

Jahrheft der Stadt Illnau-Effretikon

2022

nötig – günstig – einzigartig
– selber gemacht



INHALT

- 1 Vorwort
- 2 Zum Thema
- 3 Was Mädchen und Knaben lern(t)en
- 6 Durch Wiener Kost und Porzellankunst gestärkt
- 8 Eigener Curry riecht nach Heimat
- 10 Frisch vom Hof auf den Tisch
- 12 Hand anlegen – ein Leben lang
- 14 Früher notwendig – heute Hobby
- 16 Mit Lust Neues anpacken
- 20 Mit Tüfteln zum eigenständigen Bier
- 23 Neu Belebtes mit Patina
- 24 Reparieren lassen ist beliebt
- 26 Zahlen oder selber machen
- 27 Chronik November 20-Oktober 21

Umschlag vorne

Oben v. l.: Hanna Kuhn

Martha Fumagalli in ihrem Atelier, 80er Jahre

Unten v. l.: Robert Wyss richtet die Mostpresse

«Krankenschwester», Handarbeit der 4. Klasse

Rechts: Traditionelles Festtagsessen

aus Nishitha Nairs Heimat Kerala

Umschlag hinten

Oben v. l.: Walderdbeeren in Hanna Kuhns Garten

Senioren bei ihrer Arbeit im Repair-Shop

Unten v. l.: gehäkelttes Zierkissen

von Anna Weilenmann

Bemalte Porzellan-Deckelvase im asiatischen Stil

Badezuber im Garten der Familie Wyss

LIEBE LESERINNEN UND LESER

«Sälber gmacht» – was kommt mir da in den Sinn? Ganz spontan: zuerst der Duft von Weihnachtsguetzli! Und dann: gestrickte wollene Socken, Räbeliechtli, Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre, ein feiner Sonntagszopf... Das gewisse Etwas, das diese Erzeugnisse von anderen, «normalen», Produkten unterscheidet, die persönliche Note. Einerseits der Stolz über das Selbstgefertigte, andererseits die Freude, etwas Eigenes verschenken zu können.

Es wäre jedoch geflunkert, wenn ich wollene Socken oder Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre zu meinen selbstgemachten Produkten zählen würde. Schon eher liegt das Backen im Bereich meiner Möglichkeiten, aber noch lieber beschäftige ich mich mit leichteren Haus-Renovationen und Gartenumgestaltungen oder mit dem Bau eines Hasen- und eines Hühnerstalles.

Es gibt auch viele Arbeiten, die man nicht nur für sich und seine Familie, sondern für die Allgemeinheit leistet. Das Gemeinwesen ist darauf angewiesen, dass Menschen gewisse Dinge selber in die Hand nehmen. Weil unsere Stadt nur über beschränkte Ressourcen verfügt, lebt sie nicht unwesentlich von der Initiative von engagierten Einwohnerinnen und Einwohnern. Falls nötig und falls ein öffentlicher Zweck erfüllt wird, spricht sie gerne unterstützend ein.

Pünktlich auf den Jahreswechsel liegt wieder ein Jahrheft vor; es widmet sich dem Thema «Selber-Machen». Und das Heft ist selbst gemacht vom Hotzehuus-Verein, finanziell unterstützt von der Stadt. Die Autorinnen haben sich in Illnau-Effretikon auf die Suche nach Personen begeben, die etwas selber herstellen, was andere einfach einkaufen oder machen lassen. Allen, die Einblick geben in ihre vielfältigen Tätigkeiten, Motive und Geschichten, gebührt ein grosses Dankeschön! Weiter danke ich den Autorinnen und Autoren des vorliegenden Jahrhefts für ihre grosse Arbeit. Wenn sie das gedruckte Heft in den Händen halten, dürfen sie mit Fug und Recht behaupten: «Sälber gmacht».

Allen Leserinnen und Lesern wünsche ich viel Freude bei der Lektüre – und beim Selbermachen.

Ueli Müller, Stadtpräsident



Zum Thema

NÖTIG – GÜNSTIG – EINZIGARTIG – SÄLBER GMACHT

Das Thema «Sälber Mache» ist topaktuell: Nähen, Stricken, Heimhandwerken und Kochen sind seit dem Ausbruch der Corona-Pandemie wieder «in». Während früher das Selbermachen oft lebensnotwendig war, geschieht es heute aus unterschiedlichen Motiven. Sie erhalten in diesem Jahrheft einen kleinen Einblick in die vielfältigen Talente, die meist im Verborgenen, nämlich im privaten Zuhause, wirken.

Da erzählen Bäuerinnen, die in Garten und Haus fast alles selber mach(t)en. Sie wissen um den Wert ihrer Arbeit für ihre Familien. Eine gebürtige Wienerin und eine Inderin kochen aufwändig ihre traditionellen Rezepte, weil die Düfte und der Geschmack der vertrauten Küche für sie unentbehrlich sind. Ein Paar kann sich seinen Traum, als Familie in einem Haus mit viel Umschwung zu leben, nur mit viel Eigenarbeit leisten. Dabei lernt es mit Lust alte und neue Techniken.

Apropos Lernen: In diesem Heft erfahren Sie, wie sich aus der Mädchen-Nähsschule des 19. Jahrhunderts eine moderne Form von eigenständigem Gestalten entwickelt hat. Auch Näh-

kurse haben sich gewandelt. Früher schneiderten die Frauen aufwändige Kleider, weil sie sich gekaufte nicht leisten konnten. Heute erschaffen sich die Teilnehmerinnen persönliche Unikate, für die sie mehr Zeit und Geld aufwenden als für Konfektionskleider. Das Selbermachen dient als Ausgleich zum anstrengenden Familien- oder Berufsalltag und schenkt kreative Spielräume für brach liegende Talente. Ein Biochemiker entwickelt sein eigenes Bier samt dafür notwendigen Anlagen. Eine Geschäftsfrau wird zur kunstfertigen Porzellan-Malerin.

Die Sorge um unsere Erde motiviert, mit Kreativität und Fachwissen alte Gegenstände neuzugestalten oder sie zu reparieren.

Ob lebensnotwendig oder umweltschonend, ob kreativer Ausgleich: Sälber-Mache schenkt Freude und Zufriedenheit. Eine anregende Lektüre wünschen Ihnen

Lotti Isenring Schwander

Ursi Dinkel

Beatrix Mühlethaler

Elisabeth Wyss-Jenny



Von der Mädchen-Nähschule zum textilen und technischen Gestalten

WAS MÄDCHEN UND KNABEN

Von Ursi Dinkel

LERN(T)EN

Handarbeitsunterricht
in Dielsdorf um 1927¹

Bis in die 1980er-Jahre war der Unterricht in den Handfertigkeiten strikt geschlechterspezifisch. Heute lernen Mädchen und Knaben im Fachbereich «Handarbeit» häkeln und nähen, hobeln und nageln.

Mit der Einführung der allgemeinen und obligatorischen Volksschule 1832 wurden die Mädchen und Knaben in der Regel gemeinsam unterrichtet². Bald danach wurde darüber diskutiert, eine «Nähschule» einzuführen, einen zusätzlichen Unterricht für die Mädchen. Tausende von Müttern schlossen sich zu Frauenvereinen zusammen und gründeten in ihren Gemeinden solche Nähschulen. Diese elterliche Unterstützung hatte praktische Gründe. Die Mädchen flickten in der Schule Kleider und verrichteten Arbeiten, die sonst zuhause hätten erledigt werden müssen. Mit dem Handarbeitsunterricht sollten die Mädchen zu spar-

samen Hausfrauen erzogen werden, die es verstanden, eine Familie auch mit geringem Einkommen durchzubringen. Anlässlich einer Umfrage im Jahr 1857 äusserten sich die Bezirksschulpflegen grundsätzlich positiv zum Vorschlag der Regierung, das Fach «Arbeitsschule» für alle Mädchen von der vierten bis zur sechsten Klasse im ganzen Kanton obligatorisch einzuführen. Bei den Kosten jedoch waren sie sich nicht einig. Die gewünschte staatliche Unterstützung wurde vorerst abgelehnt. Nach wie vor mussten die Schülerinnen ihr Arbeitsmaterial für den Unterricht selber kaufen. Immerhin stellten die Frauenvereine für Mädchen aus ärmeren Familien Wolle, Faden und Stoff zur Verfügung. Als Lehrerinnen arbeiteten Schneiderinnen und Weissnäherinnen ehrenamtlich oder gegen geringes Entgelt. Das Fach «Arbeitsschule» wurde 1859 im Kanton Zürich eingeführt und es funktionierte reibungslos.

Handarbeit für Mädchen und Knaben zusammen

Mir gegenüber sitzt Sylvia Zuberbühler. 33 Jahre war sie als «Handarbeitslehrerin» tätig; seit Juli 2021 ist sie pensioniert. Auf meine Aufforderung: «Erzählen Sie doch mal» leuchten ihre Augen und es sprudelt nur so aus ihr heraus. Im Jahre 1975 trat sie ihre erste Stelle als Handarbeitslehrerin im Eselriet an. Zu dieser Zeit wurde das Fach noch geschlechterspezifisch unterrichtet. Die Mädchen hatten Handarbeit, die Knaben

Sylvia Zuberbühler mit ihrer letzten Klasse in Weisslingen



Werken. Anfangs der 1980er Jahre mit der Einführung des Gleichstellungs-Gesetzes wurden Mädchen und Knaben zusammen unterrichtet. Schülerinnen und Schüler besuchten ab der 3. Klasse den Handarbeitsunterricht und wenige Jahre später schon ab der 2. Klasse. Ab der 4. Klasse kam das Werken dazu. Die eine Hälfte der Klasse besuchte Handarbeit bei Sylvia Zuberbühler, die andere Hälfte Werken meistens beim Klassenlehrer. «Den Mädchen gefiel das für sie neue Fach Werken durchaus», erzählt sie, «mit der Bohrmaschine Löcher bohren, etwas schleifen oder mit der Laubsäge sägen, war einmal etwas anderes». Für die Knaben war das neue Fach gewöhnungsbedürftig. Einige Knaben hatten Mühe mit dem Fach Handarbeit. Die Ursache war zuhause zu finden. Meinten doch einige Väter, es sei völlig daneben, dass die Knaben jetzt stricken lernen müssten. Es gab aber durchaus Knaben, die gerne nähten. Eine Mutter erzählte der Handarbeitslehrerin: «Mein Junge näht zu Hause gerne und er flickt seine Hosen selber». Spannend waren die Farb-Kombinationen. Die Knaben experimentierten bei ihren Arbeiten mit allen möglichen Farben; bei den Mädchen mussten sie aufeinander abgestimmt sein.

In der Unterstufe lernten die Kinder die Handhabung einer Schere oder einer Häkelnadel oder das Einfädeln einer Nadel. Danach wurde gestickt, von Hand genäht, gefaltet und geklebt. Ab der 4. Klasse durften sie bereits Erfahrungen mit der Nähmaschine sammeln. Shorts und auch Faserpelzjacken waren gross im Trend. Als mir Sylvia Zuberbühler von genähten Plüschtieren und gestrickten Schlangen erzählt, musste ich schmunzeln. Denn auch ich hatte eine solche grün-gelb gestrickte Schlange lange auf meinem Bett liegen. «Ich habe immer



**Kissen als erste
Nähmaschinenarbeit
in der 4. Klasse**

geschaut, dass ich mit meinen Schülern etwas Sinnvolles mache, etwas das ihnen Spass macht und das sie brauchen können», erzählt mir Sylvia Zuberbühler. So wurden Sitzsäcke, Etais, Kissen und Bags hergestellt, um nur einige Arbeiten zu nennen. In der 4. Klasse fertigten die Kinder mit der Rundstrick-Technik verschiedenartige Berufsleute. Der Müllmann ist hier abgebildet. In der 5. und 6. Klasse wurden alle erlernten Techniken angewendet. Die Lehrerin gab die Technik vor, zum Beispiel Häkeln, und die Schülerinnen erarbeiteten individuelle Produkte, zum Beispiel Handy-Hüllen oder Topflappen. Bevor etwas Neues angefangen wurde, musste die angefangene Arbeit beendet werden.

Veränderungen mit dem Lehrplan 21

Seit dem Sommer 2018 gehen bereits die Erstklässler ins textile und technische Gestalten. Die Techniken haben sich nicht verändert; sie werden den Schülerinnen einfach ein Jahr früher beigebracht. Mit dem Lehrplan 21 haben

die Lehrkräfte die Aufgabe, den Kindern nicht nur Techniken beizubringen, sondern auch deren geschichtlichen Hintergrund zu erläutern. Wenn zum Beispiel eine Mütze gestrickt wird, wird darüber gesprochen, wie solche früher gemacht wurden. Dabei werden die Schulkinder miteinbezogen. Bevor eine Handarbeit angefangen wird, bespricht die Lehrerin mit der Klasse, welche Materialien dafür gebraucht werden könnten. Gemeinsam wird nach Lösungen für neue Aufgaben gesucht. Es gibt heute mehr Freiheiten bei der Gestaltung eines Gegenstandes. Die fertigen Arbeiten werden von den Kindern mitbeurteilt. Sie beachten dabei auch gestalterische und technische Zusammenhänge.

Sylvia Zuberbühler war mit Leib und Seele Handarbeitslehrerin und geht nun in Pension. Sie erzählt von einem Jungen, der zu ihr sagte: «Wissen Sie, ich bin schlecht in der Handarbeit, aber ich komme sehr gerne zu Ihnen, weil ich es schön finde, etwas selber zu machen.» In ihrem Unterricht erlebte sie viele Kinder, die beim Handarbeiten einen Ausgleich fanden zu den übrigen kopflastigen Schulfächern.

¹ Klassenfoto S. 3 aus: Schule macht Geschichte, 175 Jahre Volksschule im Kanton Zürich, 1832-2007, Lehrmittelverlag Zürich, 2007, S. 99. Fotoarchiv Haagmans, © Lehrmittelverlag Zürich. Das Klassenfotoarchiv ging 2015 an das Staatsarchiv Zürich.

² Der historische Abriss basiert auf demselben Buch, S. 34, 96-101



**Rundgestrickter
Müllmann**

Leckere Mehlspeisen und meditative Pinselmalerei

DURCH WIENER KOST UND

Von Lotti Isenring Schwander

PORZELLAN-KUNST GESTÄRKT

Die Kochkünste der Stiefmutter halfen der kleinen Martha durch die Hungerjahre im Wien des Zweiten Weltkrieges. Heute noch bereitet Martha Fumagalli Wiener Speisen zu und tankt beim Porzellan-Malen auf.

Martha Fumagalli-Lerchl empfängt mich in ihrer Alterswohnung in Illnau. Unübersehbar sind die Vitrinen und Schränke mit handbemaltem Porzellangeschirr. Ihr kleiner Arbeitstisch mit Pinseln steht am Fenster. Angesichts von so viel Eleganz bin ich überrascht, als mir die gepflegte Dame erzählt, dass sie als kleines Mädchen gehungert habe und deshalb bis heute nicht viel aufs Mal essen könne.

Überleben dank der Kochkünste der Stiefmutter

Martha ist während des Zweiten Weltkrieges in Wien aufgewachsen. Als sie zwei Jahre alt war, verliess die Mutter die Familie. Ihr Vater heiratete die Köchin einer befreundeten jüdischen Familie, damit sie für Martha und die zwei Jahre ältere Schwester sorgen konnte. Am zweitletzten Kriegstag kam er als Soldat in Italien ums Leben. Die Stiefmutter wohnte mit den kleinen Kindern in einem Patrizier-Mehrfamilien-Haus, das die Offiziere der russischen Besatzung in Beschlag nahmen. Die Familien mussten sich in der Folge in ihren Kellerabteilen einquartieren. Die Offiziere entdeckten die Kochkünste der Stiefmutter und engagierten sie zuerst im Haus als Köchin, dann im ehemaligen königlichen Lusthaus am Prater. Jeden Abend brachte sie in einer <Menage>, das ist eine Gamelle, Essen für die kleinen Kinder heim. Oft war es die einzige Nahrung während des ganzen Tages und die Geschwister mussten hungern. Mit knapp neun Jahren kam Martha durch das Rote Kreuz für einen Erholungsaufenthalt zu einer Bauernfamilie nach Winterberg. Gleichaltrige Kinder und Familienanschluss fand das kleine Mädchen bei der Familie Fumagalli in Grafstal.

In Wien lernte Martha Lerchl Weissnäherin. Als 19-jährige Gesellin hatte sie sechs Wochen Ferien – ein Luxus damals. Die Familie Fumagalli lud



Martha Fumagalli benutzt immer noch <Die praktische Wiener Köchin> von 1897

Tischlampe im asiatischen Stil



sie mit Freude ein und setzte alles daran, dass sie in der Schweiz bleiben konnte. Sie fand Arbeit in einer Militär-Kantine und heiratete später einen Neffen der Familie. Mit ihrem Mann Piero und einem befreundeten Paar gründete Martha Fumagalli 1971 das Elektronikgeschäft Fumagalli & Gonser. Trotz knappem Zeitbudget kochte sie als Mutter von drei Schulkindern jeden Tag mindestens das Abendessen selbst. Dank dem damals modernen Kochherd mit Timer kamen viele Gratins auf den Tisch. In den besseren Tagen ihrer Kindheit hat sie zusammen mit ihrer Schwester der Stiefmutter beim Kochen geholfen. Zum Beispiel lernte sie, Wiener Strudel zuzubereiten: Auf den selbstgemachten hauchdünnen Teig wurde die Füllung gelegt und das Ganze dann mit einem Tuch eingerollt. Es gab salzige Füllungen und solche mit Zwetschgen und vielen anderen Zutaten. Von solch einer Strudelvielfalt seien wir in der Schweiz weit entfernt. Die Wiener Küche schmeckte ihrem Mann derart gut, dass er innerhalb kurzer Zeit mehrere Pfunde zulegte. Vor Weihnachten musste sie jeweils dreimal backen, damit sie während der Festtage noch Guetsli auftischen konnte. Denn es schlichen sich immer wieder Schleckmäuler in die Speisekammer.

Heute noch nimmt sich Martha Fumagalli Zeit fürs Kochen. Auch weil sie allergisch ist gegen Laktose und Gluten, bereitet sie ihre kleinen Mahlzeiten selbst zu und backt sich ihr Brot. Morgen gebe es einen «Grenadiermarsch», nämlich ein Resten-Menü, erzählt Martha Fumagalli verschmitzt. Und sie liebe Krautfleckerl, ein Kabisgericht mit Teig. In ihrem handgeschriebenen Rezeptbuch finden sich bei den Weihnachtsguetsli «Pusserl», also Küsse, verschiedener Art.

Porzellanmalen – eine Oase für sich allein

Als Kind habe sie gerne gezeichnet, erzählt Martha Fumagalli. Sie zeigt mir ein Buch aus ihrer Jugendzeit mit naturalistischen Motiven des Renaissance-Malers Albrecht Dürer. Weder als Jugendliche noch als Geschäftsfrau und Mutter konnte sie ihren künstlerischen Neigungen nachgehen. So war es eine glückliche Fügung, dass sie während der Berufswahl ihrer jüngsten Tochter in der Langenthaler Porzellanfabrik Einblick ins Porzellanmalen gewann. Sie fing Feuer und als sie anlässlich der Eröffnung des Effi-Märts 1978 am Porzellanmalen schnuppern konnte, fand sie keine Ruhe mehr. Martha Fumagalli nahm sich von da an jede Woche einen halben Tag frei fürs Porzellanmalen. Über viele Jahre besuchte sie Kurse bei einer in Dänemark ausgebildeten Porzellanmalerin. Das Malen empfand sie als eine Oase für sich allein. Doch damit nicht



Frühe Porzellanmalerei

genug. Frau Fumagalli bildete sich an der Kunstgewerbeschule zur Kursleiterin weiter und gab in Illnau Kurse. Die mit Blumen bemalten Porzellanteller, die feinen Kaffee-Tassen, die schwarz grundierten Vasen oder eine grosse bemalte Lampe in ihrer Wohnung zeugen von ihrer Leidenschaft. Ihr Porzellanengeschirr schenkt doppelt Freude: ihr selbst und den Beschenkten. Dank der feinen Pinsel-Malerei kann die zierliche Dame bei dieser konzentrierten Tätigkeit auch heute noch auftanken.



Poulet-Reisgericht für Gäste mit Paneer und Raita

Aufwändig kochen nach indischer Tradition

EIGENER CURRY

Von Elisabeth Wyss-Jenny

RIECHT NACH HEIMAT

Wenn Nishitha Nair ein Curry-Gericht kocht, verbindet sie das mit ihrer Heimat und mit ihrer Kultur. Jeder ihrer aufwändigen Curries hat seine eigene Note. «Den Curry» gibt es für die Inderin nicht.

Ein freundliches Gesicht mit wachen Augen – das gehört zur gebürtigen Inderin Nishitha Nair, der ich für unser Interview zum ersten Mal begegne. Wie ist es gekommen, dass sie gerade in Effretikon gelandet ist? Eigentlich waren ihre Ziele eher die USA oder Grossbritannien; aber dann hat ihr die Liebe einen anderen Weg gezeigt. Als sie ihren zukünftigen Mann in Indien kennenlernte, arbeitete dieser schon in der Schweiz, nämlich als Informatiker bei der Swissair. Nach sieben Monaten Bekanntschaft hat sie sich 2003 entschieden, ihm für zwei Jahre in die Schweiz zu folgen. Und dann nochmals zwei und nochmals zwei ... Jetzt zählt sie nicht mehr. In Indien hat Nishitha Nair einen Master in IT gemacht. Englisch ist ihr vertraut, doch Deutsch war ihr fremd. Auch ihr Mann sprach wenig Deutsch, da sich seine berufliche Kommunikation in Englisch abspielte. Nishitha Nair lernte für sich allein Deutsch und machte schon 2004 die Prüfung in A2. Später folgten die Niveaus B1 und B2.

Jeder Curry hat seine eigene Note

Nishitha Nair sorgt für ihre Familie nach indischer Kultur und Gewohnheit. Gleich nach der Heirat hat sie begonnen, ihre Curries selbst zu machen. In der sorgfältigen und aufwändigen Zubereitung der Speisen, die immer auf irgendeine Art «Curry» beinhalten, zeigt sich ihre Verbundenheit mit ihrer Heimat. Ihre Mutter hat viele verschiedene Rezepte in ein Buch geschrieben; von ihr hat sie vieles gelernt. 2006 ist ihr Sohn Navneet geboren. Nach indischer Tradition wird dreimal am Tag eine warme Mahlzeit zubereitet. Ihr Mann bat sie nach einer Weile, hier in der Schweiz das warme Frühstück wegzulassen, weil am Morgen nicht viel Zeit zum Essen bleibt. So hat sie die warmen Mahlzeiten auf Mittag und Abend reduziert. Seit

18 Jahren bereitet sie ihre Curries selbst zu. Currypulver aus dem Glas im Grossverteiler? «Ich weiss nicht, was das ist.» Das kann gar kein Curry sein, wie sie es kennt. Ihre Curries werden nach Geschmack und Farbe immer wieder anders zusammengemischt. Je nachdem, mit welchem Gemüse und welchen weiteren Zutaten sie gekocht werden, schmecken sie unterschiedlich.

Zutaten aus dem Heimatland

Die Zutaten für ihre Curries bezieht Frau Nair direkt von ihrer Mutter: Roter Chili, Kurkuma, Koriander, Zimt und Ingwer werden in unterschiedlichen Mengen zusammengemischt. Ihre Mutter zieht diese Gewürze selber und packt sie einzeln in Säcklein ab, die Nishitha Nair dann beim jährlichen Besuch mit in ihre neue

Heimat nehmen kann. Leider liegt der letzte Besuch schon zwei Jahre zurück, so dass sie sich jetzt in einem Pakistan-Shop aushelfen muss. Längst macht sie ihre Rezepte selbst, hat weiterentwickelt, was sie von ihrer Mutter gelernt hat. Auf ihrem Speisezettel gibt es wenig Fleisch: vielleicht einmal im Monat Lamm oder Poulet, Fisch etwas öfter. Manche Curries werden als Sauce serviert, manche trocken.

Für die Zubereitung der Mahlzeiten, die viel Gemüse und Hülsenfrüchte enthalten, steht sie mehr als eine Stunde am Herd. Meistens kocht sie allein. Manchmal helfen die Männer mit, vor allem beim Aufräumen nach dem Essen. Ihr und ihrem Mann ist es wichtig, dass die Hausarbeiten auf alle aufgeteilt werden und dass auch Männer Hausarbeiten machen. Ihrem Sohn bringt sie das Kochen bei und erklärt ihm gleichzeitig, dass nicht jede indische Frau so engagiert kocht wie seine Mutter. Nishitha Nair probiert mit ihren Kochkünsten viel Neues aus, Vegetarisches und Nichtvegetarisches. Nur beim Fleisch zögert sie, andere Fleischsorten auszuprobieren und bleibt so ihrer Tradition treu.

Ganz zu Hause in der Schweiz

2018 hat die Familie das Schweizer Bürgerrecht erworben. Sie fühlt sich hier in Effretikon daheim. Nishitha Nair vermisst eigentlich nichts mehr. Dass sie jetzt zwei Jahre wegen der Corona-Pandemie ihre Heimat nicht mehr besuchen konnte, das schmerzt sie ein wenig. Zum Glück kann sie dank der neuen Kommunikationsmöglichkeiten den Kontakt zu ihrer Familie aufrechterhalten. Ihr Sohn Navneet spielt bei der Stadtjugendmusik Schlagzeug; sie macht für den Verein die Kasse. Schon zuvor hat sie sich beim Familienverein engagiert. Vor einiger Zeit ist die Familie in eine Eigentumswohnung an der Tannstrasse eingezogen und hat sich damit endgültig für die neue Heimat entschieden. Vieles in ihrem Denken und ihren Vorstellungen hat sich im Laufe ihres Lebens in der Schweiz verändert. Die Feste im indischen und hinduistischen Kalender bleiben aber für Familie Nair Höhepunkte im Jahr. Da wird gekocht, was das Zeug hält, eine grosse Auswahl an verschiedenen Speisen. Das ist auch der Moment, in dem die traditionelle Festkleidung angezogen wird und die alte Heimat ein Stück weit wieder auflebt.

Nishitha Nair mit indischem Kleid



Selbstgemachtes für Familie, Markt und Event-Hof

FRISCH VOM HOF AUF DEN TISCH

Von Lotti Isenring Schwander



Kräuterstrauss
fürs Horn

Als Bäuerin gärterte und kochte Hanna Kuhn-Bosshard für ihre Familie. Fast organisch entstand in Illnau ein Markt mit eigenem Gemüse und Blumensträußen. Heute werden auf dem Bauernhof Feste gefeiert – Selbstgemachtes wurde zum Markenzeichen.

Hinter dem zentral gelegenen alten Bauernhaus in Ottikon, wo Hanna Kuhn heute wohnt, versteckt sich ein paradiesischer Garten. Rosen blühen inmitten von Majoran; Feuerbohnen überragen Phlox und Borretsch; im duftenden Kräuterbeet summen Bienen. Zwischen Buchs, Mais und Zinnien lugt ein steinerner Mädchenkopf hervor. Meine Augen entdecken immer wieder neue Elemente: eine rostige Horn-Kuh, einen Pflaumenbaum, einen Baumstrunk, altes Werkzeug. Hanna Kuhn pflegt und erneuert diesen grossen Garten, den ihr verstorbener Mann Adolf angelegt hat. Wir sitzen im Halbschatten unter Bäumen beim Kräutertee. Hanna Kuhn erzählt bescheiden, wie sich der Horn-Betrieb

aus der bäuerlichen Selbstversorgung heraus zu einem Event-Bauernhof entwickelt hat. Selbstgemachtes zieht sich als roter Faden durch ihr Leben.

Garten und Grossfamilie ergänzen sich

Ihren Ottiker Garten pflegt Hanna Kuhn, wann immer sie Zeit findet. Am Gartenrand pflanzte sie eine Felsenbirne und Kornelkirschen sowie einen Maulbeerbaum für die Vögel. Im kleinen Gartenhaus zieht Hanna Kuhn Basilikum. Zwiebeln liegen zum Trocknen aus. Zwiebelzöpfe, mit Trockenblumen dekoriert, seien ihre Spezialität. Die seien für den Landfrauenstand am Adventsbasar bestimmt. Auf dem Tisch stehen Sträußlein aus dem reichen Kräuterbeet. Solche bringt sie auch ins Horn. Der Illnauer Hof wird seit 2007 von ihrem Sohn Kaspar mit seiner Frau geführt. Mindestens dreimal in der Woche arbeitet sie dort mit und hilft so der jungen Familie. Mittags zieht sie sich zum Essen und für ein Nickerchen

Lebendige Gartenarchitektur





Hanna Kuhn in ihrem
paradiesischen Garten

zurück in ihr eigenes Bijou. Mit Adolf konnte sie in Ottikon den alten Bauernhausteil aus dem 17. Jahrhundert kaufen. Die Familie renovierte das Haus stilvoll – weitgehend in Eigenarbeit. Denn in der grossen Familie gibt es Allrounder und ausgewiesene Baufachleute.

Aufgewachsen ist Hanna als ältestes von sieben Kindern in Hadlikon am Fuss des Bachtels. Ihre Familie hatte dort einen Bauernhof gepachtet. Früh lernte sie anpacken. Mit einem Hauswirtschafts-Lehrjahr und der Bäuerinnenschule erwarb sie sich solide Grundkenntnisse für die bäuerliche Haushaltsführung. Anschliessend bildete sie sich zur Heimerzieherin aus – heute heisst dieser Beruf Sozialpädagogin. Nach ihrer Heirat 1977 wurde sie angefragt, ob sie einen Jungen bei sich aufnehmen könnte. «Es war ein ‹Bonus-Kind›», bemerkt Hanna Kuhn mit Schmunzeln. «Und es legte den Grundstein für die Grossfamilie aus fünf eige-

nen Kindern und mehreren Pflegekindern. Mein Mann Adolf hat einen grossen Teil der Familienarbeit übernommen. Die Kinder waren einfach immer dabei, auf dem Feld, im Garten, in der Küche oder auf dem Markt. Sie halfen bei der Arbeit, sie spielten oder gingen eigene Wege.»

Selbstgemachtes verkaufen

1976 verkauften die Kuhns ihr Gemüse auf dem Effretiker Markt. «Warum nicht bei uns im Dorf», meinte der lokale Metzger Hotz. So begann der ‹Illauer Samstags-Markt› mit dem vielfältigen Stand der Familie Kuhn. Eigenes Gemüse machte den grössten Teil der Auslage aus. Farbenfrohe Bauernsträusse, an Ostern geritzte Eier, Gestecke in der Adventszeit ergänzten das Angebot saisongemäss. In den 90er Jahren stellte die Familie Kuhn auf biologische Produktion um. Ihr Markenzeichen war gutes und preisgünstiges Gemüse. Um 2000 gaben Kuhns den Markt auf, weil sich Neues angebahnt hatte.

Hanna und Adolf Kuhn arbeiteten Hand in Hand. Adolf sprudelte vor Ideen. Als der Viehstall hätte erneuert werden sollen, verkauften sie die Tiere. Adolf Kuhn erfüllte sich einen Wunsch und richtete eine Werkstatt fürs Blumenstecken ein. Als er seiner Frau Hanna vorschlug, eine Galerie mit Kaffee zu eröffnen, willigte sie etwas skeptisch ein. Sie hat es nicht bereut. Die Scheune war gefragt als Ort für Feste. Mehr und mehr entwickelte sich der ehemalige Bauernhof zu einem Event-Lokal. Der schön gestaltete Garten und das fantasievolle Ambiente wurden geschätzt. Familie Kuhn machte das meiste selbst, von der Verpflegung mit eigenem Gemüse, frischen Kräutern und Früchten bis zum Blumenschmuck und der Deko. Sogar die Tischtücher und Servietten nähte Hanna Kuhn selbst, nämlich aus alten Duvets, die sie im Brockenhaus erworben hatte.

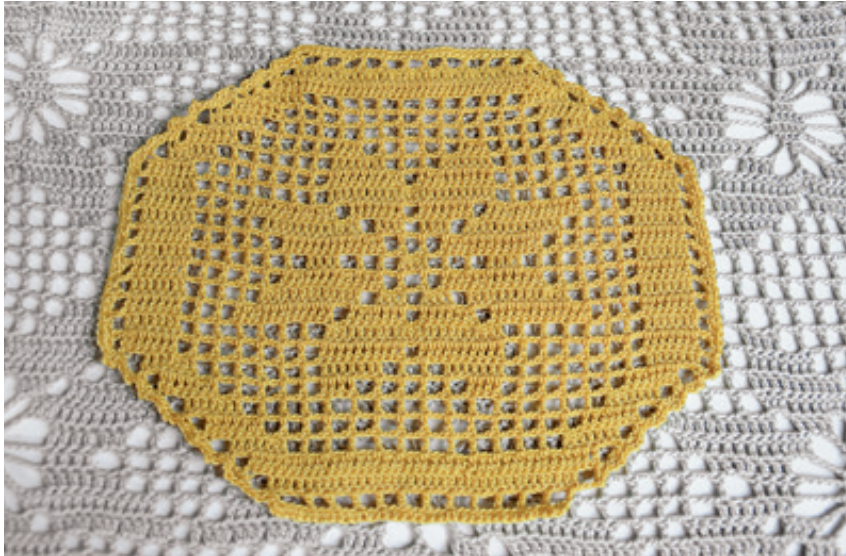
So zieht sich das Selbermachen wie ein roter Faden durch das Leben von Kuhns. Immer wieder hat sich eins aus dem anderen ergeben – und die Familie verstand es, mutig die Zeichen der Zeit zu nutzen.

Haushalten, Gärtnern und Handarbeiten mit Leidenschaft und Können

HAND ANLEGEN –

Von Ursi Dinkel

EIN LEBEN LANG



**Aufwändige Häkelarbeit
aus einem Kurs in den
80er Jahren**

Anna Weilenmann-Brüngger hat ihr Leben lang im Haushalt gearbeitet: als Bauernmädchen, als Haus- und Geschäftsfrau und auch jetzt im hohen Alter. Fast immer fand sie Zeit zum «Lisme», Häkeln oder Nähen, denn Handarbeit ist ihre Leidenschaft.

Seit einem Jahr hat die hochbetagte Anna Weilenmann-Brüngger eine kleine Wohnung im Seniorenzentrum Oase in Effretikon. Der Knopf an ihrem Handgelenk gibt ihr eine gewisse Sicherheit: Wenn sie Hilfe braucht, ist jemand zur Stelle. Die unglaublich rüstige Rentnerin kocht selber. Nur gelegentlich nimmt sie das Mittagessen mit anderen Bewohnern im Restaurant des Alterszentrums ein. «Die Wäsche wasche ich und bügeln sie auch», erzählt sie mir. Die kleine Wohnung hält sie sauber; nur einmal im Monat wird die Reinigung vom Alterszentrum übernommen. Ihre Nähmaschine braucht sie nur noch für kleine Näharbeiten wie Hosen oder Blusen kürzen. Das «Lisme» hat sie weitgehend durch das Häkeln ersetzt.

Nützliche Arbeiten standen im Vordergrund

«Früher war man mit wenig zufrieden», berichtet Anna Weilenmann-Brüngger. Zuhause hatte jedes Kind Aufgaben, die es zu erfüllen galt. In einem Bauernhaushalt mussten nach der Schule immer Arbeiten erledigt werden: in der Küche helfen oder auf dem Feld mitanpacken. Einzig, wenn sie viele Hausaufgaben hatte, wurde sie von der Feldarbeit entlastet. Auch letztere wurde grösstenteils von Hand erledigt. Am Abend nach getaner Arbeit blieb Zeit fürs Handarbeiten. Nicht irgendetwas wurde in Angriff genommen, sondern Nützliches galt es herzustellen. So strickte Anna Weilenmann ein Halstuch für den Grossvater.

Socken folgten, sobald sie die ‹Fersentechnik› beherrschte. Warme Strümpfe für die Knaben, die im Sommer und Winter kurze Hosen trugen, gab man häufig auswärts in ein Geschäft, wo sie mit Strickmaschinen hergestellt wurden. Weggeworfen wurde nichts, solange es geflickt werden konnte. Wurde ein Pullover zu klein oder war er defekt, so wurde er aufgetrennt und wieder neu gestrickt. Früher war es gang und gäbe, ‹Häkeldeckeli› im ganzen Haus zu verteilen. Sie waren entweder aus Stoff und am Rand umhäkelt oder gar ganz gehäkelt. Auch schöne Kissen mit Zierstichen oder Tischtücher gehörten zu den Handarbeiten, für die man eher im Winter Zeit fand.

**Bild linke Seite:
Anna Brüngger (vorne 2. v.r.)
1947 in der Haushaltungs-
schule Schwand BE**

**Bild unten:
Anna Weilenmann pflückt
Ringelblumen**



Gut vorbereitet für den eigenen Haushalt

Als Anna die erste Sekundarschule besuchte, brach der Zweite Weltkrieg aus. Die Männer wurden an die Grenzen berufen. Jetzt mussten die Frauen und Mädchen erst recht zuhause anpacken. Für die jungen Frauen gab es damals nicht viele berufliche Möglichkeiten. Jedoch wurde darauf geachtet, dass Hausfrauen gut ausgebildet waren, damit sie einen anspruchsvollen Haushalt führen konnten. Deshalb besuchte Anna Brüngger nach dem Krieg eine bäuerliche Haushaltungsschule im Bernbiet. Auf dem Bild trägt sie ein Jaquet-Kleid, das ihre ältere Schwester Trudi geschneidert hat. Denn als Zürcherin wollte sie sich keine Berner Tracht nähen. 1951 hielt sie zusätzlich das Diplom der bäuerlichen Berufsprüfung in den Händen. Ein Jahr später heiratete sie den verwitweten Bauunternehmer Hans Weilenmann und übernahm Verantwortung für seine drei Töchter. Von da an leitete sie einen eigenen Haushalt mit all seinen Pflichten und Aufgaben. Bei der Heirat musste die Aussteuer mitgebracht werden. Leintücher, Bettwäsche, Handtücher und vieles mehr wurden für ein schönes Zuhause gebraucht – natürlich selber genäht. Sogar die Stoffe wurden damals selbst hergestellt: Man verarbeitete den eigenen Flachs zu Leinen.

Auch im eigenen Haushalt strickte Anna Weilenmann-Brüngger häufig Socken, Schals oder Mützen, denn Nützliches hatte Vorrang. Die Nähmaschine stand immer bereit, gab es doch hie und da etwas zu flicken. Wenn es die Zeit zuließ, nähte sie Kleider für ihre Kinder, zum Beispiel einen Stufenrock für eine ihrer drei Töchter. Vom Ältesten bis zum Jüngsten wurden die Kleider durchgereicht. Als ihre Kinder ‹ausgeflogen› waren, hatte sie wieder mehr Zeit, zum Beispiel fürs geliebte Nähen. Sogar eine neue Nähmaschine schaffte sie sich an und nähte ganze Garderoben. Sie besuchte wieder Kurse und so kamen weitere Hobbys dazu wie Bauernmalerei und Weben. Immer in der Handtasche war die ‹Lismete›. Sei es im Zug oder irgendwo beim Warten; schnell holte sie sie hervor und strickte einige Reihen weiter.

Ihr Leben lang pflegte Anna Weilenmann-Brüngger nicht nur einen Gemüse-, sondern auch einen Kräutergarten. ‹Zum Kochen gehören Kräuter›, erzählt sie mir. Früher sammelte sie Kamillen oder Lindenblüten für Tees. Auch Ringelblumensalbe hat sie schon selbst hergestellt. Noch immer zieht sie Kräuter für ihre Küche; jetzt wachsen sie in ihren Balkonkistchen.

Bild links:
Früher wurde aufwändig
genäht



Bild rechts:
Heute ist ein Trikot-
Kleid an einem Abend
fertig



Nähkurse sind noch immer gefragt

FRÜHER NOTWENDIG – HEUTE HOBBY

Von Ursi Dinkel

Früher wurde in einem Nähkurs eine komplette Garderobe genäht mit Jupe, aufwändiger Bluse und einem passenden Gilet. Heute ist ein trendiges Trikot-Kleid an einem Abend fertig.

Einen schönen Stoff ausgesucht, ein passendes Schnittmuster dazu gefunden – mit Vorfreude kommen die Teilnehmerinnen an die beliebten und gut besuchten Nähkurse der städtischen Erwachsenenbildung im Schulhaus Watt. Christina Wyss-Wegmann leitet sie seit 32 Jahren. Nähen ist ihr Hobby und sie gibt nach wie vor gerne ihre Erfahrungen weiter. In früheren Zeiten seien die Teilnehmerinnen aus wirtschaftlichen Gründen gekommen. Heute seien die Kosten für einen Nähkurs ziemlich hoch und deshalb sei das Nähen eher ein Hobby geworden. Auf die Frage, ob auch Männer ihre Kurse besuchten, antwortete sie: «Ja, einmal habe ich einen

Mann im Kurs gehabt; doch es war eher schwierig, da auch Anproben zum Nähen gehören.» Deshalb sind ihre Kurse jetzt ausschliesslich für Frauen ausgeschrieben.

Früher wurde aufwändig genäht

Für das Nähen wurde früher viel Zeit aufgewendet und die Kleider waren kaum an einem Abend fertig. Für exklusive Mode musste tief in die Tasche gegriffen werden. Die Nähkurse waren anders aufgebaut. Zuerst musste von Hand ein passendes Schnittmuster gezeichnet werden. Mit seiner Hilfe konnten dann die verschiede-

nen Teile eines Kleidungsstücks ausgeschnitten werden. Die Verarbeitung war aufwändig. Christina Wyss-Wegmann erzählt: «Die Frauen, die am Kurs teilnahmen, konnten bereits gut nähen und hatten technisch ein hohes Niveau.» Auch Wintermäntel wurden selber genäht, denn ein neuer aus dem Laden war kaum zu bezahlen. Wintermäntel aus Wollstoff mit Kamelhaar oder Kaschmir wurden nach dem Zuschnitt von Hand zur Anprobe gerichtet, das heisst, sie wurden komplett von Hand zusammengeheftet. Bei der Anprobe wurden dann Änderungen vorgenommen und dem Mantel der letzte Schliff verpasst. Erst danach konnten sich die Frauen an die Nähmaschine setzen. Um ein Revers perfekt zu verarbeiten, wurde ein zweiter, fester Stoff mit vielen kleinen Stichen von Hand «pikiert» und in die richtige Form «dressiert». Auch fürs Flicken waren geschickte Hände nötig. Da wurde ein Herrenhemd-Kragen gewendet oder gar ein Kragen durch einen neuen ersetzt. Kaputte Hosen bekamen einen Knieblätz.

Von Unikaten und Freundschaften

Als Trikot auf den Markt kam, veränderte sich vieles. Der weiche Stoff passte sich gut an den Körper an und war einfach zu verarbeiten. Die Overlock-Maschinen nähten in einem Arbeitsgang die Stoffränder zusammen, versäuberten sie und schnitten sie akkurat ab. In Nähkursen konnte diese neue Technik erlernt werden. Von nun an waren der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Die Farb-Angebote der Konfektionskleider beschränken sich oft auf einige Trendfarben. Die geübte Näherin kauft einen Stoff in ihren Wunsch-Farben und näht sich ihr T-Shirt oder ihr Kleid im gewünschten Schnitt. Seit einiger Zeit besuchen vermehrt junge Frauen die Nähkurse. Kinderkleider stehen hoch im

Kurs. Das Nähen ist vor allem ein Hobby geworden und finanzielle Aspekte fallen praktisch weg. Denn heudet kostet das Material häufig mehr als gekaufte Kleider. Unzählige fixfertige Schnittmuster werden angeboten. Im Gegensatz zu früher gibt es ein breites Angebot an schönen und exklusiven Stoffen, die natürlich auch online bestellbar sind. Auch Öko-tex-Stoffe gewinnen an Beliebtheit.

Unter fachkundiger Anleitung kopieren Kursteilnehmerinnen Modelle, die sie in den Medien gesehen haben. Oder sie tauschen sich untereinander aus und holen sich so neue Ideen. «Die Teilnehmerinnen sind zurzeit gut durchmischt», erklärt mir Christine Wyss-Wegmann. «Ihre vielfältigen Projekte nehmen sie mit nach Hause und nähen dort weiter, bis ein Problem oder eine Frage auftaucht. Am nächsten Kurstag helfe ich ihnen weiter.» Diese fachkundige Beratung gibt Sicherheit und unterstützt sie dabei, ein schönes Kleid – ein Unikat – für sich zu nähen, etwas, was andere nicht haben. Geschätzt wird auch die Infrastruktur mit grossen Tischen. Viele Frauen können zuhause nicht in Ruhe arbeiten und möchten auch mal aus dem Haus kommen. Die Kursteilnehmerinnen teilen ihr Hobby miteinander und geniessen es, sich unter Gleichgesinnten auszutauschen. «Viele Freundschaften wurden schon geschlossen unter Teilnehmerinnen, die seit Jahren denselben Kurs besuchen», erzählt Christina Wyss-Wegmann.

Nähkursleiterin seit
32 Jahren: Christina
Wyss-Wegmann



Renovieren, gärtnern, einmachen, mosten und noch viel mehr

MIT LUST NEUES ANPACKEN

Von Lotti Isenring Schwander



Elisabeth und Robert Wyss haben ihr altes Bauernhaus in Rikon von Grund auf selber renoviert. Ihr Gemüse kommt aus dem eigenen Garten. Sie mosten für sich und ihre Nachbarschaft und pflegen einen Weinberg. Wie und wo haben sie sich dieses Knowhow erworben?

Der kleine Bauernhausteil an der Dorfstrasse in Effretikon war in schlechtem Zustand, als das Ehepaar Wyss im Frühling 1979 dort einzog: Mit unzähligen «Chesseli» fingen sie das Wasser auf, das vom Dach tropfte. Die Küche bestand aus einem Steintrog mit einem Kaltwasserhahn und einer Steckdose. In Winternächten bildete sich eine Eisschicht über dem eingeweichten Geschirr. Fast alle Möbel und Einbauschränke hatte die vorangehende Besitzerin verfeuert. Dem Spital teilte Robert Wyss Ende Mai 1979 mit, er könne Frau und Kind erst einen Tag später nach Hause holen. Zuerst müssten sie warmes Wasser im Badezimmer haben. So telefonierte er notfallmässig dem EKZ, um den Boiler anzuschliessen. Auch die Löcher im Dach verstopfte er behelfsmässig mit Schindeln. Die jungen Eltern waren einfach froh, im Trockenen zu sein.

Abluege – Lehre – Aapacke

Elisabeth und Robert Wyss hatten sich lange umgeschaut nach alten Häusern. Das Rikoner Haus war ihre Gelegenheit. Sie waren gerüstet für die vielfältigen Arbeiten, die auf sie warteten.

Aufgewachsen sind beide in Pfarrhäusern, wo es viel Arbeit und wenig Geld gab. Wer etwas wollte, musste sich das selbst erschaffen. Elisabeth Jenny hatte sechs Geschwister. Ihre Mutter war eine engagierte Musiklehrerin und kochte nicht so gerne. Schon als Elfjährige musste Elisabeth jede Woche ein Abend- und ein Morgenessen für die ganze Familie kochen. Vergass sie, Brot einzukaufen, gab es «Haberbrei». Sie machte die Erfahrung:



«Ich kann das» und wurde darin von ihren Eltern bestärkt. Zudem erlebten die Pfarrerskinder, dass sie überall, wo sie hinzogen, willkommen waren. So war sie als junge Lehrerin überzeugt: «Ich kann alles lernen, was ich will.» In der Probelektion ihrer Lehrerinnen-Abschlussprüfung brachte sie den Schülern bei, einen kaputten Veloreifen zu flicken. Als Vorbereitung für einen allfälligen Hauskauf besuchte Elisabeth Wyss-Jenny einen Maurer-Kurs der Migros-Klubschule und konnte dann ihren Mann anleiten.

Auch Robert Wyss musste als Bub anpacken. Im grossen Pfarrhaus mussten im Frühling die Vorfenster eingehängt und im Herbst wieder



Hinter dem Haus versteckt sich ein grosser Garten



1978 vor und 1998 nach der Renovation aller Hausteile

ausgehängt werden. Unzählige Blumentöpfe wurden im Frühling aus dem Keller vor die Fenster gestellt und im Herbst wieder versorgt. Das Haus hatte ordentlich auszusehen. Bei den Grosseltern half Robert beim «Runggle-Putze» oder «Härdöpfel-Läse». Gerne arbeitete er bei den Bauern. Dort gab es zum Zvieri verschiedene Käsesorten und Wurst, nicht nur den billigsten Käse wie zuhause. Wenn Robert etwas wollte, musste er das selbst verdienen. Als Jugendlicher konnte er nicht nur sein Velo, sondern auch Motoren reparieren. Mit einem Kollegen zusammen kaufte und verkaufte er Töffli. Von ihm lernte er das Schweissen und weitere Kenntnisse im Metallbau. Mit Elisabeth zusammen reparierte er z. B. VW-Motoren.

Grundkenntnisse der Holzverarbeitung hatte er sich in der Sekundarschule angeeignet. Mit ihren Kenntnissen im Rucksack besuchten «s'Wysse» viele Baustellen. Von örtlichen Handwerkern erhielten sie nützliche Tipps, zum Täfeln, Mauern, Gipsen, Kamin-Bauen und vielem mehr.

Schaffe vom Morge bis Zabig

Als Robert Wyss bei der örtlichen Bank einen Kredit von 50 000 Fr. für die Renovation ihres Hauses beantragte, fragte der Bankangestellte, ob es ein Planungskredit sei. Er habe noch nie so wenig Geld gesprochen für den Umbau eines Hauses. Nein, das meiste würden sie selbst machen. Das seien Kostenvoranschläge für Dachdecker, Zimmermann und Elektriker. Denn das Ehepaar Wyss konnte und wollte sich die geschätzten 250 000 Fr. für den Umbau nicht leisten. Sie hatten Lust, die Arbeiten selbst zu machen.

So begannen sie mit der Renovation ihres Hauses, die schliesslich zwanzig Jahre dauern sollte und immer noch nicht ganz abgeschlossen ist. Sie fingen an mit den sanitären Anlagen, installierten eine neue Küche, erneuerten die Öfen und das Kamin, die Fassaden, die Fenster, das Badezimmer, die elektrischen Anlagen. Sie täferten alle Zimmer. So viel wie möglich machten sie selbst. Vier Stunden pro Tag arbeiteten Elisabeth und Robert Wyss am Haus. Die grösseren Arbeiten erledigten sie am Wochenende und die aufwändigen während der Ferien. Robert Wyss erzählt, dass ihm dies möglich gewesen sei, weil er als SBB-Beamter Schicht gearbeitet habe. Auch als Leiter eines evangelischen Obdachlosenheims ab 1981 habe das gut zu seiner Erwerbsarbeit gepasst. Alles habe einfach viel Zeit gebraucht und das sei manch-



Vor dem Pressen werden die Äpfel sorgfältig gewaschen



Elisabeth Wyss verteilt die zerkleinerten Apfelstücke vor dem Pressen in der Räder-Joch-Pressen der Marke Bucher-Guyer von 1931

mal schwierig gewesen. Zusammen haben die beiden den benachbarten zweiten Hausteil gekauft und umgebaut.

Zur damaligen Zeit sei es undenkbar gewesen, dass eine junge Lehrerin mit Kindern in ihrem Beruf weiterarbeiten konnte. Zwischen dem zweiten und dritten Kind liess sich Elisabeth Wyss-Jenny zur «eidgenössisch diplomierten Haushaltleiterin» ausbilden. So erlernte sie Grundkenntnisse im Gärtnern, Kochen, Konservieren, Nähen, Pflegen. «Wenn ich schon Haushalte, will ich das professionell tun. Diese Ausbildung war eine meiner besten Ideen. Ich war pädagogisch gefordert, die Lehrtöchter anzuleiten.» Die Ausbildung und die Entlastung durch die Lehrtöchter stärkten sie in ihrer Arbeit für ihre sechsköpfige Familie und bei der Pflege ihres Vaters. Sie habe einen breiten Teppich von Kompetenzen erworben, der ihr zugute kam, auch als sie – nach ihrem Theologie-Studium – als Pfarrerin gearbeitet habe.

Selbstversorgungst-Tick

Auch heute noch kommt das Gemüse weitgehend aus dem eigenen Garten. Elisabeth Wyss macht saure Gurken ein, kocht Confi und Sugo, bereitet Ketchup und Sirup zu. Sie dörft Bohnen für die halbe Verwandtschaft sowie Birnen und Zwetschgen fürs eigene Birnbrot. Früher hätten sie eigenes Fleisch gehabt von ihren 20 «Chüngeln». Eigene Hühner gaben Eier und Fleisch. Seit dreissig Jahren produzieren «s'Wyss» qualitativ guten Most aus Blauacher, Boskop, Schneider Äpfeln und Sauergraeuch. Nur einwandfreie Früchte werden verwendet, die im eigenen Brunnen gewaschen und in ihrem Mostkeller gepresst werden. Hat die Familie Wyss früher anderthalb Tonnen Äpfel für viele Familien verarbeitet, so begnügt sie sich heute



Mit dem Hüllmann-Traktor von 1956 transportiert Robert Wyss Brennholz

mit 500 Liter Most für Eigenbedarf und Nachbarschaft, die selber auch Hand anlegt. Seit einiger Zeit pflegt Elisabeth Wyss einen geerbten Rebberg im Zürcher Weinland und vermarktet den Wein.

In die Ferien geht Robert Wyss nicht gerne. «Wir haben es schön hier. Ferien am Meer wären eine Strafe für mich.» Elisabeth Wyss hingegen schätzt es, mal in einen anderen Alltag hineinzuschnuppern. Nach ihrer Pensionierung war sie sechs Wochen zu Besuch bei einer Tochter in Norwegen. Auch wenn die beiden fast alles selber machen, es dreht sich bei ihnen ganz und gar nicht alles um die eigenen Häuser. Was beiden am Herzen liegt: «Wir wollen etwas für die tun, denen es nicht so gut geht.» Robert Wyss begleitet einen psychisch kranken Mann und seine Frau gibt Migrantinnen und Migranten Deutsch-Stunden. Und schon hat sie alle zusammen zu einem Fest in ihren schönen Garten eingeladen.

P.S. Beim Abschied frage ich Elisabeth Wyss, ob sie fürs Jahrheft schreiben wolle. «Ja», sagt sie und übernimmt gleich einen Beitrag.



Selber Brauen hat Konjunktur

MIT TÜFTELN ZUM

Von Beatrix Mühlethaler

EIGENSTÄNDIGEN BIER

Bier brauten schon die allerersten Bauern. In der Neuzeit wurde das Getränk ein Industrieprodukt grosser Konzerne. Jetzt ist dank Hobby-Brauern die Geschmacksvielfalt zurückgekehrt.

Geschmacklich leicht bitter mit süsssem Touch, farblich ein warmes Dunkelbraun, dekoriert mit einem hellen kompakten Schaum – so erlebe ich das Guldibucker «Brunette». Es ist eine der sieben Sorten Bier, die Arie Bruinink in seinem Keller braut. Bald kann er das zehnjährige Jubiläum als Hobby-Brauer feiern. Damals, vor einem Jahrzehnt, hatten Bruininks

Arie Bruinink bereitet seine 50-Liter-Anlage zum Brauen vor

einen Tag der offenen Türe angeboten. Nach dem gemütlichen Anlass äusserten die Nachbarn den Wunsch auf ein alljährliches Strassenfest im Sommer. Arie Bruinink versprach, dafür ein eigenes Bier zu brauen. Schon im Winter musste er loslegen, damit im Folgesommer genügend Bier bereit sein würde. Also holte sich Bruinink das nötige Wissen in einem Kurs und beschaffte sich eine kleine Anlage. Damals ahnte

er noch nicht, wie sehr die Hobby-Brauerei ihn nach diesem ersten Schritt in den folgenden Jahren beschäftigen würde. Das Tüfteln an einem guten Bier war nur das eine. Der andere Teil bestand in Eigenbau-Aktivitäten zur Perfektionierung der Anlage.

Mit dem Steuerrad lässt sich der Kessel kippen und die heisse Maische gefahrlos umleeren



Der selbst gezogene Hopfen gedeiht prächtig



Vom Brauen zur technischen Innovation

Der Brau-Neuling rührte die Maische am Anfang von Hand – ein Riesenkampf, weil es drei bis vier Stunden am Stück zu geschehen hatte. Deshalb trachtete Bruinink danach, das Rühren zu automatisieren und fertigte dafür selbst eine elektronische Steuerung. Auch ein anderes Problem löste er mit einer eigenen Erfindung: Wenn man die heisse Maische in ein anderes Gefäss umschüttet, um den Treber abzusecheiden, ist die Gefahr gross, sich die Hand zu verbrühen. Abhilfe schaffte der Tüftler, indem er eine Seilwinde installierte, sodass sich der Topf aus grösserer Distanz anhand eines Steuerrads kippen lässt. Auch einen Temperaturregler baute der begabte Selberrmacher. Die digitalen Fertigkeiten, um die Steuerung zu programmieren, hatte er sich autodidaktisch erworben. Dieses Wissen konnte der Biochemiker auch als Wissenschaftler im Labor der EMPA brauchen: Geräte entwickeln, die den Aufgaben optimal dienen.

Bierbrauen im Wandel der Zeiten

Auf seiner Website stellt der Guldibucker die Geschichte der Bierbrauerei in grossen Zügen dar: Schon 11 000 bis 13 000 Jahre vor unserer Zeitrechnung gewannen die sesshaft gewordenen Bauern ein alkoholisches Getränk aus dem neu kultivierten Getreide. Wahrscheinlich gehörte der Wunsch nach einem lockernden Drink schon in Urzeiten zum Menschsein. Als die Nahrungsmittel-Herstellung immer stärker industrialisiert wurde, geriet das Bier in die Produktionsstätten grosser Konzerne. So

wurde gut haltbares Lagerbier mit Allerweltschmack zum Verkaufsrenner. Etwa vor zwanzig Jahren manifestierte sich aber der Wunsch nach weniger normierten Bieren in zahlreichen kleinen Eigenbräu-Versuchen. «Der Trend hebt jetzt ab mit immer neuen Geschmacksrichtungen, teils auch fragwürdiger Art wie Bier mit Marshmallow-Süsse», schmunzelt der Bierkenner. Er selbst hat mit rotem oder weissem Traubensaft-Anteil ein «Wii-Bier» resp. «Wiss-Wii-Bier» im Sortiment. «Das ist aber keine Neuerung, das gab es als altes Getränk schon in Wien», erklärt Bruinink.

Er mag am Bierbrauen das Tüfteln. «Es gibt viele Schrauben, um das Aroma eines Biers zu steuern», erklärt er. Unter anderem spielen die Wahl der Malze, des Hopfens und der Hefe eine Rolle, ferner die Temperaturführung und der Zeitpunkt, was wann zugegeben wird. Wer es genauer wissen will, kann bei Bruinink Kurse im Bierbrauen buchen. Der Effretiker orientiert sich an den obergärigen Bieren, wie Belgien sie

kennt, die etwa sieben Prozent Alkohol enthalten. Dank einer inzwischen installierten grösseren Anlage entstehen an der Guldibuckstrasse 300 Liter Bier pro Jahr; das reicht fürs Strassenfest und für einen kleinen Verkauf zum Selbstkostenpreis.

Lust am Selbermachen

Als praktischer Mensch pflegt der Vielseitige eine weitreichende Kultur des Selbermachens. Er hat den Keller so ausgebaut, dass in diversen Räumen und Nischen alles Nötige Platz fand: der grössere Braukessel plus alles Zubehör, Gärschränke, Lagergestelle und seit kurzem auch eine kleine mit einer Lambris-Täfer ausgekleidete Bierstube. Auch Wasser- und Stromleitungen sind selbst verlegt (und wie vorgeschrieben geprüft), eine eigene Photovoltaikanlage liefert den Strom. Eigenhändig entworfen und gedruckt sind ebenso die Flaschenetiketten. Im selbst gestalteten Garten, der in seiner Vielfalt mit Teich und Trockenmauer allerlei Wildblumen und Tieren Raum bietet, wächst dieses Jahr erstmals eigener Hopfen, der im neu-kreierten «Hausbier» seine Verwendung findet. So greift eines ins andere, macht Spass und befriedigt.

Arie Bruinink hat seine Devise an die Wand geheftet: Zu jeder Frage gibt es eine Lösung. «Voraussetzung für das Selbermachen ist, dass man ohne Angst Neues anpackt, sich Zeit nimmt, in Zwischenschritten vorgeht und Fehler als Lehrplätz und Chance akzeptiert», konstatiert der Nimmermüde.

**Auch selbst gemacht:
Trockenmauer und
Boden für Insekten-
wohnungen**





Die Fee beschützt das Haus

Aufwerten statt wegwerfen

NEU BELEBTES

Von Lotti Isenring Schwander

MIT PATINA

Mit offenen Augen entdeckt Gabriela Schärz die Schönheit und den Wert von alten Gegenständen. Mit ihrer Gestaltungskraft haucht sie ihnen neues Leben ein.

Die Fee sitzt neben dem Hauseingang. Vor 15 Jahren setzte sie Gabriela Schärz auf die alte Blumentreppe anlässlich des Oberillnauer Adventskalenders. Als gelernte Dekorationsgestalterin suchte sie eine Schaufensterpuppe, zog ihr eigene Kleider an, stattete sie mit Styropor-Flügeln aus und bestrich die Oberflächen mit Zement. Damals trug die Fee glitzernden Adventsschmuck. Ihre Umgebung wechselt je nach Jahreszeit, aber immer beschützt sie treu das Haus der Familie.

Gabriela Schärz geht mit offenen Augen durchs Leben und freut sich über alles Schöne. Fasziniert von der Ausstrahlung alter Gegenstände streift sie durch Brockenhäuser, Flohmärkte oder ehemalige Fabrikhallen. «Die alten Sachen erzählen Geschichten und wir können sie doch nicht einfach wegwerfen. Ich umgebe mich gerne mit schönen Gegenständen, muss aber nicht alles besitzen.» Im Illnauer Bahnhof-Café <Gleis 11> stehen solide <Horgen-Glarus-Stühle>, die sie neugestaltet hat. Neben den Tischen draussen blühen Blumen in alten Dieselfässern. Die hat sie fachkundig für die Bepflanzung vorbereitet, damit das Wasser abfliessen kann. Sie liebt es, gestalterisch und handwerklich zu arbeiten und schätzt eine gute Qualität. So sparte die Familie für ihren Feuerring, nämlich das Original des Stahlplastikers Andreas Reichlin. «Es kann doch nicht sein, dass wir billige Kopien kaufen und sie dann wieder wegwerfen, weil sie von geringer Qualität sind.» Gabriela Schärz schenkt alten Gegenständen neues Leben. Ihre Kreationen entsprechen der Notwendigkeit, unserer Welt Sorge zu tragen.

Senioren verhelfen den Dingen zu einem zweiten Leben

REPARIEREN LASSEN

Von Beatrix Mühlethaler

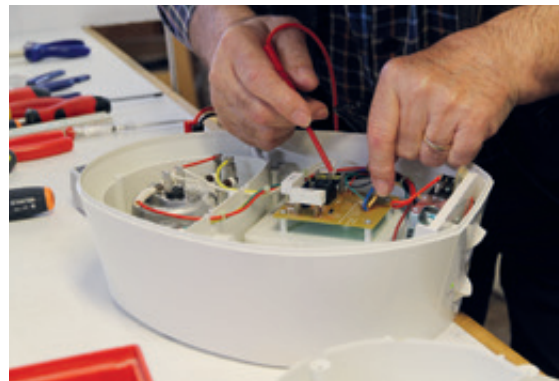
IST BELIEBT

Heute repariert kaum mehr jemand kaputte Dinge selbst. Da entspricht der Reparatur-Service im Repair-Shop der Lebensphase 3 einem grossen Bedürfnis.

Unsere Wegwerfgesellschaft produziert eine Überfülle an günstigen Produkten, die schnell mal kaputt gehen. Angeboten wird ein Flickservice fast nur noch für grosse und teure Geräte. Bei all den kleinen billigen Gegenständen hingegen machen die hohen Lohnkosten das Flickern unrentabel. Oft fehlen den Anbietern auch die Ersatzteile. Da hilft vielleicht ein Gang in die Werkstatt der fachkundigen Senioren der Lebensphase 3. Der im Jugendhaus angesiedelte «Repair-Shop» ist jeweils am Mittwoch-Nachmittag offen. Es sind ehemalige Mechaniker, Konstrukteure und Elektroingenieure, sieben an der Zahl, die sich hier ehrenamtlich um Defektes kümmern. Wenn sie etwas nicht mehr zum Funktionieren bringen, ist ihre Arbeit gratis, auch wenn sie stundenlang geprübelt haben.



**Luftbefeuchter:
Auf der Suche
nach dem Defekt**



Bei Erfolg kostet die Reparatur 10 Franken pro Stunde Arbeitsaufwand plus die Materialkosten.

Mal hilft Putzen, mal braucht es Ersatzteile

Ursprünglich war vorgesehen, dass die Hilfesuchenden beim Flickern selbst Hand anlegen, angeleitet und unterstützt von den erfahrenen Senioren. Aber darauf lassen sich die wenigsten ein. «Im Allgemeinen lässt man lieber flicken», sagt Daniel Nufer, der die Werkstatt aufgebaut hat und leitet. Der ehemalige Sekundarschullehrer, der auch Werken unterrichtete, hat zuhause eine eigene Werkstatt und ist gewohnt,

**Zusammen fällt das
Flickern leichter: Daniel
Nufer (r.) und Nik Koidl
arbeiten an einer Lampe**

alles Mögliche selbst zu machen. Er war 2014 von Ueli Annen, dem damaligen Präsidenten der Lebensphase3, für diese Aufgabe angefragt worden. Die Erfolgsquote beim Wiederbeleben kaputter Sachen ist recht hoch, und das Angebot ist beliebt. «Wir hatten noch nie nichts zu tun», sagt Nufer und nennt typische Beispiele ihres Wirkens: Ein Staubsauger lief nicht mehr, weil der Motor vollgestopft war mit Staub. Sie reinigten ihn, und er funktionierte wieder. Oder ein Kabelstecker war lose und musste wieder befestigt werden. Es gebe «zig solche Beispiele». Oft sind es also nur kleine Defekte, die zur Funktionsunfähigkeit führen. Andererseits braucht es zum Reparieren auch oft Ersatzteile. Bei Elektrogeräten seien diese meist gut beschaffbar, da überall dieselben gebraucht würden, erläutert Nufer. Teils verfügen sie selbst über das Material, weil sie nicht mehr reparierbare Geräte ausschlachten und damit eine Reserve bilden. Allerdings braucht es beispielsweise bei Markenprodukten Original-Ersatzteile zum Reparieren von Schaltern. Teils lässt sich be-

nötigtes Ersatzmaterial über das Internet finden, gelegentlich mit Herkunft China. So kam auch ein 30 Jahre alter CD-Player oder ein alter Dia-Projektor wieder in Schwung. Ein Kollege des Reparatur-Teams ergänzt: «Eine Chance zu flicken haben wir immer dann, wenn wir den Defekt sehen.» Bei elektronischen Geräten sei das nicht der Fall. Da bräuchten sie Schaltpläne. Diese sucht er schon mal per Internet.

Ans Herz Gewachsenes retten

Eine Kategorie unter dem Kaputtgegangenen sind alte, mit Erinnerungen verknüpfte Gegenstände, die man nicht gerne wegwirft. Nufer nennt als Beispiele ein Spielzeug-Karussell, das mit einer Velospeiche wieder flottgemacht werden konnte, und einen Plattenspieler, der über eine Handkurbel betrieben wird und der sich flicken liess. Und er sagt: «Die grosse Dankbarkeit der Leute, denen geholfen werden kann, wirkt auf uns motivierend.» Für sie gebe es kein «es geht nicht» im Voraus, sondern es gilt immer das Motto: «Mir luegets emol aa». Ausnahmen bilden Handys und Textilien, für die es in der Nähe Reparatur- und Flickangebote gibt. Kaffeemaschinen geben sie zum Reparieren einem ehemaligen Teammitglied weiter. Bei meinem Besuch in der Werkstatt kamen innerhalb kurzer Zeit etliche Hilfesuchende. Sie brachten einen Luftbefeuchter, eine Lampe, einen Beamer und einen Regenschirm. Die drei anwesenden Männer begutachteten – begleitet von lauter Musik aus dem oberen Stock des Jugendhauses – die anvertrauten Gegenstände. Die Lampe liess sich mit einiger «Nifelibüetz» wieder flottmachen. Beim Befeuchter musste erst mal mit Detektivarbeit die Ursache des Defekts gesucht werden. Der Regenschirm war so gebrechlich, dass er sich nicht mehr reparieren liess. Beim Beamer fand man kaputte Buchsen. Die Suche nach Ersatz dauert bei Redaktionsschluss noch an, denn das im Internet gefundene Material wird nicht in die Schweiz geliefert.

**Internetrecherche:
Gesucht sind Gebrauchs-
anleitungen, Schalt-
pläne und Ersatzteile**



Die Werkstatt im Jugendhaus war ursprünglich für die Jugendlichen gedacht. Da diese sie fast nicht nutzten, wurde sie zum Wirkungsort der tatkräftigen Senioren. Eines ihrer Erfolgsrezepte ist der Austausch von Erfahrung und Wissen untereinander: Wenn einer nicht weiter weiss, hat ein anderer allenfalls eine gute Idee. Dieses Miteinander ergibt mehr als die Summe der Einzelleistungen und macht den Werknachmittag für die Ehrenamtlichen zu einem schönen Erlebnis. Deshalb sind die meisten von ihnen schon von Anfang an dabei.



**Werner Ruckstuhl
mit einer Besucherin**

Ist die richtige Abteilung gefunden, kommt die Aufforderung: «Besuchen Sie unsere Website». Viele Firmen sind telefonisch nicht mehr erreichbar. Theater- oder Kinotickets sind fast nur online buchbar. Die jüngeren Menschen sind mit Handy und Computer aufgewachsen und bewegen sich spielend in der digitalen Welt. Anderen aber fällt der Umgang damit schwer und sie fühlen sich oft aufgeschmissen. Hilfe finden sie bei der ComputeriA. A steht für Alter. Gegründet wurde sie von der «Lebensphase3», einer Selbsthilfeorganisation der älteren Generation. Geleitet wird die ComputeriA in Effretikon seit 2011 von Peter Rauh. Bisher nahmen an knapp fünfhundert Tagen weit über tausend Personen deren Angebot in Anspruch. Für 10 Fr. pro Stunde stehen die Helfenden den Besuchenden bei ihren spezifischen Fragen und Problemen bei.

E-Banking, Online-Tickets kaufen – und wer das nicht kann?

ZAHLEN ODER

Von Ursi Dinkel

SELBER MACHEN

Viele Firmen erwarten, dass digital bestellt und bezahlt wird. Nicht alle können das. Älteren Menschen hilft die ComputeriA.

Mit dem gelben Postbüchlein und mit Geld im Couvert zur Postfiliale gehen, das ist heute weitgehend vorbei. Per Online-Banking werden Zahlungen erledigt. Ein Billett wird mit der SBB App organisiert. Dank Whatsapp oder Doodle vereinbaren wir Treffen mit Freunden. Wer eine Hotline beansprucht, kennt den Satz: «Drücken Sie die Taste 1 wenn ...».

Eine Besucherin erzählt, dass sie sich seit ihrer Pensionierung mehr Wissen im Umgang mit Computer und Handy aneignen wollte. Als ihr alter Laptop ausstieg, brauchte sie Hilfe. In der ComputeriA wurden ihre Daten übertragen und das neue Gerät eingerichtet. Sie erhielt Unterstützung bei neu auftauchenden Fragen. Nun verwaltet sie ihre Handy-Fotos, ihre Adressen oder Rezepte auf ihrem Computer und kann auf ihrem Handy Apps installieren oder das Covid-Zertifikat speichern. Sie weiss, dass mit ihren persönlichen Daten diskret umgegangen wird. Langsam macht ihr der Umgang mit dem Computer sogar Spass. Wenn neue Probleme auftauchen, weiss sie, wohin sie sich wenden kann.

CHRONIK

Von Rolf Schwander

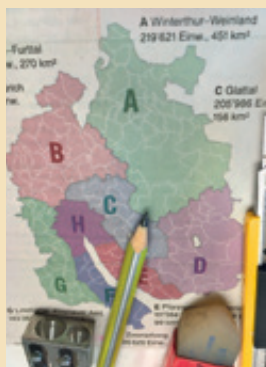
NOVEMBER 20 – OKTOBER 21

November 2020

Dorfplatz Illnau • Wie soll er aussehen, der Illnauer Dorfplatz? Wie gross soll er werden? Soll man das umstrittene Gebäude renovieren oder durch einen Neubau ersetzen? Eine virtuelle Podiumsdiskussion eröffnet den Abstimmungskampf. Die Leserbriefere schlagen hohe Wellen. Hüben und drüben werden (gewagte) historische Vergleiche herangezogen. Ende November dann das Abstimmungsergebnis: 52,75 % für den Neubau und 47,25 % für die Renovation. Als nächster Schritt muss das Landihaus aus dem Schutzinventar entlassen werden, was frühestens 2022 möglich ist.

Aus zwölf mach acht! • Fast geht im Blätterwald ein Bericht über eine tiefgreifende Veränderung unter, auch wenn diese sich erst leise am Horizont abzeichnet. Der Verband der Gemeindepräsidenten stimmt einer neuen Kantonsaufteilung zu. Die zwölf Bezirke würden zu acht Regionen zusammengefasst. Illnau-Effretikon würde dann zumal zur Region Winterthur-Weinland gehören. Bis so etwas realisiert wird, fliesst gewiss noch viel Wasser den Rhein hinunter.

Jugendliche mit im Boot • «Was fehlt dir in Illnau-Effi?» Auf diese Frage antworten über 140 Jugendliche. Ihre Ideen werden in einer gut organisierten ZOOM-Debatte diskutiert. Der öffentliche Raum soll für Jugendliche attraktiver



Kommt Illnau-Effretikon vom Rande des Oberlands zum Rande des Winterthur-Weinlands?

Nach unzähligen Auf und Ab erhalten die Jugendlichen ihren Pumptrack. Jetzt geht es real und mit Spass auf und ab.

werden, z. B. durch einen Pumptrack. Es soll nicht bei leeren Wünschen bleiben. Im Juni 21 informiert deshalb der Stadtrat, wie die Anliegen der Jugendlichen besser aufgenommen werden können. Gemeinderat Markus Annaheim resümiert den Prozess: «Die Jugendlichen haben gelernt, welche Möglichkeiten für sie bestehen, und wir konnten verdeutlichen, dass wir sie mit im Boot haben wollen».

27

Dezember 2020

Sozialberatung • Am 1. Dezember startet ein neues Angebot. In persönlicher und finanzieller Notlage, bei Fragen rund um Arbeitsplatz, Sozialversicherungen, Wohnen, Gesundheit usw. kann man sich niederschwellig Rat holen. Die Dienstleistung steht allen Einwohnerinnen und Einwohnern kostenlos zur Verfügung.

Stabübergabe im Alters- und Pflegezentrum Bruggwiesen (APZB) • Margrit Lüscher, seit Sommer 2012 Leiterin des Zentrums, geht in Pension. Mit gut 160 Bewohnenden und 240 Angestellten gehört das APZB zu den grossen Arbeitgebern in Illnau-Effretikon. Die abtretende Leiterin übergibt dem Nachfolger, Christoph Bächtold, eine Institution, die finanziell gut aufgestellt ist.

Licht aus an Weihnachten • Im «Röseligarten» Bisikon wurde seit 1899 gewirtet. Seit 1927 führte die Familie Ulrich und ihre Nachkommen das Restaurant, welches weit über den Weiler hinaus zu einem gesellschaftlichen Treffpunkt wurde. Am 20. Dezember geht eine Ära zu Ende, was die Stammgäste schmerzt.



Mitglieder vom Verein Hotzehuus (v.l.: Bruno Forster, Ueli Müller, Judith Bertschi Annen, Fritz Ritter, Max Baracchi) und Johann Frei aus Kyburg haben die Info-Tafeln erarbeitet.

Der Ortsgeschichte ein Denkmal gesetzt ... hat der Hotzehuus-Verein. Auserwählte kulturhistorische Objekte wie z. B. Bauern- und Flarzhäuser, Schulhäuser und Fabrikanlagen, Kapellen und Villen, Burgen, Brunnen, Brücken, auch moderne Bauten wie die reformierte Kirche und das Stadthaus tragen blaue Infotafeln. Möglich geworden ist diese ortsgeschichtliche Arbeit dank eines Teils des Vermögens, welches die verstorbene Elisabeth Bolliger der Stadt für kulturelle Zwecke vermacht hat.

Was Zahlen zeigen, die steigen • Die städtische Bibliothek leiht diesen Monat 1000 Bücher/Medien mehr aus als vor einem Jahr. Dahinter stehen die sorgfältige Arbeit des Teams sowie die Vorsorge der Leserschaft, damit man über die Festtage, wo weiterhin die Live-Kultur wegfällt, nicht ohne Lesefutter dasitzt. Im Bezirk Pfäffikon steigt die Arbeitslosigkeit. «Kein Grund für Pessimismus» meint das kantonale Amt für Wirtschaft. Die Arbeitslosenkurve würde im Frühling, sobald die Temperaturen steigen, sich wieder neigen.

Zum letzten Mal steht Magdalena Mirer in der Küche. Dann gehen die Lichter definitiv aus.



Weihnachten einmal anders • Aus Bern wird empfohlen, Weihnachten draussen in der Natur, z. B. im Wald, zu feiern. Stellt man sich die Heerscharen von Familien vor, die ihre Stube unter einen Tannenbaum verlegen, so mag die eine Försterin oder der andere Tierliebhaber die Nase rümpfen. Und – wenn umgekehrt der Wald zu uns käme? In der kühlen Kapelle in Rikon hat ein Stück Wald über die Weihnachtstage Gastrecht erhalten.

Dunkles Nadelgrün lädt zum Verweilen ein und spendet Waldes Duft und Ruhe.



Januar 2021

Prosit Neujahr! • Rundum werden Apéros abgesetzt. Die präsidialen Gedanken zum Jahreswechsel werden per Videobotschaft ausgestrahlt. Der Zürcher Oberländer kürt den Beitrag aus Illnau-Effretikon zu seinem Favoriten. Gelobt wird die «technisch gelungene Aufnahme». «Frei vorgetragen, frisch und nahbar» sei die Ansprache, welche unser Stadtpräsident, Ueli Müller, vor der Kyburger Silhouette hält.

Und schon wieder eine Welle • Wer darf oder muss sich wo und wann und mit welchem Stoff impfen lassen? Wie wirksam ist die Impfung,

besonders gegen die mutierten Viren? Solche Fragen stehen seit einiger Zeit im Raum. Am 4. Januar geht die grösste Impfkation in der Geschichte des Landes los. Die Impfwelle rollt langsam an und es verstreicht noch einige Zeit, bis das «Hoi, wie geht's?» in der breiten Bevölkerung von einem «Hoi, bisch scho gimpft?» überlagert wird.

Wo Berge sich erheben ... da ist Lock-Down oder Flock-Down im Spiel! Schnee fällt und fällt wie schon lange nicht mehr. Nahe der QN-World-Bar wächst ein Berg zehn Meter in die Höhe. Wenn andere im Home-Office ihren Berg von Arbeit abtragen, bauen die Räumequipen – nahezu im Dauerbetrieb – mit rund 6000 Kubikmetern Schnee Berge auf.

Der Bundesrat beschliesst, dass Läden «des nicht alltäglichen Gebrauchs» dichtmachen müssen. Home-Office wird zur Pflicht und das Online-Shopping immer mehr zum gewohnten Einkaufsmodell. Dieser Beschluss spiegelt sich in den Kartonbergen, die sich überall häufen. Es gab ca. 15 Prozent mehr Kartonabfall im Jahr 2020.

In hohen Haufen endet die Pracht des Flock-Downs.



Karton stapelt sich am Strassensaum – aha, schon wieder herrscht Lock-Down!



Kybourg Les Neiges «Viel Spass im Schnee!» wünscht die Stadt in einer Mitteilung. Denn neu gibt es in First-Kyburg einen dreieinhalb Kilometer langen Winterwanderweg. Die Langlaufloipe – 1976 am selben Ort eröffnet – ist sechseinhalb Kilometer lang und bietet an klaren Tagen einmalige Panoramabilder vom Säntis bis zu den Berner Alpen.



(Noch) keine Verbindung ins Nachbarquartier: «Not so nice!» finden die direkt Betroffenen, «unnötiger Luxus» meinen die Gegner der Brücke.

Februar 2021

Markante architektonische Eingangstore • Im Gebiet Eselriet zwischen Illnau und Effretikon ist eine grosse Mehrzweckanlage geplant. Unter demselben Dach sollen Feuerwehr, Hauptsammelstelle, Zivilschutz, Wasserversorgung und Forstdienst Platz finden. Der architektonische Wurf zeichnet sich durch eine hohe Nutzbarkeit und Nachhaltigkeit aus und gliedert sich trotz der Grösse gut in die ländliche Umgebung ein. Bei der Girhalden soll eine 170 Meter lange, elegant geschwungene Passerelle als Fuss- und Wanderweg über die Gleise und über den Grendelbach führen. Dieses Projekt wird schnell zum Politikum und die Brücke, die Menschen und Stadtteile verbinden will, spaltet die Geister. Das Referendum kommt zustande und es wird im November über den Planungskredit abgestimmt.

Zäme go laufe • Die Stadt finanziert «zäme» mit Lindau das Projekt «Zämegolaufe». Dieses fördert Bewegung und Begegnung für Menschen über 60. Jede Woche werden Spaziergänge unterschiedlicher Intensität organisiert: von gemächlich über gemütlich bis flott. Einzige Voraussetzung ist Trittsicherheit.

Keine Diskriminierung • Töff-Fahrende fühlen sich punkto Parkieren diskriminiert. Im Stadtzentrum gibt es deshalb Abstellplätze für acht bis neun Maschinen. Das wird als «pragmatische Lösung, vernünftig und für den Anfang ausreichend» taxiert. Könnten doch andere Arten von Diskriminierung ebenso rasch und unbürokratisch aus der Welt geschafft werden.

März 2021

Arktophilie: leidenschaftliche Bärenliebe

Schottland, Luxembourg, Hongkong ... überall gibt's Teddys von Brigitte Gut. Über 500 kostbare Unikate von diesen Weltenbumblern hat sie in den letzten 25 Jahren in sorgfältiger Arbeit hergestellt. Das Ergebnis dieser Handarbeit und die Freude der Menschen in aller Welt nähren die Leidenschaft der Bärenmacherin aus First.

Einer der Weltenbummler aus First



Hackschnitzel- oder (Bio-)Gasheizung? • Jetzt, wo die Temperaturen steigen, erhitzt die Frage nach dem richtigen Brennstoff die Gemüter im Parlament. Im Werkhof hat die Stadt als Ersatz und Übergangslösung eine Gasheizung installiert. Kritiker aus der SVP sehen darin einen Widerspruch zur Energiestrategie. Die Diskussion zeigt aber, wie in einer konkreten Situation eine sinnvolle Lösung ein differenziertes Abwägen zwischen Ökonomie und Ökologie erfordert.

Illnau-Effretikon bekommt ein Stadtparlament

Es braucht weniger Unterschriften für eine Volksinitiative, Behördenmitglieder müssen ihre Interessenbindungen offenlegen und der Grosse Gemeinderat heisst neu «Stadtparlament». Mit 90,6% der Stimmen wird die neue Gemeindeordnung klar angenommen.

Gesucht: Vision für ein Areal im «Herzen der Stadt»

• Breite Zustimmung findet an einer reformierten Kirchgemeindeversammlung der Kauf von drei Grundstücken an der Tagelswangerstrasse. In einem partizipativen Prozess will die Kirchenpflege für die Nutzung des sogenannten Hagi-Areals eine «Vision 2030» erarbeiten.

Finanziell gesund

• Die Jahresrechnung 2020 schliesst mit einem stolzen Plus von 11,2 Millionen ab, was vor dem Hintergrund von Corona viele überrascht, nicht aber Finanzvorstand Philipp Wespi. Mit Blick auf die Zukunft ist für ihn der Überschuss sehr willkommen. Es stehen einige Grossprojekte an. Zudem werden die sozialen Kosten der Pandemie die Gemeindefinanzen zeitlich verschoben erreichen.



Wird das stattliche Haus vom Mode- zum Kulturhaus? Ob die Stadt sich den attraktiven Anzug gönnt?

April 2021

Corrodi-Haus • Effretikon soll eine Plattform für Kultur und Kleinkunst erhalten, so die Forderung der SP. Die erste parlamentarische Hürde nimmt ein Postulat, das im Corrodi-Haus ein attraktives Kulturangebot und Gewerbeförderung will. Es wird mit 18 zu 17 Stimmen überwiesen.



Wohnen in luftigen Höhen, wo es den Schwalben gefällt

Umzug für Zugvögel • Mit dem Abriss der alten Häuser an der Brandrietstrasse verlieren die standorttreuen geschützten Mauersegler wertvolle Nistplätze. Dem Verein Naturschutz gelingt es, die Bauherrschaft der neuen Überbauung für das Aufhängen von Nisthilfen zu überzeugen. In luftiger Höhe werden Brutkästen fachgerecht an der Fassade des Neubaus montiert.

Trails für Bikes und zu Fuss • Dank Corona oder wegen Corona – es zieht viele hinaus in die Natur. Ein bürokratisches Schlupfloch ermöglicht es, dem Bedürfnis von Bikern gerecht zu werden und dem drohenden Wildwuchs entgegenzuwirken. Ein Trampelpfad im Weidtober

bei Kyburg wird offiziell zum legalen Bike-Trail. Wer lieber zu Fuss unterwegs ist, dem bietet der 8km lange Effi-Trail sportliche drei Stunden Abenteuer, 28 Posten und keine Kosten. Auf einer Schnitzeljagd quer durchs ganze Stadtgebiet werden Natur, Bauten oder Denkmäler mit interessanten Rätselaufgaben verwoben. Der Trail, ein Geschenk des Cevi Illnau-Effretikon, existiert seit Herbst 20. Die Stadt würdigt die kreative Arbeit im Herbst 21 mit dem Anerkennungspreis.

Mai 2021

Was macht die Menschen glücklich? • «Eine saubere Erde», so die Antwort von Yvonne Odermatt. Die Effretikerin sag dem Littering den Kampf an. Auf ihren Müllsammel-Touren füllt sie pro Mal locker zwei 35-Liter-Säcke. Die Stadt hat mit der «Raumpatenschaft» diesbezüglich ein eigenes Projekt am Laufen. Zurzeit werden auf diese Weise Gebiete von Freiwilligen «gefötzelt» Und woher kommen all die Fötzel, Dosen, Kippen, Schutzmasken? Bequemlichkeit, Gleichgültigkeit und Achtlosigkeit stehen wohl hinter dieser Art von «Selbst-Gemachtem».

Im Kleinen soll es beginnen, das Ending von Littering.



«Wie zufrieden sind Sie?» • Alle über 16-Jährigen werden zu ihrer Zufriedenheit mit dem Standort Illnau-Effretikon befragt. Die Ergebnisse der Umfrage werden im Herbst bekannt. Die Wohngemeinde wird als attraktiv empfunden und man ist weitgehend zufrieden mit den Dienstleistungen der Stadt. Geschätzt werden die gute Verkehrslage und das schöne Naherholungsgebiet. Dennoch gibt es keinen Grund, sich auf dem Lob auszuruhen. Die Stadtregierung leitet aus der Umfrage einige Aufgaben für die Legislatur 2022-2026 ab, z. B. in den Bereichen Stadtentwicklung, Jugend, Freizeit und Kommunikation.

Gold • Leicht und kreativ löst er Informatikaufgaben und jongliert mit Algorithmen. Josia John, ein Effretiker Gymnasiast, holt eine Goldmedaille am schweizerischen Final und qualifiziert sich damit für die internationale Informatik-Olympiade (IOI).

Die Jungen zum Wählen bewegen • Vier Parlamentarier aus SVP, CVP, JLIE und SP wollen für die Wahlen 2022 die Beteiligung der Jungen fördern und setzen daher auf Online-Wahlhilfen. Und wer soll das berappen: die Stadt oder die politischen Parteien? Die Stadt, meint das aktive überparteiliche Quartett. Sein Postulat wird einstimmig überwiesen.

Juni 2021

«Die Mitte» ist in Illnau-Effretikon angekommen. CVP und BDP stimmen einstimmig einer Fusion zu. Die neue Partei «Die Mitte» ist damit gerüstet für den Gemeindevahlkampf 2022.

100 Jahre Armbrustschützenverein Ottikon • Junge Männer sollten schon vor der Rekrutenschule schießen können, so die Devise der Schweizer Armee vor 100 Jahren. Zu diesem Zweck wurden landauf landab Armbrustschützenvereine gegründet, denn der Pfeil ist viel billiger als die Munition und kann mehrmals verwendet werden. In einer gut recherchierten Jubiläumsrede gibt Vereinspräsident Erich Manser Einblick in die Vereinsgeschichte.

Wirtschaft = Männersache? • Ein Wirtschaftsbeirat hilft dem Stadtrat bei der Umsetzung der Wirtschaftsstrategie. Im Gremium sitzen sieben Männer und eine Frau. Die Auswahl stützt sich auf Kriterien wie: Bekanntheitsgrad, Repräsentanz der Ortsteile, Vielfalt der Branchen. «Ausgewogenes Geschlechterverhältnis» war offensichtlich kein Kriterium.



Die Rettungskräfte stehen in Ottikon im Einsatz.



Gut geplant und vielleicht schon bald realisiert: Wohnen und Einkaufen in Unter-Illnau

Es regnet und regnet und regnet • Schwere Unwetter richten im Gemeindegebiet Verwüstungen an. Am stärksten betroffen sind Ottikon, Ettenhusen und Brünggen. Die Kosten belaufen sich für die Stadt auf 280'000 Franken. Nicht beziffert ist der engagierte Einsatz der Rettungskräfte und aller involvierten Personen.

Attraktives Bauprojekt für das Gupfen-Areal
In Unter-Illnau sollen altersgerechte Kleinwohnungen, zwei Pflegewohngruppen, ein Einkaufsladen und ein sozialer Treffpunkt entstehen. Das gut durchdachte Projekt erhält viel Lob, speziell auch für die vielfältige Umgebungsgestaltung.

Rücktritt politischer Schwergewichte • Die Bildungsvorsteherin Erika Klossner, der Stadtpräsident Ueli Müller und die Sicherheitsvorsteherin Salome Wyss werden bei den nächsten Erneuerungswahlen nicht mehr antreten. Diese Ankündigung mitten im Sommer belebt die Politszene.

www.ilef.ch • Die Stadt hat einen neuen Internetauftritt mit einer leistungsfähigen Suchfunktion. Die Website kann problemlos auch auf Tablets oder Mobiles abgerufen werden.

«Alex*» - Ein Cannes-Award geht nach Ottikon • Wer ist Alex*? Eine Sensation? Ja! – Ein Ottiker? Nein! – Oder Bankdirektor*in, zum Beispiel bei der Credit Suisse in London? Jein! – Aber: Joachim Böttcher, ein Banker aus Ottikon, hat Pips Bunce, ihres/seines Zeichens mal Bankdirektor, mal –direktorin, in London getroffen. Die Begegnung mit dieser faszinierenden intersexuellen Person inspiriert ihn zu einem herausragenden Drehbuch mit dem Titel «Alex*». Und damit geht der Cannes-Award als bestes (noch) nicht-produziertes europäisches Drehbuch nach Ottikon.

Juli 2021

Top! Top! Top! • Der Stadthausaal erhält im Rahmen des Swiss Location Award in der Kategorie «Eventlocation» das Gütesiegel «Ausgezeichnet». Das freut die Brüder Chris und Mike Keller, die gleich noch ein doppeltes Jubiläum feiern dürfen. Sie betreiben den Saal seit zehn Jahren und stehen als Tastenvirtuose selber seit 30 Jahren auf den Musikbühnen des ganzen Landes. Ein weiteres «Ausgezeichnet» geht an den Illnauer Charreweg in der Kategorie «Hochzeitslocation». Und in der Sparte «Bars und Clubs» wird die QN-World-Bar «empfohlen».

Der jüngste «Höchster Illnau-Effretiker»

Kilian Meier (Die Mitte) wird mit 29 von 30 Stimmen zum neuen Ratspräsidenten gewählt, dem jüngsten in der Geschichte der Stadt. Er gilt als guter Kommunikator. «Eine lebendige aber respektvolle Debatte», wo es um Austausch, Verständnis und Ausgleich geht, sind ihm wichtig. Sein Amtsjahr falle in ein Wahljahr, wo der Ton rauer werde. Aber: «Das macht die Aufgabe spannender, denn genau jetzt ist vom Ratspräsidenten gute Arbeit gefordert», meint der 29-Jährige.



Kilian Meier, Präsident des Stadtparlaments

Inlinehockey – wer ist Meister? • Die Junioren-Europameisterschaft im Inlinehockey findet im Sportzentrum in Effretikon statt. Geplant waren die Spiele ursprünglich in Frankreich. Wegen Corona weicht man kurzerhand auf die Schweiz aus. Organisatorisch eine grosse Herausforderung. Den Meistertitel verdienen all jene, die spontan in die Bresche springen und helfen, in kurzer Zeit den gelungenen Anlass auf die Beine zu stellen.

Die Schweiz holt zweimal Bronze. Gold geht an Spanien (U18) und Tschechien (U16).



Stadtrat Samuel Wüst erreicht das Publikum auch ohne Verstärkeranlage.

August 2021

1. August-Feier: schlicht, lüpfig ... lautstark •

Auf dem Effi-Märtplatz findet in einem schlichten Rahmen die 1.August-Feier statt. Es gibt ein lüpfiges Konzert der Stadtmusik, Alphornklänge des Echos vom Bätzibuck und eine lautstarke Rede von Stadtrat Samuel Wüst nach dem Motto: Wo Lautsprecher fehlen, kann man die Lautstärke auch selber machen.

Low Waste • Noa Scherz ist die neue Geschäftsführerin im Bistro Gleis 11 in Illnau. Man soll sich in einer lockeren Atmosphäre treffen, eine gemütliche Zeit verbringen und selbstproduzierte Speisen aus nachhaltigen, lokalen Bio-Produkten geniessen. Das Ziel von Low Waste ist hoch gesteckt: Das Gleis 11 will mit nur einem 35-Liter-Abfallsack pro Monat auskommen.

Miss-Wahl in Illnau • Mit einem Jahr Verspätung feiert die Braunviehzuchtgenossenschaft Kempththal und Umgebung ihr 125-Jahr-Jubiläum. Und es ist gleichzeitig die 109. Viehschau Illnau. Speziell sei, so Max Binder in seiner Festansprache, dass damals mit Julius Maggi ein Industrieller und nicht ein Bauer die



Jede Kuh wird von den Experten genau geprüft nach Gangwerk, Becken, Euter und so weiter.

Genossenschaft gegründet hatte. Seit je her geht es dem Verein um rassenreines Zuchtvieh. Am Ende des Tages geht die Kuh Epesse als «Miss Illnau» heim in den Stall der Familie Rüegg in Dettenried.

September 2021

Chilbi-Stimmung • Trotz Pandemie, die Dorfchilbi Illnau findet im reduzierten Rahmen statt. Dreizehn Vereine verwöhnen das Publikum kulinarisch, ein Lunapark sorgt für Spass und Marktstände bieten den Kauflustigen ihre Waren an.

Das ILEF-er Wirtschaftsforum • Auf Initiative der lokalen Wirtschaftsförderung findet im Rösslisaal Illnau zum ersten Mal ein Wirtschaftsforum statt, gedacht als Informations- und Netzwerkanlass. Mit dem Journalisten Pascal Nufer steht ein exzellenter China-Kenner am Rednerpult.

... und nochmals Wellen, Dauer-Wellen • Gut Ding soll Weile haben. Und jetzt, nach jahrelangem Warten ist er endlich da, der multifunktionale Pumptrack, und es eilt den Wagemuti-

gen, sodass die Räder fliegen. Bewegungsfreudige sausen mit ihren Bikes, Scooters oder Skateboards über die Wellen, liegen in die Steilkurven und testen die Gültigkeit physikalischer Gesetze.

Effizienz und Qualität • Der Grosse Gemeinderat gibt sich selber neue Spielregeln. Das gemeinsame Ziel: Man will effizienter werden, um so zu besseren Entscheidungen zu gelangen. Nach intensiver Diskussion wird das Mammutprojekt «Totalrevision der Geschäftsordnung» einstimmig verabschiedet.

125 Jahre Turnverein Illnau • Man musste vor 125 Jahren mindestens 14 Jahre alt und «unbescholten» sein und pro Monat 50 Rappen aufwenden, um Mitturner des Vereins zu werden. Im kleinen (aber feinen) Rahmen, mit einem abwechslungsreichen und humorvollen Programm findet das Jubiläumswochenende statt.



«Fine Taste», die Oberländer Band, passt zu «Kultur am Pool».

Kultur am Pool • Zum zweiten Mal wird das Naturbad Bisikon für eine Nacht zur Konzertlocation. Die «Aktiven Bisiker» ermöglichen an diesem idyllischen Ort den speziellen Event. Kultur habe die Fähigkeit, aus einer Gesellschaft eine Gemeinschaft zu machen, meinen die Organisatoren.



Strahlende Gesichter an der städtischen Preisverleihung 2021



Anerkennungspreis 21 • Der Anerkennungspreis für besondere Kreativität geht an den CEVI Illnau-Effretikon für den Effi-Trail und an Marije Westerveld und Charles Krabich, die spannende Konzerte im Musikpavillon Kyburg organisieren. Die Geschwister Sarah und Alex Siegel erhalten für ihr vierhändiges Klavierspiel den Jugendförderpreis.

Oktober 2021

Sport, Spiel, Spass • Die Turnhalle Schlimperg wird sonntagnachmittags im Rahmen des Projekts «Open Sunday» geöffnet. Das kostenlose Angebot wird von der Stiftung Idée Sport und der Stadt getragen und richtet sich an alle Kinder der ersten bis zur sechsten Klasse. Es ist inklusiv, also auch offen für Kinder mit Beeinträchtigungen. Das Projekt startet mit viel Resonanz.

Effretiker Alltag vor 50 Jahren • Der Verein Hotzehuus zeigt in einer Ausstellung Schwarzweiss-Fotografien von Andreas Wolfensberger. Zu sehen sind Aufnahmen aus der spannenden Umbruchszeit der späten 1960er Jahre. Dokumentiert werden Szenen aus dem Alltag. Was damals neu war, z. B. das Rock-Konzert, der Selbstbedienungsladen, die Kinderkrippe, die Illnauer Chilbi und vieles mehr, das ist heute längst selbstverständlich und gehört schon zur guten alten Tradition. Und der Fotograf schenkt der Stadt seinen wertvollen Bestand von rund 2000 Negativen, welche den Alltag in unserer Gemeinde dokumentieren.

Reise des Stadtrats

Der Stadtrat reist zum Abschluss der Legislatur 2018-2022 einige Tage ins Südtirol, wo er sich in der schönen Bergwelt – unter anderem – sportlich betätigt.

Gold für die Stadt Die Stadt Illnau-Effretikon wird bei der Energiestadt-Rezertifizierung erstmals mit dem Europäischen Gold-Label ausgezeichnet.

Der Stadtrat für einmal in einer anderen Umgebung (v.l.n.r.: Marco Nuzzi, Ueli Müller, Erik Schmausser, Samuel Wüst, Erika Klossner, Philipp Wespi, Salome Wyss)



Die Präsidentin von Association European Energy Award überreicht Stadtpräsident Ueli Müller und Hochbauvorstand Marco Nuzzi in Ravensburg das Gold-Zertifikat.



IMPRESSUM

Herausgeber:	Hotzehuus-Verein mit Unterstützung der Stadt Illnau-Effretikon
Redaktion Thema:	Lotti Isenring Schwander, Ursi Dinkel, Beatrix Mühlethaler und Elisabeth Wyss-Jenny
Redaktion Chronik:	Rolf Schwander
Fotos:	Ursi Dinkel, Lotti Isenring Schwander, Beatrix Mühlethaler, Ueli Müller, Rolf Schwander, Danielle Vogel Müller Zur Verfügung gestellt von: Markus Annaheim, Martha Fumagalli, Lehrmittelverlag Zürich, Nishitha Nair, Stadt Illnau-Effretikon, Anna Weilenmann-Brüngger, Elisabeth und Robert Wyss-Jenny, Sylvia Zuberbühler
Gestaltung:	creation.ch
Druck:	sprecherdruck.ch
Auflage:	2000 Exemplare
Verkaufsstellen:	Stadthaus Effretikon, Bibliotheken Effretikon und Illnau, Bäckerei Nüssli Illnau
Preis:	10 Franken
Bestellungen	www.hotzehuus.ch
und Kontakt:	Fritz Ritter, Tel. 052 346 19 65, fritzritter@bluewin.ch

