieland & Oertli» ist Spezialist in Gleitschleiftechnik, «SIUS» hat das Patent für elektronische Trefferanlagen (Seite 7), «Expo Mobilia» gestaltet grosse Messen; und aus der früheren Schreinerei «Jegen» wurde eine Firma für Inneneinrichtungen, die in einem weiten Umfeld Läden und Gastro-Betriebe beliefert. Soeben

Arbeitsstätten und Beschäftigte nach Sektoren 2013¹

Was	Arbeitsstätten	Beschäftigte²
Total	1034	7062
Primärsektor	75 = 7 %	266 = 4 %
Sekundärsektor	189 = 18 %	2210 = 31 %
Tertiärsektor	770 = 75 %	4586 = 65 %

Betriebsgrößen mit Anzahl der Mitarbeitenden¹

Was	Anzahl Mitarbeitende	Anzahl Betriebe
Mikrobetriebe	1-9	919 = 89 %
Kleine Betriebe	10-49	97 = 9 %
Mittlere Betriebe	50-249	18 = 2 %

1 Die Zahlen für 2013 sind provisorisch. Die Angaben für Illnau-Effretikon und Kyburg wurden zusammengezählt.

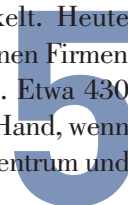
2 Vollzeitäquivalenzen = umgerechnet auf Vollzeitstellen.

Aus: Website Statistisches Amt des Kantons Zürich, Arbeitsstätten und Beschäftigte ab 2011.

Zusammengestellt von Lotti Isenring Schwander.

musste die «Spinnerei Bühler» in Sennhof-Mülau als letzte Spinnerei der Schweiz schliessen. Sie konnte nicht mehr mit der billigen ausländischen Konkurrenz mithalten. Damit gingen rund 140 Arbeitsplätze verloren.

In den letzten Jahrzehnten hat sich hingegen der Dienstleistungssektor stark entwickelt. Heute haben wir eine grosse Vielfalt an kleinen Firmen. Der grösste Arbeitgeber ist die Stadt. Etwa 430 Personen arbeiten für die öffentliche Hand, wenn man die Stadtverwaltung, das Alterszentrum und die Schulen zusammenrechnet.



Und wie sieht's denn mit dem Detailhandel aus?

Der Detailhandel – vor allem kleine Spezialgeschäfte – haben es nicht einfach in unserer Stadt. Das Einzugsgebiet ist mit rund 20'000 Personen nicht so gross wie beispielsweise in Uster oder Wetzikon. Man ist sehr rasch in Zürich oder Winterthur, im Volkland oder Glatt-Zentrum, wo Restaurants und Events das Einkaufen attraktiv machen. Vielleicht fehlt im Effimärt das ehemalige Kaffee als Treffpunkt?

In Effretikon deckt das Angebot den täglichen Bedarf ab. Auch die Illnauer/-innen finden in den Dorfläden das Nötige für den täglichen Bedarf. Grossverteiler haben Ausbauwünsche in Effretikon und möchten auch in Illnau einen Laden eröffnen. Jedoch fehlen geeignete Lokale.

Grosse Dienstleistungsfirmen wie zum Beispiel Hauptsitze von Banken, Versicherungen oder Internet-Firmen sind bei uns nicht vertreten. Das hat auch Vorteile: Wir sind nicht von ein paar wenigen Grossfirmen abhängig. Unsere Stadt besitzt viele kleine und mittelgrosse Betriebe. Im Vergleich mit Städten ähnlicher Grösse ist das Arbeitsplatzangebot aber eher bescheiden.

Inwiefern hat sich die Bedeutung der Arbeit verändert?

Jeder Mensch arbeitet gerne. Viele definieren sich über ihren Job. Schön ist es, wenn man mit der gewünschten Arbeit auch Geld verdienen kann. Früher wurde man in ein bestimmtes Berufsumfeld hinein geboren. Heute können die Jungen aus einer Vielzahl von Ausbildungen auswählen. Es entstanden neue Tätigkeiten wie z.B. in der IT, in der Elektronik oder in Pflege- und Medizin. Weiterbildungen sind wichtiger geworden und ermöglichen einen beruflichen Aufstieg. Heute gibt es mehr Stellenwechsel als früher; die Loyalität mit der Firma ist kleiner geworden; es ist anders als damals, als man in die Maggi eintrat und dort bis zur Pensionierung arbeitete.

Welche Ziele hat die Stadt für den Arbeitsstandort Illnau-Effretikon?

Schon in den 1960er und 1970er Jahren wurden Arbeitsplatzgebiete wie die Industriezone Vogelsang gefördert, um mehr Arbeitsplätze zu ermöglichen. Um 1990 kam die Industriezone Langhag dazu. Leider siedelten sich dort, in Autobahnnähe, viele Logistikfirmen mit relativ wenigen Arbeitsplätzen an. Jetzt haben wir kaum noch ungenutztes Industrieland ausser im Illnauer Geen, das jedoch im Moment nicht baureif ist.

Das Ziel der Stadt ist es, bis 2030 zu den bestehenden 7000 noch weitere 4000 Arbeitsplätze zu schaffen. Dies ist ein sehr ambitioniertes Ziel; es entspricht jedoch den regionalen und kantonalen Vorstellungen. Im kürzlich revidierten kantonalen Richtplan erhielten einige wenige, gut erschlossene

Pendlerbilanz Illnau-Effretikon (ohne Kyburg)

	1930¹	1970¹	2010–2014
Arbeitsplätze	1271	3292	6791 ²
Zu-Pendler	67	909	3254 ³
Weg-Pendler	664	4146	6058 ³

1 Aus: Ueli Müller (1992), Illnau-Effretikon, Band II, Vom Umsturz des Jahres 1798 bis zur Gegenwart, S. 331.

2 Website Statistisches Amt des Kantons Zürich: Beschäftigte in Illnau-Effretikon.

3 Aus: Bundesamt für Statistik.

Orte wie Effretikon die Möglichkeit, neue Arbeitsplatzgebiete einzuzonen. So ist im Riet, angrenzend an die Industriezone Langhag, eine Zone für produzierendes Gewerbe vorgesehen. Vielleicht siedeln sich auch im Areal der ehemaligen Spinnerei Bühler in Sennhof-Mülau neue KMUs an. Grössere Dienstleistungsbetriebe sind vor allem in den Zentrumsgebieten westlich und östlich des Bahnhofs Effretikon vorgesehen.

Um viele neue Arbeitsplätze anzusiedeln, müsste vor allem das Zentrum weiter entwickelt werden. Für das Gebiet Bahnhof Ost besteht ein Masterplan, der auch Gewerbeflächen definiert. Ein solcher Plan ist auch für das Gebiet Bahnhof West in Arbeit, nachdem wir uns aus verschiedenen Gründen vom Mittim-Projekt gelöst haben.

Ich setze mich dafür ein, dass mehr Leute aus Illnau-Effretikon die Möglichkeit haben, in unserer Stadt zu wohnen und auch zu arbeiten. Dies würde die Pendlerwege verkleinern und die Bevölkerung stärker mit der Stadt verbinden.

Es ist eine Kunst, kurz und informativ einen Bogen zu schlagen von den Anfängen der Industrialisierung bis heute.

Herzlichen Dank für das Interview.

VOLLTREFFER FÜR DIE «CHLÖPFEREI»

Von Martin Steinacher

Seit 1990 produziert die Firma SIUS elektronische Trefferanzeigen für Schiessanlagen auf der ganzen Welt. Schiesswettbewerbe wären ohne diese medienwirksame Treffermessung nicht mehr an Olympiaden vertreten. Inhaber und Verwaltungsratsvorsitzender von SIUS ist Hansruedi Walti.

Während des Studiums zum Elektroingenieur an der ETH Zürich entwickelte Hansruedi Walti HI-FI-Verstärker. Zuerst lötete er sie selbst zusammen. Später übertrug er die Produktion der elektromechanischen Werkstätte von Robert Schöttli in Greifensee. Walti winkte ab, als ihm dieser «den Floh ins Ohr setzte», eine elektronische Trefferanzeige zu kreieren: «Mit allem kann man Geld verdienen, aber sicher nicht mit dieser Chlöpferei». Doch die Idee ging ihm nicht mehr aus dem Kopf. 1974 versuchte er mit Schallmessung (für Technikfreaks: mit drei Mikrofonen und der Laufzeitdifferenzmessung der Überschallknallwelle des Projektils) die Einschussstellen zu berechnen. Ein Jahr später liess er die «erste elektronische Grosskaliberscheibe auf Schallmessbasis» patentieren und baute einen Prototyp. Der erste Grossauftrag folgte 1978 und dann wurde das Ganze zur «globalen Geschichte».

Hansruedi Walti entwickelte seine Präzisionsanlage weiter; er besitzt mittlerweile rund 15 Patente dafür. Sein neuester Coup ist die Lasermessung. Diese Weltneuheit mit 3 bis 5 Lasern liefert Daten mit 1/100 mm Genauigkeit. Der Tüftler wurde von der Gemeinde schon zum Unternehmer des Jahres gekürt und erhielt 1996 den Innovationspreis des Deutschen Wafentourals. Kontinuierlich baute er seine Firma aus: 64 Angestellte arbeiten in Effretikon für den Endzusammenbau und die Endkontrolle, vier sind es in den USA. 25 000 SIUS-Anlagen sind in 40 Ländern installiert, davon über 12 000 in der Schweiz.

SIUS ist für die gesamte Installation und Wettkampfbetreuung aller Schiesssport-Veranstaltungen an Olympiaden verantwortlich. In Rio 2016 war SIUS bereits zum siebten Mal beteiligt. Dauerte es früher eine Ewigkeit, bis die Scheiben ausgewertet waren, so ist man heute dank der Erzeu-



gung von SIUS-Fernsehsignalen «live» mit dabei. «Ohne diese medienwirksame Art wären die Schiesswettbewerbe nicht mehr olympisch», meint Hansruedi Walti.

Heute denkt der 65-Jährige an den Rückzug aus seinem Erfolgsbetrieb. Für die juristischen Belange ist die Tochter zuständig und in wenigen Jahren wird der 30-jährige Sohn die Leitung übernehmen. Auch er hat Elektroingenieur studiert. Walti ist kein Schütze. «Man soll das Hobby und den Beruf nicht verbinden», ist er überzeugt.

Naturheilmittel und ganzheitliche Beratung: Drogerie Effretikon

FÜR GESUNDHEIT, WOHLBEFINDEN

Von Erika Graf-Rey

UND SCHÖNHEIT



Wie die meisten Detailhandelsgeschäfte steht auch die Drogerie Effretikon grossen Herausforderungen gegenüber. Mit Schwerpunkten im Naturheilmittelbereich und mit umfassender, ganzheitlicher Beratung soll dieses Fachgeschäft in unserer Gemeinde erhalten bleiben.

Die Drogerie Effretikon ist eine Filiale der Drogerie Tschofen in Fehraltorf. Sie soll weiterhin eine erste Anlaufstelle für Gesundheit, Wohlbefinden und Schönheit im Effretiker Zentrum bleiben. Das will die Geschäftsführerin Ramona Schenkel mit ihrem siebenköpfigen Team ermöglichen. Doch die Konkurrenz ist gross und mischt mit: Apotheken, die Migros mit ihrem <Alnatura>-Biosortiment, der Onlinehandel oder der Euro, der jenseits der Grenze zu billigen Einkäufen lockt.

Das Wissen einer Drogistin ist breit gefächert, gerade im Bereich der Naturheilmittel. Ein Schwerpunkt in Effretikon ist die Spagyrik: Extrakte aus

Heilpflanzen und Mineralien werden individuell abgestimmt. Weiter tragen phytotherapeutische und homöopathische Naturheilmittel, Bachblüten oder Schüsslersalze auf ganzheitliche Art zur Gesundung und zum Wohlbefinden bei. Natürlich sind auch Mittel aus der Schulmedizin im Angebot. Geblieben sind unter anderem Reform- und Kosmetikartikel, Reinigungsmittel aller Art sowie ein umfangreiches Babysortiment.

«Eine fundierte Beratung und das Eingehen auf Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden sind der Schlüssel zum Erfolg.» Deshalb ist die Weiterbildung des Personals für die junge Filialeiterin sehr wichtig. Sie hat ihre Ausbildung an der Höheren Fachschule für Drogisten gemacht.

Die Kundenbindung älterer Personen sei nach wie vor gut; jüngere Kundschaft zu gewinnen sei hingegen herausfordernd. Dafür wäre ihrer Meinung nach ein attraktiveres Erscheinungsbild nötig. Das sei schwierig am jetzigen Standort. Dass immer mehr Geschäfte aus dem Zentrum verschwinden, trägt zur zusätzlichen Abwanderung möglicher Kundschaft bei. Hemmend ist auch die Unklarheit bezüglich der weiteren Zentrumsentwicklung. Wenn wir weiterhin breit gefächerte Einkaufsmöglichkeiten wünschen, dann braucht es alle: Stadt, Gewerbeverein und vor allem uns als Kundinnen und Kunden. Dieses Fachgeschäft für die Erhaltung von Gesundheit und für die Verbesserung von Lebensqualität steht exemplarisch für dieses Anliegen.

Neue Filialleiterin im Volg Ottikon: Ruth Käfer

FEINS VOM DORF

Von Erika Graf-Rey

Der Volg-Laden versorgt Ottikon schon über dreissig Jahre mit allem Nötigen für den Alltag. Im März 2016 hat Ruth Käfer die Verantwortung übernommen.

Tag für Tag setzt sich die Filialleiterin frühmorgens in Frauenfeld in ihr Auto und fährt gegen 20.00 Uhr nach einem langen Arbeitstag nach Hause zurück. Die Ottiker haben sie sehr freundlich aufgenommen. «Hier im Dorf duzen wir alle einander», sagte ein Kunde schon in den ersten Tagen zur damals neuen Frau an der Kasse.



Der Start im Frühling 2016 ist ihr geglückt: In verschiedenen Bereichen zeigen die Verkaufszahlen schon leicht nach oben. Natürlich kennt sie das Einkaufsverhalten ihrer Kundinnen noch nicht bis ins Detail und muss darum immer wieder Anpassungen im Sortiment machen, um den Vorgaben des – wie sie sagt – guten, aber auch fordernden Chefs zu genügen.

Nebst Markenartikeln und Volg-Produkten werden unter dem Label «Feins vom Dorf» auch lokale Anbieter wie die Metzgerei Buffoni Illnau, der «Wisli» Beck oder der Strickhof berücksichtigt. So kann es sein, dass Frau Käfer kurz entschlossen im Strickhof zehn Körbchen Kirschen holt, um ihre Kunden mit den «sehr aromatischen Früchten» zufrieden zu stellen.

Mit ihren beiden Teilzeitangestellten, Frau Calderara und Frau Lukas, packt die tatkräftige Chefin überall an, wo Arbeit wartet. Sie ist für den Einkauf und für alle Abrechnungen verantwortlich, präsentiert die Produkte ansprechend in den Gestellen und hält den Laden sauber. Sie liebt den direkten Kontakt mit den Kundinnen und Kunden. «So, wie ich mit den Menschen bin, so begegnen sie meistens auch mir», dies die Haltung der Frau mit ihrem gewinnenden Wesen.

«Daneben führe ich auch die Post-Agentur. Die Einwohner können Briefe und Pakete abgeben oder abholen, Einzahlungen tätigen und anderes mehr.» Erfahrung auf diesem Gebiet hat Ruth Käfer schon vorgängig an Valora-Kiosk-Stellen gesammelt. Darüber ist sie froh. Die Einarbeitung in ihre neue Funktion am neuen Arbeitsplatz sei auch so anforderungsreich genug gewesen.

Sorge bereitet ihr allerdings das Kundenverhalten in der heutigen Zeit. Viele kaufen im Dorf nur das, was sie beim Grossverteiler vergessen haben. Dorfläden haben es schwer. Für ihr Überleben braucht es grosse Anstrengungen. Ruth Käfer will mit ihrem Einsatz das Ihrige dazu beitragen. «mindestens bis zu meiner Pensionierung!» sagt sie lachend.

Sympathischer Familien-Bauernbetrieb: der Illnauer Talacherhof

DANK INNOVATION

Von Martin Steinacher

MIT VOLLDAMPF VORAUSS!



Von links: Thomas, Annemarie und Robert sowie auf dem Traktor Patrick Vollenweider.

Die Schweizer Bauern müssen heutzutage erfinderisch sein, um in ihrem schönen und anspruchsvollen Beruf über die Runden zu kommen. Ein Paradebeispiel für einen sympathischen und erfolgreichen Familien-Bauernbetrieb ist Vollenweiders Talacherhof in Illnau. Weitherum bekannt ist der Hofladen mit den feinen Beeren, selbstgemachten Glaces und Zöpfen. Die Besenbeiz mit Kinderspielplatz ist zu einem Treffpunkt geworden.

«Angefangen hat alles mit einem Marktstand direkt neben der Himbeeranlage. Als es den kleinen Stand bei Sturm ständig «überrieselt», mussten wir uns etwas Anderes ausdenken», schmunzelt Robert Vollenweider. «Da zufällig viel Holz vom Lotharsturm vorhanden war, entstand die Idee, ein kleines Verkaufshäuschen zu bauen. Die Eigenprodukte waren rasch beliebt und das Sortiment wurde laufend ausgebaut.» Der Talacherhof ist zu einem Treffpunkt geworden, vor allem für Familien mit Kindern. Es locken Schaukeln, Trampolin oder Minitraktore. Rund 80 Tiere stehen im Stall und häufig tollen junge Kätzchen herum. Dazu gibt's Kuchen zu essen oder Glace zu schlecken: hier lacht jedes Kinderherz.

Gemeinschaftlich geführt mit verschiedenen Verantwortungsbereichen

1970 siedelte der damals junge Robert Vollenweider vom familiär geführten Bauern-Restaurant Frieden zum neu gebauten Talacherhof aus. Diesen baute er sukzessive aus. Während etliche Bauern sich Sorgen machen, weil keines der Kinder den Betrieb übernehmen will, hat das Ehepaar Vollenweider diesbezüglich keine Probleme: Beide Söhne können sich heute nicht mehr vorstellen, je in einem anderen Beruf zu arbeiten. Und Tochter Nicole wird ab kommendem Jahr ebenfalls im Betrieb tätig sein.

2013 traten Annemarie und Robert Vollenweider ins zweite Glied zurück und übergaben den Hof

offiziell an die beiden Söhne Thomas und Patrick. Was vorher schon bestens funktionierte, bleibt auch weiterhin so: Man führt den Familienbetrieb gemeinschaftlich. Die Hauptverantwortung für die einzelnen Chargen wurde aufgeteilt und alle wichtigen Entscheide werden fair diskutiert. Der 37-jährige Thomas ist Glace-Chef, während der 30-jährige Patrick Vollenweider für die Beeren und die Kühe verantwortlich zeichnet. Robert fungiert als «Edeljoker» und erfahrene Auskunftsperson. Seit rund 15 Jahren ist er zum Ackerbau-Stellenleiter. Annemarie Vollenweider ist das eigentliche «Herz» des Betriebes. Sie führt das Szepter in der Küche, wo es täglich für 14 Personen zu kochen gibt. Selbstverständlich produziert sie auch die feinen Delikatessen aus den eigenen Beeren. Daneben ist sie für die Arbeitszuteilung und für den Direktverkauf zuständig. Die 34-jährige Tochter Nicole realisierte vor zwei Jahren ihren Traum, auf dem Hof eine Besenbeiz zu eröffnen. Sie wird demnächst

Patrick Vollenweider an der Illnauer Viehprämierung.



Das Verkaufshäuschen ist mehr als ein Geheimtipp.

ihren Job als Buchhalterin aufgeben und im Familienbetrieb vor allem für die Angestellten zuständig sein. Denn während der Hochsaison helfen jeweils bis zu neun Saisonnières mit. Während der Vegetationszeit kommt Grossvater Alfons Bünzli als Hilfskraft dazu. Auch Leon, der 16-jährige Sohn von Thomas Vollenweider und Mechaniker-Lehrling für Landmaschinen, legt so oft als möglich mit Hand an.

Innovationen und inneres Feuer

Ständig werden Verbesserungen ausgetüfelt: Punkto Beeren hat man sich zum absoluten Spezialisten gemausert. Jährlich werden weit herum Erdbeeren degustiert, bevor die neue Setzlingsart ausgewählt wird. Zum Beispiel kommen die Himbeersetzlinge aus Holland. Patrick Vollenweider, der Beerenspezialist, ist überzeugt davon, dass der Boden bei den Beeren – ähnlich wie bei den Reben – eine entscheidende Rolle spielt. «Wir wollen Top-Qualität und pflücken die Bee-

In unserer einst von der Landwirtschaft geprägten Gemeinde gibt es etliche innovative Bauernbetriebe: Viele verkaufen Eier, Gemüse, Fleisch, Holz oder weitere Produkte direkt ab Hof. Einige bieten Pferdeboxen an, wie zum Beispiel die Familie Minder in Mesikon.

Brünggers auf dem Morgenhof Illnau haben sich auf Grünspargeln spezialisiert, Kuhns in Bietenholz auf Christbäume oder Kuhns im Horn auf Events. Marc Binder und Ueli Brüngger haben sich zu einer Hofgemeinschaft (mit modernstem Melkroboter) zusammengeschlossen. Einige stiegen auf Bio-Anbau um. Die Hälfte der 32 Landwirte verdient in einem Zweitberuf dazu.

ren, wenn sie im besten Reifestadium sind. Das geht ein wenig auf Kosten der Haltbarkeit.»

Für die Glace hat der Jungbauer Thomas Vollenweider mit Erfolg sein eigenes italienisches Rezept entwickelt (viele Bauernhof-Glaces werden nach holländischem Rezept produziert). «Immer mehr möchten mit meiner Glace beliefert werden; Werbung ist gar nicht mehr nötig. Die bekannte Jucker-Farm in Seegräben gehört zu unseren grössten Kunden», erzählt er.

Lässt das grosse Engagement noch Raum für Freizeit? «Wir gönnen uns im Jahr zwei Wochen Ferien, aber nie gleichzeitig. Immer müssen zwei von drei Männern anwesend sein, denn auch während der Winterzeit gibt es viele Arbeiten zu erledigen und wichtige Entscheidungen zu treffen. Die Grundaustattung bleibt konstant – auch weil während der Wintersaison keine externen Leute da sind», verrät Patrick Vollenweider.

Bei beiden Betriebsinhabern spürt man das innere Feuer für ihren anspruchsvollen Beruf. Thomas Vollenweider hat eine Landmaschinen-Mechaniker-Lehre absolviert; Patrick hat eine kaufmännische Ausbildung. Sie haben ihre Hobbies aufgegeben: Patrick das Eishockey- und Thomas das Korbball-Spiel. Den beiden Brüdern ist klar: «Wir haben keinen Moment bereut, dass wir die Zweitausbildung zum Landwirt gemacht haben, denn dieser Beruf ermöglicht uns einen grossen Grad an Selbstverwirklichung. Der Vater hat uns einen guten Start ermöglicht und alles läuft prima – wir haben Glück gehabt!» Das Glück der Tüchtigen, muss man hier anfügen!



Thomas Vollenweider füllt die begehrte Bauernhof-Glace ab.

Reka Nagy bei der Glace-Produktion.



Kein Fitnesscenter nötig

Die 28-jährige Reka Nagy stammt aus Siebenbürgen und ist bereits zum fünften Mal als externe Arbeitskraft auf dem Talacherhof tätig. Sie spricht fließend Deutsch. Je nach Arbeitsanfall sind während zwei bis elf Monaten bis zu neun Frauen aus Ungarn oder Polen als Saisonnières im Einsatz. Die fünf «Längerfristigen» haben in Zimmern des Bauernhofes Platz, die andern vier leben im Wohnwagen. Den meisten Frauen gefällt die Arbeit – und der für ihre Verhältnisse hohe Lohn – derart gut, dass sie zu «Wiederholungstäterinnen» werden und sich gleich wieder fürs folgende Jahr anmelden.

Reka kommt je nach Arbeitsanfall in vielen Chargen zum Einsatz: Sie klebt Glaceetiketten, füllt das Lager auf und pflückt Beeren. «Am Anfang hatte ich noch nicht viel Kraft und abends jeweils Rückenprobleme, aber das hat sich schnell gebessert. Wir brauchen jedenfalls kein Fitnesscenter», lacht die junge Frau. Untereinander ergibt sich eine Art Schicksalsgemeinschaft. Die wenige verbleibende Freizeit wird zum Einkaufen oder zum gemeinsamen TV-Schauen genutzt. Am häufigsten aber... zum Ausruhen.

Als Kleinbetrieb gut unterwegs: Haldimann Heizungen Illnau

HEIZER MIT INNEREM FEUER

Von Beatrix Mühlethaler

Anfang der 90er Jahre waren Alternativen zum Feuern mit Öl noch ungewohnt. Thomas Haldimann, Inhaber eines Heizungsgeschäfts, installierte damals in Illnau als Erster ein System, das Wärme mittels Erdsonde und Wärmepumpe erzeugt.

«Trotz Unkenrufen der Ölheizter war ich von der Funktionstüchtigkeit einer solchen Anlage überzeugt», erinnert sich Haldimann. Mit seinem inneren Feuer konnte er mehr als einen Hausbesitzer dazu bewegen, ohne fossile Flamme zu heizen. Kein Wunder, dass der Techniker einer alten Weisheit anhängt: «In dir muss brennen, was du in anderen entzünden willst». Die technische Neuerung funktionierte, und heute sind Wärmepumpenheizungen mit Erdsonde im Trend.

Bereits Vater Ernst Haldimann hatte sich für alternative Technologien eingesetzt, insbesondere für die Nutzung von Wind- und Sonnenenergie. Er führte als Schlossermeister seit 1971 im Schopf beim «Dokterhuus» ein eigenes Geschäft. Als das Metallhandwerk an Boden verlor, schuf sich der an Energietechnik Interessierte ein zusätzliches Berufsfeld. Als Tüftler erarbeitete er das technische Know-How selbst; er war etwa am Bau eines Biogasmotors für die Kläranlage Mannenberg beteiligt.

Sein Sohn Thomas absolvierte zwei Lehren: als Heizungsinstallateur und Haustechnikplaner. Zuerst unterstützend in Vaters Geschäft tätig, konnte er dieses 1993 übernehmen. Anders als sein Vater fokussierte er voll auf Heizungen. Dabei geht es meist nicht um Anlagen in Neubauten sondern um Erneuerungen, überwiegend bei Privatkunden. «Mein Ziel ist immer, die Anlage zu optimieren», betont Haldimann. Er berate seine Kundschaft individuell, auf die jeweilige Situation zugeschnitten: «Es kann auch sinnvoll sein, beim Öl zu bleiben, wenn zum Beispiel absehbar ist, dass das Haus einmal verkauft und abgerissen wird.»

Mit zwei Monteureams – jeweils ein Angestellter und ein Lernender – bewältigt die Firma pro Jahr 40 bis 50 Sanierungsaufträge plus diverse Reparaturen. Tätig ist das Unternehmen ausschliesslich im regionalen Umfeld, wobei es auf treue Kundschaft zählen kann. «Die Leute schätzen

es, immer mit den gleichen Angestellten zu tun zu haben», sagt Haldimann und blickt getrost in die Zukunft. Stolz ist er, dass in seinem Betrieb den Lernenden dank der breit gefächerten Tätigkeit eine beruflich interessante Zukunft offen steht und sie bei entsprechender Weiterbildung gute Aufstiegschancen haben.

Thomas Haldimann erläutert dem Lernenden, wie sich an der Wärmepumpe die Heizung steuern lässt.



Polsterei Illnau

AUS ALT WIRD NEU

Von Martin Steinacher

Toni Troxler verbindet traditionelles Handwerk mit einem Hobby. Sein Beruf des Polsterers ist längerfristig vom Aussterben bedroht.

«In meinem Beruf ist die Arbeitstechnik mehr oder weniger gleich geblieben», stellt Toni Troxler fest. Seit 40 Jahren arbeitet die 63-jährige Frohnatur als Polsterer. «Leider ist die traditionelle Polsterung mit Rosshaar nicht mehr gefragt, obwohl sie einen viel besseren Sitzkomfort bietet; sie ist schlicht zu teuer.»

1978 eröffnete Troxler in Illnau, beim ehemaligen Sattler Baumberger, sein eigenes Geschäft. Vor 17 Jahren wechselte er in eine grosse Halle der ehemaligen Weberei Graf. Im Laufe der Zeit hat er mehr als zehn Lehrlinge ausgebildet und hat diesbezüglich auch heute noch Anfragen. Aber er sagt stets ab. Er sieht schwarz für die Zukunft seines Berufes, gibt es doch in der ganzen Schweiz nur noch eine einzige Schule dafür. «Bei schönem Wetter reizt mich das Biken mehr als die Arbeit». Dass er sein Pensum bereits seit längerem reduziert hat, liegt nicht zuletzt daran, dass er sich einer Hand- und einer Knieoperation unterziehen musste.

Was ist das Schöne an seinem Beruf? «Die Leute kommen mit <verlottertem Zeugs> zu mir und ich baue vom Skelett her alles wieder sorgfältig auf. Am Schluss haben die Kunden ein schönes Möbel. Häufig vertrauen mir die Leute Erbstücke an, mit denen viel Emotionales verbunden ist.» Da bis zu 40 Stunden Arbeit dahinter stecken, hat das Aufpolstern natürlich



seinen Preis. Deshalb entsorgen heute viele Leute ihre alten Möbel und kaufen günstige neue. Troxler beliefert seine Kundschaft von Winterthur über Zürich bis Rapperswil. Seine Frau, Bettina Troxler, erledigt für ihn sämtliche administrativen Arbeiten.

Witzig-klobige Holzfiguren

Seit einigen Jahren hat der talentierte Handwerker ein neues Hobby entdeckt: Holzskulpturen. Weil ein Fussballkollege, den er mit dessen Skulpturen für die jährliche Möbelausstellung in der Weberei <chartern> wollte, absagte, fasste er vor sechs Jahren den Sponti-Entscheid, «das mit den Figuren doch gleich selber mal zu probieren». Seitdem lässt ihn diese spezielle Kunst-Art nicht mehr los. Mit seinen originellen, witzig-klobigen Figuren hat er schon manchen Betrachter zum Schmunzeln gebracht – und auch Aufträge für neue Figuren erhalten. Er skizziert seine Vorstellung, zeichnet mit einem Neocolorstift die Umrisse ein – und dann geht's mit der Kettensäge frisch drauf los.

Museumsleiter auf der Kyburg: Ueli Stauffacher

BLICK FÜRS KYBURGISCHE

Von Martin Steinacher

Ueli Stauffacher hat als Museumsleiter nicht nur einen faszinierenden Job, sondern auch ein spezielles Büro in der ehemaligen Mägdekammer auf der Kyburg. Von hoch oben geniesst er einen herrlichen Weitblick über Winterthur und Umgebung. Seine Erfahrungen haben zum Entschluss geführt: Er will die Kyburg <kyburgiger> machen.

Der 51-Jährige ist seit 18 Jahren als erster Kyburger Museumsleiter angestellt. Vor ihm kümmerten sich zwei Schlosswarte um das älteste Burgenmuseum der Schweiz.

Ueli Stauffacher erinnert sich, wie er als Siebenjähriger sein erstes Buch kaufte, nämlich eine bebilderte Schweizergeschichte, und wie er davon begeistert war. An der Uni schnupperte er zuerst ein Semester lang in den Fächern Jus, Mathe und Schwedisch. Dann realisierte er, dass ihn Geschichte am meisten faszinierte. In seiner Lizentiatsarbeit beschäftigte er sich mit dem Thema Geschichte im Schulfunk. Anschliessend arbeitete er als Kantonsschul-Lehrer und in verschiedenen Museen, unter anderem als Museumspädagoge im Ballenberg. 1998 ging für ihn die Epoche als Freischaffender zu Ende und es begann die Anstellung in Kyburg.

In den 18 <Stauffacher-Jahren> hat sich vieles verändert. «Ich habe mehr als 1200 Führungen gemacht und dabei gespürt, was die Leute interessiert. Ich möchte nicht mehr wie bisher zeigen, wie der Alltag auf einer Burg war, sondern wie er auf der Kyburg war – alles soll deshalb <kyburgiger> werden».

An seinem Beruf schätzt er unter anderem den Arbeitsort und die Vielseitigkeit. «Ich habe mit verschiedenartigen Leuten zu tun, vom 4- bis zur 99-Jährigen, vom Betriebsausflügler bis zur spezialisierten Uniprofessorin. Meine Tätigkeit hat zudem kreative Seiten: Ich kann mir neue Sachen ausdenken und kann im Archiv recherchieren. Daneben plane ich auch die Arbeit und mache die Lohnbuchhaltung für die 500 Stellenprozent (verteilt auf elf Teilzeitangestellte). Vermutlich könnte ich nicht mehr in einem <normalen> Büro arbeiten. Im Winter schätze ich die Ruhe und dass es in meinem Büro nur um 18 Grad warm wird. Im Schloss selber, wo ich ebenso häufig tätig bin, sinkt das Thermometer im Winterhalbjahr unter null Grad. Obwohl es zieht, bin ich fast nie erkältet.»

Ueli Stauffacher arbeitet zu 75 % im Museum und widmet sich in der restlichen Zeit seiner Familie. Seine Frau ist als Sammlungskuratorin im Naturmuseum Thurgau tätig, ihre beiden Kinder sind 11- und 13-jährig.



Betreuerinnen und Betreuer

IM HINTERGRUND TÄTIG

Von Martin Steinacher

Mit Empathie betreuen sie Kinder und ältere Menschen. Mit ihrem Engagement und ihrer Zuverlässigkeit ermöglichen die Betreuerinnen und Betreuer den guten Service von vielen Institutionen wie Kinderkrippen, Mittagstischen, Kindertagesstätten oder dem Altersheim. Selten stehen sie im Vordergrund. Aus der grossen Zahl stellen wir hier vier im Bild vor, die sich mit Herzblut der Betreuung von Kindern verschrieben haben.

**Pia Tanner (l) und
Esther Schumacher (r),
Tageshort Effretikon.**



**Silvia Heusser (l) und
Esther Hauser (r),
Mittagstisch Illnau.**



**Karin Marti,
Ausserschulische
Kinderbetreuung
Illnau.**



**Nerosa Rasiyah,
Kita Illnau.**

Tagesmutter in Illnau: Karin Geering

MITTAGS KLINGELT EINS NACH

Von Lotti Isenring Schwander

DEM ANDERN UND ALLE FREUEN SICH

Sie ist im Dorf zu sehen, meistens mit Kindern und stets mit leuchtenden Augen. Ihre Arbeit macht Sinn und schenkt ihr viele beglückende Momente. Karin Geering ist als Mutter für ihre drei Kinder da. An verschiedenen Tagen betreut sie zudem als Tagesmutter bis zu fünf Kinder vom Kleinkind- bis zum Schulalter. Im Interview möchte sie Familienarbeit sichtbar machen und damit andere Mütter stärken.

«Mutter-Sein ist für mich einer der schönsten Berufe. Mit unseren Kindern fühlte ich mich beschenkt und wollte meine Türen für mehr Kinder öffnen.» So beschreibt Karin Geering ihren Alltag: «Morgens vor sieben Uhr bringen die Eltern ihre Kinder und sagen mir, wenn etwas Spezielles ist. Nach dem <Willkommen> essen wir zusammen <Zmorge>. Wir, das sind die Tageskinder, unsere jüngste Tochter und ich. Bald verlassen uns die Schulkinder. Die grösseren begleiten manchmal die kleineren in den Kindergarten und ins Schulhaus. Die <Kleinen> bleiben. Wenn immer möglich gehen wir hinaus, zum Beispiel in den Garten. Beim Kochen und Haushalten helfen die Kinder ihrem Alter entsprechend mit. Ein schöner Moment ist es, wenn die Hausglocke läutet und eins nach dem andern zum Essen kommt. Dann strahlen auch die kleinsten Kinder; sie freuen sich aufeinander. Das ist für mich Glück.»

Als Tagesmutter wird Karin Geering vom Verein für Tagesfamilien begleitet. Sie, die ausgebildete Primarlehrerin, denkt oft über ihre Arbeit nach: «Ich finde es wertvoll, dass die Kinder in einer Familie aufgehoben sind. Als Bezugsperson gehe ich auf ihre Fragen ein und tröste sie. Wir singen, basteln, backen oder haushalten zusammen. Das Alltägliche ist wichtig und es prägt die Menschen. Für mich ist es eine Freude, dass ich für die Kinder da sein darf. Das Vertrauen <ich han öpper, wänn ich's bruuche> ist wichtig fürs Leben.» Karin Geering trägt eine besondere Verantwortung dafür, dass sich die Tageskinder bei ihr wohl fühlen. Sie fühlt sich beschenkt: «Die Tageskinder bereichern unsere Familie. Die Lebendigkeit und Ehrlichkeit der Kinder und ihr Temperament beglücken mich. Jedes Kind ist speziell und es ist mir wichtig, auf ihre guten Seiten zu schauen und sie dort zu stärken.»

Es gefällt ihr, in Illnau zu leben und zu arbeiten: «In Illnau kann ich in

jede Himmelsrichtung spazieren. Wir haben Hühner und Geissen in der Nähe, können im Bauernhof-Laden einkaufen und mit dem Velo oder mit dem Bus überall hinfahren.»



Leistungserfassung bei MicroMED AG Illnau

BRANCHEN-LEADER

Von Martin Steinacher

DANK STRICHCODE-SYSTEM

1996 gründete der Illnauer Thomas Bächinger eine Einzelfirma, die sich auf die Leistungserfassung im Gesundheitswesen spezialisierte. Er konzipierte eine Software für handyähnliche Geräte. Mit diesen Geräten kann festgestellt werden, wie lange jemand für eine bestimmte Tätigkeit braucht und welche Materialien dabei eingesetzt werden.

Der grösste Teil seiner Kunden sind Alters- und Pflegeheime, Spitäler und Kliniken. Der Projekt-Ablauf ist immer derselbe: Nach einer genauen Instruktion des Personals wird jede Tätigkeit aller Mitarbeitenden mit Strichcode-Geräten zwei Wochen lang erfasst. Es wird gemessen, wie viel Zeit für verschiedene Tätigkeiten verwendet wird: für die Grundpflege, die Betreuung, die Untersuchung, die Behandlung, die Abklärung und Beratung sowie für die Pflege psychisch kranker Personen. Und es wird erfasst, welche Materialien dabei eingesetzt werden. Natürlich kann nur die Quantität einer Tätigkeit, aber nicht deren Qualität gemessen werden. In einem abschliessenden Workshop werden die Ergebnisse genau analysiert. «Wir erheben die Daten und vergleichen die Ergebnisse mit denen von anderen Institutionen, wir beraten aber nicht», verrät Bächinger. Doch die Resultate lassen aufhorchen, denn Abweichungen von der «Norm» können in einem Pflegeheim rasch einmal bis zu einer Million Franken Mehr- oder Minderkosten pro Jahr ausmachen.

Die MicroMED AG macht pro Jahr rund 40 solcher Tätigkeitsanalysen. Mehr als 400 mobile Erfassungsgeräte stehen dazu im Einsatz. Alle zwei bis drei Jahre sollten – so lautet die gesetzliche Grundlage seit 2011 – die Tätigkeiten in der Pflege erfasst werden.

In den 20 Jahren, die seit der Gründung verstrichen sind, hat sich die MicroMED AG schweizweit zum Branchen-Leader im Bereich der pflegerischen Tätigkeitsanalyse entwickelt. Inzwischen arbeiten nebst Bächinger sechs Angestellte in Illnau und zwei externe Software-Entwickler mit. Der Betriebswissenschaftler und promovierte Textilmaschineningenieur sieht sich mehr als Entwickler und Erfinder denn als Verkäufer. Vor zehn Jahren

mietete der alleinige Firmen-Inhaber grosszügige, zweistöckige Büroräume an der Länggstrasse. Zum Standort meint er: «Punkto Glasfaser-Verkabelung macht unsere Gemeinde zu wenig, um nicht zu sagen: nichts! Ansonsten ist der Standort Illnau mit seinem Anschluss an den öffentlichen Verkehr geradezu ideal.»

Thomas Bächinger ist Vater dreier erwachsener Söhne und vielseitig engagiert. Der 62-Jährige war Mitbegründer des Elternvereins Illnau und der Spitex-Organisation, deren Finanzvorsteher er heute noch ist. Zudem amtierte er als Schulpfleger.



Mitarbeiterin in der Spitex Kempt: Susan Kläusli

FACHKUNDIG ZU HAUSE

BETREUEN UND PFLEGEN

Von Erika Graf-Rey

Die Pflegefachfrau Susan Kläusli betreut als Spitex-Mitarbeiterin jüngere und ältere Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen. Ihren vielseitigen Alltag prägen ganz unterschiedliche Situationen und Gespräche. Die Spitex-Organisationen von Illnau-Effretikon und Lindau wurden anfangs 2016 zur Spitex Kempt zusammengeführt.

Mit 42 Jahren absolvierte die ehemalige Pharma-Assistentin die Höhere Fachschule für Pflege als Zweitausbildung. In die Arbeit im Bereich der ambulanten Spitex fliesst auch ihre grosse Erfahrung in der jahrelangen Betreuung von Menschen mit Demenz ein. Den Entscheid, vor drei Jahren ins Spitex-Team Effretikon zu wechseln, hat sie nicht bereut: Die Kommunikation mit den Klientinnen und Klienten sei immer ein «Geben und Nehmen»; die Arbeit sei vielfältiger, körperlich aber doch weniger anstrengend. «Als Pflegefachfrau begleite ich Menschen mit ganz unterschiedlichen Bedürfnissen: unter anderem aus dem Spital entlassene Patientinnen und Patienten, alte Menschen in ihren vertrauten vier Wänden und auch jüngere, auf Pflegeleistungen angewiesene Personen. Während der Pflegearbeit können manchmal sehr ernsthafte, manchmal auch sehr lustige Gespräche und Situationen entstehen.» Susan Kläusli kann vieles herausspüren, frühzeitig auffangen oder allenfalls an weitere Fachleute vermitteln. Die Nähe zum Alterszentrum und die Vernetzung mit der städtischen Fachstelle «Gesundheit und Alter» erlebt sie als wertvoll. Das Austauschen im Team und mit den Vorgesetzten – vor allem über schwierige Themen – empfindet sie als grosse Unterstützung.

Bei jeder neuen Aufnahme wird der Bedarf an Pflege, Haushilfe und/oder Betreuung genau abgeklärt und in einer elektronischen Dokumentation erfasst. Dies erleichtere die Erfassung der zu erbringenden Leistungen, den Verlauf des Pflegeprozesses, die Übergabe an Kolleginnen und schliesslich die Abrechnung.

Kontinuität ist in der Pflege wünschbar – doch Wechsel sind manchmal unumgänglich. Durch die Aufteilung der Mitarbeitenden in die drei Teams



Effretikon, Illnau und Lindau wird dem Wunsch nach Kontinuität so weit als möglich Rechnung getragen.

Mit 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die Spitex Kempt eine wichtige Arbeitgeberin in unserer Gemeinde. Seit Herbst 2016 werden die Dienstleistungen in den Bereichen Pflege, Haushilfe, Betreuung im neuen Spitex-Zentrum am Märtplatz angeboten. Die Spitex bildet übrigens seit Sommer 2016 erstmals einen jungen syrischen Flüchtling zum Fachangestellten Gesundheit aus. Susan Kläusli freut das sehr!

DIE STADTVERWALTUNG

Von Beatrix Mühlethaler

HAT VIELE GESICHTER

Das Spektrum der Berufe und Tätigkeiten in der Stadtverwaltung ist vielfältig. Einen Eindruck vermitteln die Fotos auf dieser Doppelseite.

Wasserwart Fredi Schmid liest Zähler ab und sorgt für das Wassermanagement auf Baustellen. Hier schliesst er eine Wasserleitung.



Immobilienbewirtschafterin Maya Corina verwaltet die städtischen Liegenschaften. Hier nimmt sie nach dem Auszug des Mieters einen Raum ab.



Asylbetreuer Nathan Plancherel organisiert Wohnraum und Arbeitseinsätze. Hier macht er zusammen mit Asylbewerber Zakarya Parvizi einen Entsorgungstransport.



Joel Simon steht im 3. KV-Lehrjahr. Im Stadtbüro lernt er sowohl den Schalldienst als auch Büroarbeiten hinter den Kulissen kennen.



Die Altersbeauftragte Judith Hartmann sorgt dafür, dass ältere Menschen bedarfsgerecht unterstützt werden. Deshalb erarbeitet sie mit beteiligten Fachleuten ein Konzept, um die Angebote zu koordinieren.

Daniel Heim gehört zum Leitungsteam des Sportzentrums, Barbara Sallenbachs Arbeitsort ist sonst die Kasse. Hier setzen sie vor Saisonöffnung eine der Markierungen auf dem Eisfeld.



Stadtweibel André Amrein kann seine logistische Erfahrung brauchen: Er verwaltet das Büromaterial, wartet Geräte, verteilt die Post und vieles mehr. Hier prüft er eingegangene Stimmcouverts.



Projektleiterin Jimena Somoza ist zuständig für städtische Bauten im Bereich Siedlungsentwässerung. Hier überprüft die Bauingenieurin den Plan für ein Bauprojekt.

21

Recycling-Fachmann in der Hauptsammelstelle: Ruedi Gander

MEGA VIEL MATERIAL UND VIEL FINGERSPITZENGEFÜHL

Von Martin Steinacher



Ruedi Gander ist als stellvertretender Leiter in der Hauptsammelstelle tätig. Aufgrund ihrer soliden Ausbildung können sämtliche vier Angestellten die städtische Sammelstelle professionell betreuen.

Der sympathische Mann arbeitet seit 2012 mit einem 80 %-Pensum in der Hauptsammelstelle. Nach seiner Lehre als Fahrzeugschlosser liess er sich zum Fachmann Betriebsunterhalt im Schulhaus Watt ausbilden.

Den intensiven Kundenkontakt erlebt er als grossen Pluspunkt seiner Tätigkeit. «Dazu kommt, dass wir hier mit dem Abfalltrennen eine äusserst sinnvolle Tätigkeit ausüben.» Weniger erfreulich ist es für ihn, wenn er die Leute mehrmals darauf hinweisen muss, dass sie die Parkplätze benutzen sollen oder dass ein Teil der Abfallentsorgung kostenpflichtig ist. «Ein kleiner Teil der Kundschaft scheint keinen grossen Spielraum punkto Nerven zu haben», formuliert er dies elegant. Von Hektik ist auch bei grösstem

Ansturm nichts zu spüren. Man kann die Stimmung durchaus als freundlich bezeichnen, der Service lässt in Nichts zu wünschen übrig. Die vier Angestellten helfen beim Transport zur Waage und beim eigentlichen Entsorgen, sofern dies nötig ist ... und auch dann, wenn einmal Material aus einem total überfüllten Auto herausfällt. «Manchmal müssen wir erfinderisch sein: Einmal kam ein Kunde, der sein Smartphone versehentlich in die Kartonpresse warf. Mit Hilfe des Klingeltons gelang es, das Gerät zu finden, worüber der Kunde natürlich sehr froh war. Da hatte er Glück! Denn normalerweise wird innert kürzester Zeit so viel Material angeliefert, dass sofort alles zusammengequetscht wird.»

Mehrmals pro Tag müssen telefonische Auskünfte erteilt werden. Meist handelt es sich um Fragen zu Strassensammlungen oder man will wissen, was wie wo entsorgt werden kann. Ausserhalb der Öffnungszeiten führt Ruedi Gander Unterhalts- und Reinigungsarbeiten aus, erledigt den Abholservice, macht Abrechnungen und organisiert Container-Leerungen.

In seiner Freizeit ist der bald Dreissigjährige am liebsten bei seiner Familie in Mesikon. Der Vater von drei Kindern unterstützt seine berufstätige Frau und arbeitet in seinem grossen Garten. Seit seiner Ausbildungszeit im Schulhaus Watt fühlt er sich in unserer Gemeinde pudelwohl.

Hier lernen Maurer ihr Handwerk: Baumeister Kurszentrum Effretikon

VON DER SANDBURG

ZUR PERFEKTEN MAUER

Von Beatrix Mühlethaler

Berufsleute verschiedener Branchen finden in Illnau-Effretikon den Einstieg in ihre Laufbahn. Zum Beispiel lernen Maurer im Baumeister Kurszentrum, wie sie perfekte Bauwerke errichten.

Mit der Maurerkelle klatscht ein junger Mann Ladung um Ladung Grundputz auf das erstellte Mauerwerk. Er steht nicht auf der Baustelle, sondern in einer Halle des Baumeister Kurszentrums der Kantone Zürich und Schaffhausen, im Quartier Girhalde. Ein Experte beobachtet ihn. Während 18 Kurswochen, verteilt über die dreijährige Ausbildung, hat der Lernende hier erfahren, was ein Maurer beherrschen sollte. Jetzt zeigt die Abschlussprüfung, ob er sein Handwerk versteht und das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erhält.

Neben Lehrbetrieb und Berufsschule sind die Kurse die dritte Ebene einer Maurerausbildung. Das Ziel dieser überbetrieblichen Kurse ist, unterschiedliche Anforderungen im jeweiligen Lehrbetrieb auszugleichen. «Alle Lernenden sollen denselben Stand erreichen und für die Prüfung fit sein», erläutert Zentrumsleiter Daniel Martin. Auch junge Leute, die nur zwei Jahre lernen und mit dem eidgenössischen Berufsattest abschliessen, kommen hierher.

In den Hallen des Kurszentrums zeugen massstabgerechte Mini-Bauwerke vom Wirken der Lernenden: Da werden Backsteine lotgerecht aufeinander gemörtelt, Elemente für Zuleitungen eingefügt, Wände verputzt und Fensterbrüstungen eingebaut. Es entstehen auch Schalungen für Beton-guss, wobei an Öffnungen für Fenster usw. zu denken ist. Sechs voll angestellte Instrukto-ren, die einen Abschluss als Polier haben, leiten die Klassen von 15 bis 20 Lernenden.

Als Traumberuf gilt das Maurerhandwerk nicht, vor allem nicht bei den Eltern der potenziellen Hausbauer. «Dabei spielen Kinder am liebsten im Sandkasten und mit Maschinen», wendet Zentrumsleiter Martin ein.

Rund 150 junge Leute steigen im Ausbildungsgebiet jährlich in die Maurerausbildung ein. Aber gut 20 Prozent erreichen den Abschluss nicht. Die



Daniel Martin präsentiert ein Lehrstück.

Hälfte schafft die Prüfung nicht, ebenso viele springen schon früher ab. Denn nicht alle – und tendenziell immer weniger – sind robust genug, um bei jedem Wetter draussen zu arbeiten.

Der Baumeisterverband bemüht sich um den Nachwuchs und zeigt Karrierechancen auf, die mit Zusatzausbildung realisierbar sind. «Bauen ist wichtig und attraktiv», ist eine Seite seiner Botschaft. Dass die Arbeit hart ist, kann er aber nicht verschweigen. In einer Schnupperlehre sollten Interessierte erkennen, ob sie es «packen».

Paketbote in Effretikon: Ralf Luttenbacher

TAG FÜR TAG

Von Erika Graf-Rey

IN DER GEMEINDE AUF TOUR

Fast allen Einwohnerinnen und Einwohnern von Effretikon ist sein Gesicht bekannt, längst nicht allen aber sein Name. Die Rede ist von Ralf Luttenbacher, Paketbote in Effretikon.

Es klingelt an der Haustüre. Ein freundliches «Grüezi» ertönt. Hände strecken Ihnen ein Paket, einen Expressbrief oder eine Nachnahme entgegen – Herr Luttenbacher steht vor Ihnen. Seit bald fünfundzwanzig Jahren ist er bei jedem Wetter im Dienst der Post unterwegs, anfangs als Briefträger, seit längerem als Paketbote. Auch wenn sich in dieser Zeit vieles verändert hat und die Arbeit durch Rationalisierungen stressiger geworden ist – seinen Job macht er noch genau so gern wie früher. Der tägliche Kontakt mit den Menschen, ein paar nette Worte, die Stunden an der frischen Luft – all dies bedeutet dem Zürcher Oberländer sehr viel.

Aufgewachsen und wohnhaft ist er mit seinem Zwilling Bruder Marcel in Ludetswil, Gemeinde Russikon. Beide arbeiten in der Post Effretikon:

Marcel seit Schulabschluss, Ralf nach einem Umweg über eine abgeschlossene Schreinerlehre. Ob Ralf oder Marcel vor Ihnen steht? Schmunzelnd weiss Herr Luttenbacher Anekdoten über Verwechslungen zu erzählen.

Sein Arbeitstag beginnt morgens um sechs Uhr mit dem Beladen der Fahrzeuge. Über 250 Pakete, ungefähr eine halbe bis eine ganze Tonne, gehen pro Tag durch seine Hände. Heute wird das Verteilgut sortiert vom Paketzentrum Frauenfeld angeliefert. Früher wurden die Pakete eigenhändig aus den Postzügen ausgeladen und sortiert. Die Arbeit sei rationeller aber etwas eintöniger geworden.

Tiere zum Beispiel würden heute keine mehr geliefert. Sonst würde alles ausgetragen, was vom Platz her möglich sei. Eine von Jelmoli angelieferte Polstergruppe hätte den Rahmen dann doch gesprengt, erzählt er lachend. Manchmal aber sei es auch gut, nicht jeden Inhalt zu kennen!

Das Paketmonopol der Post existiert nicht mehr. Konkurrenzbetriebe wie DHL und DPD werden immer stärker. Das ist nicht allen bekannt. Und so wird der Paketbote leider auch mal irrtümlicherweise Adressat für Reklamationen. Das steckt er aber leicht weg, genauso wie unliebsame Erlebnisse mit Hunden. Hier wirke ein «Hundeguetsli» oft Wunder. Und dass ein Arzt nach einem Biss nicht einmal eine Rechnung für die Starrkrampf-Impfung geschrieben habe, das verringere gleich die Schmerzen! Na dann, bis zum nächsten Klingeln!





Primarlehrerin in Illnau: Sabrina Thoma

JEDER TAG IST ANDERS

Von Lotti Isenring Schwander

Wie wird die Stimmung sein? Was mailen Eltern? ... Dass an jedem Tag mit Überraschungen zu rechnen ist, das gefällt der jungen Lehrerin. Offene Lernformen faszinieren sie. Im Team des Schulhauses Hagen fühlt sich Sabrina Thoma aufgehoben.

«Mir ist es wichtig, dass die Kinder selbstständig werden und Verantwortung für ihr Lernen übernehmen. Die Schülerinnen und Schüler sitzen im Kreis auf selbst gemachten Holzkisten. Ich beginne mit einem kurzen Impuls. Oder wir tragen auf einem Packpapier zusammen, was sie zu einem Thema schon wissen und welche Ideen sie haben. Nachher vertiefen sie das Thema entweder einzeln oder in Gruppen. Wir haben Arbeitsplätze an Pulten und Tischen, in Sitzsäcken oder stehend an der Wandtafel. Am liebsten arbeiten die Kinder auf dem Boden mit Laptop-Aufsätzen.»

«Mir ist es ein Anliegen, dass die Schülerinnen und Schüler auf ihrem individuellen Niveau arbeiten können. Zum Beispiel bereiten sie einen Tier-Vortrag vor. Alle erhalten eine Checkliste. Die einen kommen damit selbstständig zurecht, andere werden von mir und meiner Heilpädagogin schrittweise begleitet.»



«Mit 24 kam ich von der Pädagogischen Hochschule ins Schulhaus Hagen. Das Team kannte ich schon von zwei Praktika. Ich übernahm eine vierte Klasse. Alles zum ersten Mal zu erleben, das war ganz besonders für mich: die persönlichen Beziehungen, das erste Klassenlager, die erste Abschlussreise ... Die soziale Zusammensetzung der Klasse war anspruchsvoll. Das hat mich herausgefordert und manchmal überfordert. Ich bekam Hilfe. Jetzt bin ich dankbar, dass ich viel daraus lernen konnte.»

«Schwierig finde ich die hohen Ansprüche, die von allen Seiten an uns gestellt werden. Unsere Arbeit besteht nicht nur aus Unterrichten. Wenn die Kinder das Klassenzimmer verlassen haben, spreche ich mich mit anderen Fachpersonen und Fachstellen ab, bereite Lager vor, vertrete die Mittelstufe im Kernteam und vieles mehr. Im Leistungssport, als junge Fussballerin, habe ich früh gelernt, auf meine Kräfte zu achten. So bereite ich in stressigen Zeiten manchmal nur das Nötigste vor und vertraue auf die gute Beziehung zu den Kindern. Das Wichtigste ist, dass ich während des Unterrichts für sie da bin.»

Das Team des Schulhauses Hagen hat keine Angst vor Qualitätsansprüchen: «Studierende machen bei uns ihre ersten Praktika. Damit sagen wir: Kommt herein, ihr dürft bei uns schauen und lernen.» Sie arbeitet gerne in Illnau und erlebt die Eltern als «engagiert und unterstützend».

Wirt im ‹Bahnhöfli› Effretikon: Edi Vetrare

ITALIENISCHE KÜCHE AUF HOHEM NIVEAU

Von Erika Graf-Rey

Das Restaurant Bahnhof hat sich gemauert: Aus einer Dorfbeiz mit zweifelhaftem Ruf ist eine ‹kulinarische Wohlfühl-Oase mit authentischer italienischer Küche› geworden, so der Originalton zufriedener Gäste. ‹Edi verkörpert eine neue, junge und stolze Generation erfolgreicher italienischer Köche.›

An einem Werktag, vormittags um 10 Uhr, erzählt der begeisterte Wirt und Koch Edi Vetrare aus seinem Leben: Dem Jungen aus Salerno scheint die Liebe zum Kochen in die Wiege gelegt worden zu sein. Schon als Vierjähriger stand er in der Familienküche, staunte und lernte. So war auch der Berufswunsch klar: die Ausbildung zum Koch. Als Teenager kam er in die Schweiz und arbeitete immer im Gastgewerbe.

Ein Gast im Faleva Volketswil – Vetrare war dort Mitpächter – machte ihn auf das ‹Bahnhöfli› aufmerksam. So wagte er den Neustart in Effretikon. ‹Aber niemand hat mich damals auf den Ruf des Restaurants hingewiesen!› Nach einer Durststrecke ging es bald aufwärts. Heute kann der Wirt auf eine treue Stammkundschaft zählen. Je drei Tagesgerichte mittags und abends machen nebst der Speisekarte die Auswahl schwer. Frische Zutaten sind dem Koch ein Herzensanliegen, genauso wie gelebte Gastfreundschaft. Entsprechend sorgfältig wählt er das Personal aus. Die Tage sind lang (von morgens acht Uhr bis Mitternacht), die Aufgaben vielfältig.

Die meiste Zeit verbringt der passionierte Koch am Herd. Kochen ist nach wie vor seine Leidenschaft.

«Wie die Zukunft aussieht, weiss man nicht. Wie lange das Gebäude stehen bleibt, ist ungewiss. Das Haus gehört zur benachbarten Metzgerei Tosoni. Veränderungen im Zentrum sind in Diskussion. Ich lebe aber jetzt und nicht in der Zukunft!» Sicher will er einem 98-jährigen Gast, der schon 1945 an der Bahnhofstrasse 21 Renovationsarbeiten erledigt hatte, den Wunsch erfüllen, in zwei Jahren zum 100sten Geburtstag im ‹Bahnhöfli› sitzen zu können.

Aber die Zeiten für Wirte in Effretikon sind nicht rosig, das Einkommen ist unregelmässig. Vor allem die Jungen fehlen. Sie verbringen ihre Freizeit in den nahen Städten. Von einer attraktiven Bar oder einer Disco würde auch sein Restaurant profitieren, meint der Interviewpartner und blickt doch optimistisch in die Zukunft. ‹Das JETZT ist das, was zählt!› sagt er. Die Türe öffnet sich, und der Wirt begrüsst herzlich neu eintretende Gäste.





Schlossgärtnerin: Nadja Röther

MIT URPFLANZEN

Von Martin Steinacher

AUF DU UND DU

sie Zierpflanzengärtnerin und liess sich später zur Gärtner-Kundenberaterin weiter bilden. Sie war im Botanischen Garten Grüningen tätig und führte zehn Jahre lang ein eigenes Geschäft. Als sie sich als Schlossgärtnerin auf der Kyburg bewarb, setzte sie sich gegen 30 Mitbewerberinnen durch. «Auf diese Stelle habe ich 20 Jahre lang gewartet», zieht sie ein begeistertes Fazit.

Die Schlossgärtnerin ist zu keinerlei Produktivität verpflichtet und kann den Boden biologisch bebauen. Sie schätzt den Freiraum. So ist sie im Sommer fast immer in der Kyburg tätig, im Winter viel seltener. Zu ihrem Pflichtenheft gehört es auch, regelmässig die Schlosswarte zu unterstützen – was auf Gegenseitigkeit beruht.

Ihre Aufgabe ist es, einen möglichst originalgetreuen «Kohl- und Krautgarten der Frau Landvögtin» zu gestalten. Durch Literaturstudium versucht Nadja Röther herauszufinden, was Landvögtinnen damals anpflanzten. Da schriftliche Quellen zum Kyburger Schlossgarten aus dem Mittelalter fehlen, hat sie einen kreativen Freiraum, den sie sehr schätzt. Gewürzfenchel, Kohl und Walderdbeeren gehörten zum Schlossgarten, der Visitenkarte der Landvögtin. Das Anliegen der Schlossgärtnerin ist es, den Besucherinnen und Besuchern zu zeigen, welche Urpflanzen es damals gab und wie die heute gebräuchlichen Pflanzen entstanden sind. Heute sind im Kyburger Schlossgarten viele seltene Pflanzen zu sehen aus der Sortenliste von «ProSpecieRara», einer Stiftung für gefährdete Nutzpflanzen und -tiere. Röthers persönliche Favoriten sind der Gewürzfenchel, die Wildstauden und die tieforangenen Blüten der Ringelblumen. Diese wurden früher und werden auch heute noch für die Wundheilung verwendet. «Ich finde die Wildpflanzen sehr interessant und habe realisiert, dass sämtliche heutigen Gemüsesorten aus Wildpflanzen gezüchtet wurden. Die Wegwarte zum Beispiel wurde zum Chicorée», verrät sie. Nach Führungen können manchmal Wähen mit Ur-Gemüse degustiert werden.

Nadja Röther arbeitet seit zwei Jahren mit einem 50%-Pensum als Schlossgärtnerin in der Kyburg. Sie betreut den ehemaligen «Kohl- und Krautgarten der Frau Landvögtin». Die Gärtnerin präsentiert den Besucherinnen und Besuchern auf dem Burgwall einen intakten und ansprechenden «Ausstellungsgarten».

«Bei meiner Berufsausbildung ging alles so ziemlich drunter und drüber», erklärt die initiative Frau. Sie ist in Brugg aufgewachsen und lebt auch heute noch dort. «Der Berufsberater riet mir zur Ausbildung als Maurer, doch das war mir dann doch zu sehr ein Männerberuf.» So lernte

JAHRESCHRONIK 2015/2016

Von Martin Steinacher

November 2015

Die Stadtjugendmusik wartet anlässlich ihrer traditionellen Abendunterhaltung mit einem abwechslungsreichen Programm unter dem Motto «Querbeet» auf.

Der 24-jährige Claudio Jegen wird zum neuen Präsidenten der Jungliberalen Illnau-Effretikon (JLIE) gewählt. Er übernimmt das Amt von Michèle Vögeli.

Der Illnauer Räbeliechtliumzug wird dank der Zusammenarbeit von Schule und Elternverein zum erfolgreichen Grossanlass mit einer Vielfalt an kulinarischen Herrlichkeiten.

Mit sechs angestellten Fitness-Trainern und drei Thekenkräften öffnet an der Schmittestrasse in Illnau «Fritz», das erste Gesundheits-Trainings-Center, seine Pforten.

Die Eisenbahn-Freunde Illnau-Effretikon feiern ihr 25-jähriges Bestehen in ihrem Vereinslokal in der «Längg» mit einem Tag der offenen Tür.

Zu den 22 Gewinnern des Brückenbauerpreises, der für besonderes Engagement im Bereich Integration, Gewaltprävention und Abbauen von Vorurteilen verliehen wird, gehört die Bisikerin Pia Fischer. Sie setzt sich für die Integration der Migrantinnen in Illnau-Effretikon ein und koordiniert u. a. das Programm «Treffpunkt Mittwoch».

Die beiden Spitexvereine aus Illnau-Effretikon und Lindau schliessen sich zum neuen Verein «Spitex Kempt» zusammen, der ab dem 1. Januar 2016 in den beiden Gemeinden tätig sein wird.

Dezember 2015

Der Stadtrat stellt erstmals seinen Plan vor, als Massnahme im Sparpaket 17 die Exekutive auf sieben Mitglieder zu reduzieren. Ebenso soll die Schulpflege von elf auf neun Mitglieder reduziert werden, während die Bestände des Parlaments und dessen Kommissionen unverändert bleiben.

Die vielen Wildschweine im Jagdrevier Rossberg hinterlassen grosse Schäden, unter anderem auch auf dem Golfplatz. Die siebenköpfige Jagdgesellschaft ist beinahe Tag und Nacht auf der Lauer und erlegt zahlreiche Tiere.

Die zwei neuen Buslinien 656 und 659 (beide Richtung Lindau-Nürens-dorf) werden mit der Fahrplanänderung neu eingeführt und am Busbahnhof Effretikon feierlich eingeweiht.

Bei der Weihnachtskrippe in der Mannenberghöhle, die von Ernst Freud seit 15 Jahren liebevoll und aus Eigeninitiative betreut wird, wüten einmal mehr Vandalen, indem sie die Laternen stehlen. Ernst Freud lässt sich dadurch aber nicht beirren und denkt nicht ans Aufgeben.



**Bereits Tradition:
die Höhlen-
Weihnachtskrippe.**

Januar 2016

Auf den 1. Januar hin wird der Zusammenschluss von Illnau-Effretikon mit Kyburg vollzogen. Damit entsteht im Kanton Zürich die flächenmässig drittgrösste Gemeinde. Kyburg verliert seine Selbstständigkeit und die Verwaltung im Dorf wird aufgelöst. Verwirrung um die Ortschilder: Unbekannte entwenden sechs der acht alten Tafeln als Souvenir und diejenigen von Ettenhusen werden fälschlicherweise mit «Ettenhusen» beschrieben – worauf sie unverzüglich wieder ersetzt werden müssen.



Verwirrung um die Kyburger Ortstafeln.

Eine Ära geht zu Ende, denn das Restaurant «Asia-Bambus» der Familie Kuang schliesst, nachdem es fast 20 Jahre lang zur Gastro-Szene in Effretikon gehörte (zuerst an der Tannstrasse und seit 2002 im ehemaligen «Sternen» an der Weierstrasse).

Der Stadtrat genehmigt einen Zusammenarbeitsvertrag, der bewirkt, dass der Stadtförster Herbert Werlen und der Förster des Staatswaldbetriebs, Anselm Schmutz, sich gegenseitig vertreten. Infolge der Gemeindefusion bestehen in Illnau-Effretikon nun zwei Forstreviere.



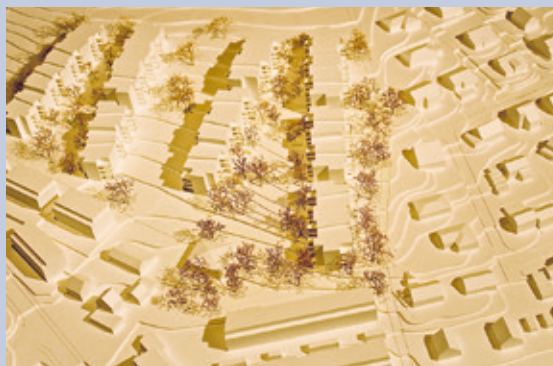
Grosses Interesse an den beiden Neujahrsempfängen.

An den beiden Neujahrspéros im Stadthaus und im Rösslisaal zeigt Stadtpräsident Ueli Müller auf Grund von «regio»-Schlagzeilen humorvoll, welche «Riesenprobleme» Illnau-Effretikon im Jahre 2015 zu lösen hatte.

Nach der öffentlichen Präsentation im Rösslisaal werden im Hotzehuus die Resultate der Studien von vier qualifizierten Architekturbüros für eine Überbauung mit rund 190 Wohnungen im Gebiet Hagen Süd-West ausgestellt.

Der Eishockeyclub Illnau-Effretikon feiert sein 50-Jahr-Jubiläum, da 1966 der Verein mit der Fusion der Klubs Illnau und Effretikon gegründet wurde. In einer feierlichen Zeremonie wird eine imposante Eishockey-Skulptur in den Clubfarben enthüllt und im Foyer der Eishalle platziert. Ausserhalb der Wintersaison findet die Skulptur Platz vor dem neuen Hotel und Café «Rubus».

«Hagen Süd-West» sieht nur im Modell niedlich-klein aus.



Eine imposante Jubiläumsskulptur für den Eishockeyclub.





Ernst Bosshard (links) übergibt den Schlüssel für die Schützenstube Luckhausen an Mano Reichling.



Die Kinderfasnacht entwickelt sich immer mehr zum absoluten Renner.

Februar 2016

Susan und Mano Reichling übernehmen von Ernst Bosshard, der über 30 Jahre lang hier tätig war, die gastronomische Betreuung im Schützenhaus Luckhausen. Sie machen daraus ein Bistro, das dreimal wöchentlich geöffnet ist und Hackfleisch in verschiedenen Variationen als «Volltreffer» anbietet. Das Bistro soll auch ein wenig Ersatzfunktion für die «Eintracht» in Ottikon übernehmen.

An der vom Kiwanis-Club Illnau-Effretikon organisierten Kinderfasnacht nehmen rund 400 Kinder teil, was einer Rekordzahl entspricht.

Die Kleine Bühne Effretikon spielt unter der Regie von Adi Patscheider siebenmal in Effretikon «Shakespear's wilde Weiber».



Umfassendes «Make-up» für die Usterstrasse.

März 2016

Jugendliche Besucher des Jugendtreffs Funky in Illnau drehen einen Film zum Thema «Unsere Zukunft», der für den Wettbewerb der Schweizer Jugendfilmtage ausgewählt wird. Dort verpassen sie aber mit ihrer Produktion einen Podestplatz.

Die Gujer Landmaschinen AG in Mesikon feiert mit einem Tag der offenen Tür ihr 50-jähriges Bestehen.

Der Stadtrat entscheidet sich dafür, die Federführung bei der Arealentwicklung westlich des Bahnhofs Effretikon selber zu übernehmen und einen Masterplan für das Areal zu erstellen.

Finanzvorstand Philipp Wespi kann eine höchst erfreuliche Jahresrechnung 2015 präsentieren, resultiert doch ein kaum erwartetes Plus von fünf Millionen Franken.

April 2016

Der Theaterverein Illnau überzeugt mit seiner diesjährigen Komödie «Altweiberfrühling» nach dem Drehbuch zum Film «Die Herbstzeitlosen».

In Illnau sorgt die Grossbaustelle an der Usterstrasse von Anfang März bis Mitte Oktober für starke Verkehrsbeschränkungen. Leidtragende sind vor allem die Geschäftsinhaber im Zentrum Illnaus, welche über lange Zeit mit teils grossen Umsatzeinbussen rechnen müssen.

Die letzte Jahresrechnung Kyburgs schliesst mit einem Plus von sage und schreibe 19 Franken ab.

Die Kantorei Illnau-Effretikon führt das Oratorium «Die Schöpfung» von Joseph Haydn in der reformierten Kirche mit durchschlagendem Erfolg auf.

Michael Schacht und Jodoc Seidel sorgen mit ihrer Lesung «Philip Maloney» für atemberaubende Spannung und ein prallvolles Hotzehuus.

Im Rahmen der anstehenden Revision des Richtplans und der Bau- und Zonenordnung bezieht die Stadt die Bevölkerung in die Planung mit ein. Auf acht Rundgängen vernehmen Stadtarchitektin Ivana Vallarsa, Stadtpräsident Ueli Müller und Michel Roux vom Forum 21 vor allem Bedenken wegen der baulichen Verdichtung in Siedlungsgebieten.

Gemeinderat Hans Zimmermann (Grüne) und seine Kollegin Tanja Bischof (EVP) treten aus dem Parlament zurück, ebenso Hansjörg Gehri, der aber trotz Wegzugs aus der Gemeinde Präsident der BDP Illnau-Effretikon bleibt. Ihre Nachfolger werden David Zimmermann (EVP), Arie Bruinink (Grüne) und Thomas Vollenweider (BDP).

Mai 2016

In Ottikon wird die «Hütteschüür» nach einer langen Umbauphase als Vereinslokal offiziell eröffnet. Zwei Mehrzweckräume, abgetrennt durch eine Schiebewand, Küche, Lagerräume und eine Toilette sind entstanden. Die Kosten betragen fast 800 000 Franken, wobei der Verein Hütteschüür mit unzähligen Freiwilligenstunden rund 100 000 Franken sparen konnte.

In Ottikon stecken Unbekannte beim «Treffpunkt Turnhalle» die Tartanbahn und eine Sprossenwand in Brand.

Der Grosse Gemeinderat besucht für zwei Tage unter der Leitung von (Noch-)Ratspräsident Stefan Eichenberger (JLIE) die Baden-Württemberg Partnerstadt Grossbottwar.

Im Illnauer Horn wird bereits zum 10. Mal der Maitanz durchgeführt. Wegen der nassen Witterung kann man den Maibaum für einmal nicht erklettern.

In Illnau wehrt sich eine Interessengemeinschaft unter dem Namen «Manhagen, nein danke» gegen die geplante Grossüberbauung im Gebiet Hagen Südwest und will erreichen, dass im Parlament der private Gestaltungsplan abgelehnt oder geändert wird.

Den Wirtschaftsankennungspreis der städtischen Wirtschaftsförderung gewinnen die Tosoni-Metzg Effretikon für ihr langjähriges Wirken am Standort Effretikon und die Metzgerei Buffoni für ihren Mut zur Investition in den Standort Illnau. Die Illnauer Metzgerei, die über 100 Medaillen gewann, feiert den Preis gleich mit der ganzen Bevölkerung. Das Ehepaar Lucia und Enrico Tosoni überlässt Ende September, nach über 40-jähriger Tätigkeit in Effretikon, das Geschäft der Ziegler-Metzg, welche die bisherigen Mitarbeiter übernimmt.



Wirtschaftsankennungspreis für die beiden Familienmetzgereien Tosoni und Buffoni (Enrico mit Schwester Manuela).



Auf dem Tierlihof in Bisikon findet ein besonderes Turnier statt. Menschen mit und ohne körperliche oder geistige Behinderung messen sich zusammen mit ihren Minipferden und Ponys. Bodenarbeit und Springen an der Hand sind die Disziplinen, die trotz ständigem Regenguss viel Freude bereiten.

Unter dem Titel «Weisch no?» trommelt der Frauenchor Illnau alle Gruppen und Personen zusammen, mit denen in den letzten 20 Jahren Aufführungen stattfanden. Vier Männerchöre, zwei Musiken, ein Jodlerclub, eine Tanzgruppe und Solist Bruno Ciervo halten im vollen Rösslisaal Rückschau über die vergangenen 20 Jahre mit Chorleiter Peter Gross. Der einheimische Pianist Roger Näf komponiert eigens ein Klavierstück für diesen (Peter-)Gross-Anlass.

Die Illnauer Bevölkerung bemerkt mit Schrecken, dass im Rahmen der Strassenarbeiten der Dorfbrunnen verschwunden ist. Er ruht im Werkhof und dürfte später unter der Eisenbahnbrücke einen neuen Standort finden, da er auf dem Dorfplatz zusätzlichen Parkplätzen weichen muss.

Die CVP Illnau-Effretikon feiert ihren 65. Geburtstag. Waren es anlässlich der Gründung am 31. Mai 1951 im Restaurant Bahnhof, Effretikon, 12 Mitglieder, so zählt die Ortspartei heute 46 Aktivmitglieder, wovon zwei im Grossen Gemeinderat sind und eines in der Fürsorgebehörde.

Das neue Büro des Grossen Gemeinderates setzt sich wie folgt zusammen: Präsidium: Roger Miauton (SVP), Vizepräsidenten: Erik Schmausser (GLP) und Markus Annaheim (SP).



Das Büro des Grossen Gemeinderates: v. l. Markus Annaheim (SP), Roger Miauton (SVP) und Erik Schmausser (GLP).

Juni 2016

Die Credit Suisse verkündet, dass sie ihre Effretiker Filiale Ende Juli schliessen wird. Dies führt zu vielen empörten Reaktionen von Bankkunden, die auf Facebook ihrem Ärger Luft machen. Gedanken über die Zukunft ihrer Stadt machen sie sich um so mehr, weil auch andere Läden im Effimärt bereits nach kurzer Zeit ihren Standort wechselten.

Die Ergebnisse und Erkenntnisse aus den Quartierbegehungen und den zwei Workshops zum Thema Ortsplanungsrevision werden der Bevölkerung an einer Veranstaltung im Stadthausaal vorgestellt. Eingeladen wird dazu von der Stadt und dem Forum 21.



Grossanlass als Geburtstagsgeschenk für den Turnverein Effretikon.

Zum 100. Geburtstag des TV Effretikon beschenkt dieser sich selbst, indem er die Regionalmeisterschaften der Turnregion Winterthur und Umgebung im Esehrietareal durchführt. Der Grossanlass, bei dem neben dem Sportlichen auch das Gesellige nicht zu kurz kommt, wird von OK-Präsident Dieter Fuchs und seinem Team perfekt organisiert. Trotz ungünstiger Witterung wird das Fest zum durchschlagenden Erfolg.

Einen Monat lang präsentiert das Kulturforum eine ganz spezielle Ausstellung, Nico Lazula und Ruedi Staub gestalten mit farbigem Restholz der Sägerei Illnau entlang der Kempt einige Objekte, die von verschiedenen Seiten betrachtet ganz anders wirken. Mit dieser Ausstellung gibt die langjährige Kuratorin Eva Pauli ihren Abschied aus dem Kufo.

Der neu gestaltete Sagiweiher in Illnau wird mit einer kleinen Feier offiziell eingeweiht. Informationen zur Baurealisierung, zu Flora und Fauna und zur Finanzierung stehen auf dem Programm.

Der 27-jährige Illnauer Radprofi Nico Brünger fährt erstmals die Tour de Suisse mit und erfüllt sich damit einen Bubentraum.

Die Reformierte Kirchgemeinde spricht einen Baukredit für zwei Rampen, die den Gehbehinderten dereinst den Zugang zur Illnauer Kirche erleichtern sollen.



Faszinierende Farben- und Stäbe-Vielfalt belebt das Kempttal.

Sagiweiher: schmuckes Naherholungsgebiet mit Hitpotential.



An der umstrittenen Liegenschaft Usterstrasse 23 scheiden sich die Geister.

Das Zürcher Verwaltungsgericht weist die Beschwerde der Stadt zur Liegenschaft Usterstrasse 23 in Illnau ab. Der Stadtrat entscheidet sich dafür, den Fall nicht ans Bundesgericht weiterzuziehen, sondern die «hohe Schutzwürdigkeit» zu akzeptieren. Drei Monate später wird von bürgerlichen Parteien eine Volksinitiative «Attraktives Dorfzentrum Illnau» lanciert, die den Abbruch des ehemaligen Landhauses bezweckt.

Der Familienverein Effretikon feiert mit einem Brunch das 20-Jahr-Jubiläum im Pavillon Watt. Musik und Spiele werden angeboten, ebenso ein Schätz- und ein Ballonwettbewerb.

Die zwei Rentnerinnen Pamela Meili und Hilda Perrier erreichen (u. a. mit einem Beschwerdebrief bei der Verkehrsministerin Doris Leuthard), dass beim Bahnhof Illnau zwei zusätzliche Bänke installiert werden. In Effretikon verzichten die SBB aus Platzgründen darauf.

Juli 2016

In der Linde Kyburg feiert die Sektion Illnau-Effretikon der Gemeinnützigen Gesellschaft unter Leitung von Ernst Frei ihren 125. Geburtstag.

Nach 18 Jahren im Grossen Gemeinderat reicht «Urgestein» Peter Stiefel (FDP) seinen Rücktritt ein. Auch Michèle Vögeli, die erste jungliberale Gemeinderätin, tritt wegen Wegzugs aus der Gemeinde zurück.

Regierungsrat Ernst Stocker hält in Kyburg Hof: Er stellt bei einem Spaziergang mit Medienschaffenden zwei neue Amtschefs vor und gibt Einblick in die Lehrlingsausbildung des Kantons.



Grosser Scheck zum grossen Geburtstag: Ernst Frei von der Gemeinnützigen Gesellschaft.



Kinderarbeit für einmal begehrt: Baubeginn bei der Schulanlage Hagen.

Auf der Schulanlage Hagen gehen fünf Kinder mit Spaten ans Werk und markieren so den Baustart der Dreifachsporthalle und der Erweiterung des Schulraumes. Die Bauarbeiten dürften voraussichtlich zwei Jahre dauern.

Der Elternverein Illnau und der Familienverein Effretikon werden mit dem städtischen Anerkennungspreis ausgezeichnet, während der Illnauer Judoka Jan Imhof den Jugendförderpreis erhält.

August 2016

Sowohl im neuen Ortsteil Kyburg als auch in Illnau wird eine offizielle 1. August-Feier organisiert. Alt-Nationalrat Max Binder hält die Festansprache in Illnau. Bereits einen Tag vorher kann man in Kyburg, wo Stadtrat Urs Weiss zum Volk spricht, auf der Allmend feiern.



Regierungsrat Ernst Stocker (hier mit Stadtpräsident Ueli Müller) lädt die Medienschaffenden nach Kyburg ein.

Vor sechs Abfalleimern werden in Effretikon in blauer Farbe Zeichnungen auf den Boden gemalt. Damit sollen die Leute auf spielerische Weise für das immer mehr verbreitete Problem Littering sensibilisiert werden.

In Agasul steigt ein zweitägiges Motocross-Spektakel, bei dem viele regionale und starke nationale Fahrer am Start sind.



Grosse Ehre für den Elternverein Illnau, den Familienverein Effretikon und den Judoka Jan Imhof.

Für acht Tage wird die Eishalle im Eselriet zum wetterunabhängigen Vergnügungspark umfunktioniert. Hüpfburgen und ein Pumptrack locken die Kinder zum Hüpfen, Boarden und Rutschen.

An der Kyburgade tritt Weltstar Jean Rondeau am Cembalo zusammen mit dem Kammerorchester Basel und zwei weiteren Solisten auf.

Rund 80 Teenager campieren auf dem Watt-Areal. Am Freitag stossen dann noch weitere 120 Kinder dazu. Unter dem Motto «Der Grosse Preis von Kapernaum» bauen sie an den Kids- und Teeniedays eine Rennstrecke und fünf Rennwagen. Das Ganze wird organisiert von der Reformierten Kirche und der FEG Effretikon.

Der FC Effretikon feiert sein 50-Jahr-Jubiläum mit einem grossen Fest, welches zu einer Art «Klassenzusammenkunft» wird. Das Plauschspiel Veteranen gegen das jetzige Fanionteam gewinnen die alten Cracks mit 3:2.

Anlässlich des Europäischen Denkmaltages mit dem Motto «Historische Gärten» führen die Stadt und das Schlossmuseum eine grosse Schar Interessierter durch mehrere Gärten Kyburgs.

Blick in die historischen Gärten Kyburgs.



September 2016

Die 50. Dorfheilbi zeigt einmal mehr, wie wichtig dieser Anlass für die Bevölkerung geworden ist. Bei herrlichem Wetter kann man dank Riesenrad und Heliflügen die Gegend aus der Vogelperspektive betrachten. Die zehn rustikalen Holzbänke, die für das Behindertenheim Ilgenmoos vom Forstdienst hergestellt wurden, sind im Nu verkauft. 27 Vereine sind am Volksfest vertreten und bieten teils attraktive Neuheiten.

Die Post Illnau schliesst ihre Schalter, was viel Ärger und Unverständnis bei der Illnauer Bevölkerung auslöst. Eine Postagentur im Volg-Laden steht künftig als Ersatzlösung zur Verfügung.

FDP-Stadtrat André Bättig kommt beim Einsatz mit dem Grossheli Super-Puma im Gotthardgebiet ums Leben. Kurz nach dem Start streift der Heli ein Hochspannungskabel. Der Vorsteher des Ressorts Jugend und Sport (und vorherige Finanzvorstand) war allseits äusserst geschätzt. Sein Tod hinterlässt nicht nur grosse Betroffenheit, sondern auch eine riesige Lücke in der Exekutive.

Während den zwei traditionellen Kulturwochen wird in diesem Jahr die grosse Vielfalt Asiens gezeigt. Kochkurs, Filmvorstellung und Baselnachmittag beschäftigen sich mit asiatischer Kultur. An einem Diskussionsabend sprechen einige Flüchtlinge unter Leitung der Moderatorin Christine Maier über ihre Erfahrungen, die sie während der Flucht und in Illnau-Effretikon gemacht haben.

Sowohl die Volksinitiative «Wohnen für alle» als auch der Gegenvorschlag des Stadtrates werden von den Stimmberechtigten deutlich abgelehnt.



Der langjährige Chilbi-präsident Ueli Fürst darf mit der Jubiläumschilbi mehr als zufrieden sein.



Seine Leidenschaft, das Fliegen, wurde ihm zum Verhängnis: Stadtrat André Bättig.

35



Ein erfolgreiches Duo: der Kochlehrling Luca Mühlethaler und sein beliebter Chef René Kaufmann.

Nachdem Luca Mühlethaler seine Kochlehre im Illnauer «Rössli» an der Lehrabschlussprüfung mit der sagenhaften Note 5,9 abgeschlossen hat – womit er zu den besten Kochlehrlingen im Kanton gehört –, wird sein Lehrmeister René Kaufmann gar als «Schweizer Lehrmeister des Jahres» ausgezeichnet. Auch der Preis für den besten «Genuss'16-Anlass» geht, wie im Vorjahr, ans «Rössli».

Die Katholische Pfarrei St. Martin eröffnet einen frisch umgebauten Raum für Kinder im Pfarrzentrum. Diese «Chäferburg» steht am Anfang einer Neuausrichtung der Pfarrei, in deren Rahmen auch ein Café entstehen soll.

Mit einem kleinen Grillfest wird in Ottikon die Neugestaltung des Dorfplatzes (inklusive Verlegung des Brunnens) und die Inbetriebnahme einer Unterflursammelstelle gefeiert. Die Bauarbeiten sind durch einen Rekurs um rund ein Jahr verzögert worden.

Im Effretiker Bahnhof wird die erste Etappe der umfangreichen Umbauarbeiten abgeschlossen. Der Neubau des sogenannten Reisezentrums wird als behindertengerecht gerühmt, der Rest des Bahnhofes (mit seinen Treppen und dem langen Umweg über die Rampen) kann diesem Anspruch aber immer noch nicht genügen.

Rund 300 Fahrer bieten den gegen 1500 Zuschauern am Illnauer Radcross spannende Rennen. Sieger bei der Elite wird der Belgier Jens Adams.

Oktober 2016

Die Gewerbeschau in Illnau findet zum zweiten Mal dezentral statt, das heisst, in den Unternehmen selbst. Rund 40 Betriebe machen diesmal mit und das vielseitige Programm unter dem Titel «Quer durch Illnau» findet guten Anklang.

Im Camp der berühmten Fussballschule des FC Barcelona üben sich 55 Kinder fünf Tage lang im Sportzentrum Eselriet in den «Barga-Werten» (Respekt, Einsatz, Ehrgeiz, Teamwork und Bescheidenheit). Es ist dies das erste Camp der FCB-Escuela in der deutschsprachigen Schweiz.

Die Zürcher Kantonalbank feiert die Neueröffnung ihrer hellen und zweckmässigen Räume im Effimärt mit einem Tag der offenen Türen (natürlich nicht der Tresortüren!).

Im zweiten Teil der Feierlichkeiten zum 100. Jubiläum schenkt sich der Turnverein Effretikon eine neue, von Max Baracchi entworfene Vereinsfahne. Ein kleiner, bunter Umzug und eine gesellige Jubiläums-Gala rahmen diesen Festakt ein.

Die Gewerbeschau erlaubt Blicke hinter die Kulissen von Betrieben – hier die Backstube von Hansueli Nüssli.



IMPRESSUM

- Herausgeber:** Hotzehuus-Verein mit Unterstützung der Stadt Illnau-Effretikon
- Redaktion:** Lotti Isenring Schwander, Martin Steinacher und Erika Graf-Rey
- Mitarbeit:** Beatrix Mühlethaler, Ueli Müller und Rolf Schwander (Korrektorat)
- Fotos:** Erika Graf-Rey, Lotti Isenring Schwander, Beatrix Mühlethaler, Ueli Müller, Martin Steinacher
- Zur Verfügung gestellt von der der Stadt Illnau-Effretikon
- Gestaltung:** Creation One GmbH, Illnau, www.creation.ch
- Druck:** Marty Druckmedien AG, Tagelswangen
- Auflage:** 2100 Exemplare
- Verkaufsstellen:** Stadthaus Effretikon, Bibliotheken Effretikon und Illnau und Bäckerei Nüssli in Illnau
- Preis:** 10 Franken
- Bestellungen** fritzritter@bluewin.ch und www.hotzehuus.ch
- und Kontakt:** Fritz Ritter, Rütlistrasse 81, 8308 Illnau, Telefon: 052 346 19 65
- Umschlag:** Vorne von links: Recycling-Fachmann, ausserschulische Kinderbetreuerin, Schlossgärtnerin, Paketbote und Bauernfamilie
Hinten von links: Asylbetreuer mit Asylbewerber, Altersbeauftragte, Primarlehrerin, Museumsleiter und Drogistin

