

WAZ

  sunnland
oberland



Nummer 3
April 2013
Die Zeitschrift für Wald
www.waz-zh.ch



(Foto: Jolanda Eprecht)

Zu viel des Guten

Wir leben im Überfluss und sind es gewohnt, dass die Gestelle voll sind. Doch was geschieht mit all den Lebensmitteln, die nicht konsumiert werden? **Seite 8/9**

Energiewende

Fortschrittliche Walder Bevölkerung: Seit anfang Jahr beziehen 92 Prozent der Kunden des EW Wald Ökostrom. **Seite 3**

Rauch

Was haben Metzger und Kaminfeger gemeinsam? Die Serie «über die Schulter geschaut» löst das Rätsel. **Seite 4/5**

Nachbarschaft

In der Hömelhalde treffen verschiedene Lebensformen aufeinander. Doch das Zusammenleben funktioniert. **Seite 7**

Tagesmutter

Die Kleinkinderzieherin Carmen Altwegg betreut als Tagesmutter elf Kinder – natürlich nicht alle gleichzeitig. **Seite 13**

MEINUNG

Essensfragen

Was essen Sie heute? Und wo essen Sie? Auswärts oder zuhause? Wenn Sie auswärts essen: Bestellen Sie eine ganze oder eine halbe Portion? Essen Sie den Teller leer? Wenn nein, haben Sie sich schon einmal gefragt, was mit den Resten passiert?

Wenn sie zuhause essen: Müssen Sie zuerst einkaufen gehen oder gehören Sie zum Typ Wochen- einkauf, bei dem der Kühlschrank und die Vorratskammer meistens voll sind? Planen Sie Ihren Speisezettel oder schauen Sie einfach einmal, was die Vorräte so hergeben? Wo kaufen Sie ein? Beim Grossverteiler, der die Lebensmittel in bestimmten Mengen verpackt anbietet, das Fleisch vorgeschnitten? Oder beim lokalen Anbieter, der Ihre Bestellung der gewünschten Menge anpasst? Kaufen Sie anhand einer Einkaufsliste ein oder aufs Geratewohl? Kaufen Sie Erdbeeren im Winter? Bedienen Sie sich bei verbilligten Produkten? Greifen Sie bei Aktionen zu? Macht Sie ein Schnäppchen glücklich?

Kochen Sie für sich? Wenn ja, was tun Sie mit den Rüstabfällen? Landen diese im Kehrichtsack oder auf dem Kompost? Und was ist mit den Speiseresten? Wärmen Sie diese am nächsten oder übernächsten Tag auf oder werden sie kompostiert? Oder in den Abfallsack geworfen? Wie oft müssen Sie Lebensmittel entsorgen, die im Kühlschrank oder in der Vorratssecke verderben? Essen Sie ein Joghurt, dessen Datum abgelaufen ist, das aber noch einwandfrei aussieht und schmeckt?

Haben Sie ein schlechtes Gewissen, wenn sie Essen wegwerfen? Denken Sie dann an jene Menschen, die nicht im Überfluss leben und zu wenig zu essen haben? Haben Sie Hunger?

Esther Weisskopf

Esther Weisskopf

Rückblick

17. Februar

Fasnacht für alle

Um allen Kindern die Teilnahme am Umzug der Walder Fasnatik zu ermöglichen, konnten sich die Kleinen unterwegs eingliedern. Als Clowns verkleidete Mitglieder des Walder Gewerbes begleiteten sie während des Umzugs und auch während des offerierten Essens und Trinkens im Schwertsaal. Die Eltern konnten vom hinteren Teil des Saales aus dem Treiben ihrer Zöglinge zuschauen. Die erfreulich grosse Teilnehmerzahl und die Begeisterung bei den Kindern zeigte, dass diese Idee bei allen Beteiligten Anklang fand und man hofft, dass die Organisatoren um Anna Hiestand auch nächstes Jahr wieder diese sinnvolle Art der Kinderfasnacht durchführen werden.



Fasnacht 2013: ein Fest für alle. (Foto: ü)

1. März

Vernissage «Fern und Nah»

Was macht eine Künstlerin, wenn sie am Ende des Berufslebens zu aktiv ist, um sich zur Ruhe zu setzen? Verena Stühlinger begann, auf langen Papierrollen alltägliche Impressionen tagebuchartig aufzuzeichnen. Entstanden sind bis heute über zwanzig Meter Skizzen aus dem täglichen Leben. Bilder, die sich im Gedächtnis der Schöpferin festsetzen, sie nicht

mehr losliessen und die sie teilweise weiter verarbeitete. Dieser Prozess wird im Heimatmuseum Wald präsentiert: Das Skizzen-Vlies auf dem Boden entlang der aufgehängten Bilder erzählt den Besuchern von der spannenden Auseinandersetzung der Künstlerin mit ihrer Suche nach Neuem.



Verena Stühlinger im Museum. (Foto: ü)

8. März

Die Virtuosität des Baggerführers

15.30 Uhr: Der 120-Tonnen-Bagger muss die Riesenbeton-Platte auf dem Silo, in dessen Innern es fast eine Woche gemottet hat, herunter hieven. Dafür hat man ihn geholt. Mit seiner Hilfe hoffen die Verantwortlichen, den tonnenschweren Silodeckel abzutragen, ohne dass Gebäudeteile massiv zerstört werden. Beinahe zärtlich dreht die Baggerkralle die Platte um 90 Grad und schiebt sie vorsichtig zurück. Jetzt zeigt der Künstler am Bagger seine ganze



Kritische Momente (Foto: Urs-Peter Zingg)

Virtuosität: Es gelingt ihm, die Tonnenlast auf 40 Meter Entfernung mit der Baggerschaufel ohne die geringste Erschütterung der Mauerreste ganz sanft zu heben. Er dreht seine bedrohliche Last senkrecht und lässt sie in den Schacht fallen. Obwohl vereinzelt Mauerreste die Dächer durchschlagen, hat er es geschafft, den befürchteten Schaden abzuwenden.

10. März

Neue Schweizer Literatur



Professor Heinrich Boxler las in Wald. (Foto: Urs-Peter Zingg)

Wenn sich an einem strahlenden Sonntagmorgen über 100 Personen in einer Bibliothek treffen, so muss das einen Grund haben: Der bekannte Literaturkenner, Professor Heinrich Boxler, stellt auf Einladung der Bibliothek Wald neue Werke der Schweizer Literatur vor. Anhand von Textbeispielen und Inhaltsangaben versteht es der Redner, die Zuhörerschaft zu fesseln. Seine Erklärungen zu den Dichtern und die Beurteilung der Werke sind für die Anwesenden literarische Leckerbissen. Am liebsten hätte man während des anschliessenden Apéros die Bibliothek durchstöbert auf der Suche nach den besprochenen Büchern, um diese unverzüglich zu verschlingen.

Urs-Peter Zingg, Ortschronist

Impressum

WAZ – Walder Zeitschrift

22. Jahrgang · April 2013

Herausgeberin:

Gemeinde Wald
Auflage: 5000 Exemplare,
wird gratis in alle Haushaltungen verteilt

Redaktionsteam: Ursula Geiger (Redaktionsleiterin), Esther Weisskopf (Dienstredaktion), Martin Süss (Gemeindeschreiber); Werner Brunner, Jolanda Epprecht, Edith Rohrer, Kaspar Rüegg, Marcel Sandmeyer, Ursula Sobota, Susanna Lerch (agKultur), WAZli von Karo Störchlin

Abschlussredaktion:

Jolanda Epprecht, Esther Weisskopf

Zuschriften, Leserbrief, Anregungen:

Gemeinde Wald, «WAZ», Postfach, 8636 Wald
waz@wald.zh.ch

Inserate und Beilagen:

Esther Weisskopf, 055 246 44 58

Insertionstarife:

www.waz-zh.ch/Inserate

Auswärts-Abos/Geschenk-Abos:

Gemeinde Wald 055 256 51 16
www.waz-zh.ch/Abonnement

Layout:

Alinéa AG, Wetzikon

Druck:

PMC, Oetwil am See

Annahmeschluss:

Für Nummer 4/2013 (Mai)
Montag, 15. April 2013

Die Wiedergabe von Artikeln, Bildern und Beiträgen, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit Genehmigung der Redaktion erlaubt.

www.waz-zh.ch

Energiewende in Wald

Strom vom Kraftwerk an der Jona, aus Solarpanels auf Walder Dächern, von Windturbinen im Jura und aus Stauseen in unseren Alpen. Ist das Zukunftsmusik? Nein, das ist schon heute Realität.



Umberto Sales vom EW Wald spürt den Stompuls der Kundschaft und macht die Rezepturen. (Foto: Marcel Sandmeyer)

■ **Wovon Strombezüger** in anderen Gemeinden noch träumen, das kommt bei uns wie selbstverständlich aus der Steckdose. Seit Anfang Jahr bietet das Elektrizitätswerk Wald (EWW) eine Palette ökologisch sauberer Stromprodukte an (siehe Kasten). Die Vorarbeiten dazu waren intensiv. So mussten mögliche Energielieferanten verpflichtet und die Kosten für den jeweiligen Mix berechnet werden. Und vor allem galt es einzuschätzen, welche Produktwahl die Bezüger treffen würden.

Ökostrom ist gefragt

Umberto Sales ist positiv überrascht, wie die Bevölkerung und die Unternehmer wählten. Der Leiter Finanzen und Energie beim EWW fühlt sich darin bestätigt, dass sich seine vorgängigen Einschätzungen mit den tatsächlichen Bedürfnissen decken. Rund 92 Prozent der Kundschaft bezieht die ökologischen Produkte, nur 8 Prozent gingen zurück auf den nicht nachhaltig produzierten Strom «zero» (siehe Grafik links). Zum Jahreswechsel veröffentlichten

die Medien Berichte, wonach die grossen Stromunternehmen ihren zertifizierten Ökostrom nicht verkaufen könnten. Die Situation in Wald scheint nicht diesem Landesdurchschnitt zu entsprechen. Mit seinem Angebot zielt das EWW genau auf solche Produkte und die Bezüger kaufen sie auch.

Grundsätzlich sind die drei Produkte «ecco», «prima» und «supra» ökologisch aufgebaut, das heisst sie enthalten keine Energie aus Atomkraftwerken, aus fossilen Anlagen oder unbekannter Herkunft. Wer nicht speziell wählt, wird mit «ecco» beliefert.

Mit gutem Beispiel voran

Kleine und mittlere Unternehmen beziehen mehrheitlich «ecco», es gibt aber auch eine beachtliche Anzahl, denen das lokal produzierte «prima» oder das nachhaltigere «supra» nicht zu teuer sind.

Als Beispiel: Die Firma Bimag an der Bachtelstrasse bezieht für 20 000 bis 25 000 Franken Strom pro Jahr und ist damit ein grosserer Strom-

bezüger. Geschäftsführer Richard Kühne sagt: «Wir nutzen das Angebot mit einem Anteil an lokal produziertem Strom, das Produkt «prima». Zwar geben wir damit mehr Geld aus. Aber wir wollen nicht nur davon reden, dass wir den Atomstrom ersetzen müssen, sondern wir wollen uns auch aktiv daran beteiligen. Neben der lokal produzierten Wasserkraft ist uns auch die Windenergie wichtig.»

Von den grossen Unternehmen hingegen können oder wollen sich noch nicht alle zum sauberen, aber teureren Strom bekennen – vermutlich aus ökonomischen Gründen.

Pionierarbeit gut umgesetzt

«Im Vergleich zu anderen Gemeinden sind die Produkte hier gut aufgenommen worden», sagt Sales. Dem EWW war es wichtig, im Hinblick auf Transparenz und Verständlichkeit gut zu kommunizieren: «Wir haben im Kanton Zürich eines der besten Umsetzungsergebnisse.»

Das EWW will ein Unternehmen mit Tradition und Innovation sein. Wald nimmt mit der Förderung von Wasserkraft und Fotovoltaik eine Pionierrolle wahr. «Dank der Initiative Privater wird die Solarenergie laufend ausgebaut, obwohl die kostendeckende Einspeisevergütung (KEV) des Bundes noch lange nicht entschädigt wird. Das EWW nimmt ihnen zwischenzeitlich diesen Strom ab», berichtet Sales. «Innerhalb eines Jahres verdreifachte sich die geförderte Leistung auf 45 000 kWh im Jahr 2012.»

Marcel Sandmeyer ▲▲▲

wer · was · wann · wo

Die Stromprodukte des EW Wald

ecco: ist das Walder Basisprodukt, primär aus Schweizer oder regionaler Produktion, bestehend aus 70 Prozent Wasserkraft sowie aus Windkraft und Energie von der Kehrlichtverbrennung.

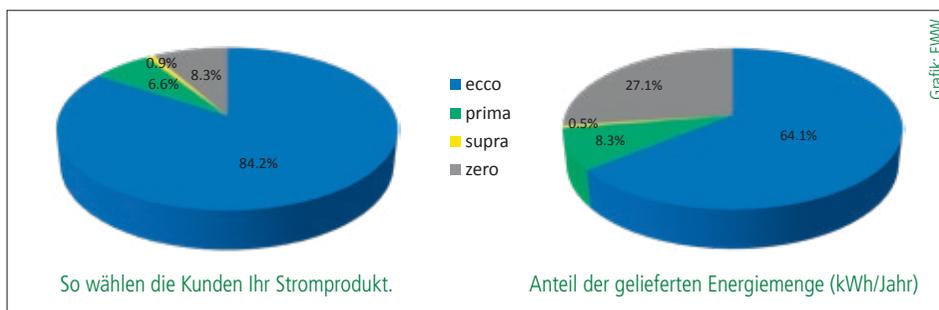
prima: Überwiegend lokal produzierte Energie (Wasser- und Solarenergie) sowie 20 Prozent Windenergie aus dem Jura.

supra: Zertifizierter Strom aus Wasser-, Wind- und Solarkraft. Das Zertifikat naturemade star erfordert auch umweltschützende Auflagen beim Bau der Kraftwerke.

zero: 100 Prozent Kernenergie oder Energie unbekannter Herkunft.

Weitere Informationen:

www.ew-wald.ch oder Tel. 055 256 56 56



Wo Rauch ist, muss auch Fleisch sein

Aus dem Kamin kommt mehr als Rauch und Russ, nämlich auch Währschafes auf den Teller: Speck, Schinken und mancherlei Würste.



Carlo Dähler hat die Rauchkammer neu mit Speckseiten und Buureschüblig gefüllt. (Fotos: Kaspar Rüegg)

■ **Speisen haltbar machen**, ist heute einfach: pasteurisieren, sterilisieren, vakuumieren, konservieren, tiefkühlen. – Wer aber vor einigen Dutzend oder hundert Jahren Erfolg hatte bei der Jagd oder eine Sau schlachtete, sah sich von einem Tag auf den andern mit einem Überangebot verderblicher Ware konfrontiert. Früh schon hatten die Menschen gelernt: Rauch macht haltbar. Kaum ein altes Bauernhaus in unserer Gegend, welches nicht eine Räucherherde besitzt oder besass.

Geräuchert wird noch immer, weniger aus der Notwendigkeit des Konservierens als des Geschmacks wegen. Fleisch wird im Rauch veredelt.



Rosa Oberholzer feuert ihren Herd ein.

Kalträuchern

Rosa Oberholzer, die 94-jährige Wirtin des Restaurants Kantonsgrenze im Oberholz, ist stolz darauf, seit 71 Jahren mit Holz zu kochen. Täglich feuert sie den grossen Ofen in der Küche mit Buchenscheitern ein. Ganz nebenbei produziert sie damit auch den Rauch für die Rauchkammer im Estrich. «Für mich isch es kei Arbet.» Er baue ihr ein Spezial-Rauchhaus, habe Baumeister Bonvicini damals gesagt, als sie 1955/56 die neue Kantonsgrenze erstellten. Sechseckig ist es und so konstruiert, dass der Rauch gleichmässig durchzieht. Ein Umhängen des Fleisches während des Räucherns ist deshalb nicht nötig.

Dählers von der Talegg-Metzg in Wald sind sehr zufrieden mit der Qualität des im Oberholz Geräucherten. Schon ihr Vorgänger, Metzger Kari Hotz, hat das Rauchhaus im Restaurant Kantonsgrenze mitbenutzen dürfen.

Erst werden Speck und Schinken für etwa dreissig Tage in Salz und Gewürze eingelegt. Dann fahren sie ins Oberholzer Rauchhaus in die Ferien. Dort sind laut Jan Dähler und Richi Gübeli die Voraussetzungen ideal: Das Fleisch darf nicht zu nahe am Feuer sein. Der Rauch muss abkühlen. Nadel-

hölzer eignen sich weniger gut zum Räuchern, denn das Harz erzeugt einen bitteren Geschmack und zuviel Hitze. Wird Schweinefleisch zu heiss geräuchert, beginnt es zu tropfen. Rindfleisch bildet eine Kruste und kann dann innen nicht mehr reifen. «Pressiere sett mer bim Räuche nie.»

Buureschüblig hängen für eine, Schinken und Rohess-Speck für drei bis vier Wochen im Rauch. Das Fleisch verliert dabei bis zu 40 Prozent seines Gewichtes.

Heissräuchern

Wienerli, Cervelats und Schüblinge, alles so genannte Brühwürste, werden für einen guten Geschmack ebenfalls kurze Zeit (etwa 90 Minuten) bei ca. 70 Grad Hitze mit Rauch behandelt. Früher wurde bei Dählers zu diesem Zweck Sägemehl verbrannt. Die heutige, moderne Anlage erzeugt den Rauch, statt durch Verbrennung, über die Reibung eines Rades an einem Buchen-Vierkantholz. Sie benötigt keinen Kamin, da der Rauch am Schluss des Vorganges gewaschen wird. Anschliessend kocht der Fachmann die Würste für eine halbe Stunde, dann kommen sie ins Eiswasserbad zum Abkühlen und sind darauf bereit für den Verkauf.

Nassräuchern

Findige Leute haben ihre Köpfe rauchen lassen und für die industrielle Fertigung von Nahrungsmitteln den so genannten Flüssigrauch (liquid smoke) erfunden. Da ist viel Technologie und Chemie mit im Spiel. Würste, Speck oder Schinken baden kurz in einer dunklen Brühe, trocknen dann und sind – schwupps – schon «geräucht». En Guete!

Kaspar Rüegg ▲▲▲

Wienerli und Cervelats würden ohne Räuchern fad schmecken. Eben hat Jan Dähler sie aus dem Rauch genommen.





Kaminfegermeister Hans Kupper verhilft einem Schwedenofen zu einem russfreien Abzug. Diese Öfen sind besonders beliebt, um in der Übergangszeit Schlechtwetterphasen zu überbrücken.

Im Nebenjob Glücksbringer

Bei der Brandverhütung übernimmt der Kaminfeger eine wichtige Verantwortung und hat damit einen krisensicheren Beruf.

■ «**Aufs Dach steigen** muss ich meinen Kunden nur noch selten», meint Kaminfegermeister Hans Kupper. «Meistens reichen meine Gerätschaften wie die zwanzig Meter lange Rollrute aus, um die Kamine und Rauchabzüge zu reinigen.» Zu seinem Grundauftrag gehört das Reinigen sämtlicher Feuerungsanlagen (Holz, Öl, Gas). Ein sauberer Rauchabzug verhindert Brände, vermindert durch eine bessere Verbrennung die Schadstoffbelastung der Luft und verlängert die Lebensdauer der Heizsysteme.

Zylinder als Statussymbol

Früher lösten verrustete Kamine teils verheerende Brände aus. Manchmal fielen ihnen ganze Stadtteile zum Opfer. Da Kaminkehrer dieses Risiko klein hielten, genossen sie grosses gesellschaftliches Ansehen. «So hatte er als einziger Handwerker das Privileg, einen Zylinder zu tragen», erklärt Kupper. Und was hat es damit auf sich, dass es Glück bringt, einen Schornsteinfeger anzufassen? «Das ist ein alter Brauch, der ebenfalls darauf zurück-

geht, dass Kaminfeger die Menschen vor Unheil bewahren. Mir ist es schon passiert, dass ich spontan umarmt wurde», schmunzelt er. Beliebt sei auch das Berühren der Knöpfe seiner Arbeitsjacke.

Eine saubere Sache

Aufgeschlossenheit ist eine der Eigenschaften, die es in diesem Beruf braucht. Wichtig sei ausserdem technisches Verständnis, sorgfältiges und sauberes Arbeiten, Belastbarkeit, Flexibilität – und man sollte schwindelfrei sein. In puncto Sauberkeit gibt es für Kaminfeger eine besondere Regel: Nach getaner Arbeit gilt ausgiebiges Duschen noch als Arbeitszeit. Jeder Betrieb ist verpflichtet, seinen Angestellten dafür sanitäre Anlagen zur Verfügung zu stellen. «Ein Kaminfeger kommt sauberer nach Hause als ein Banker», erklärt Kupper.

Kein Monopol mehr

Seit zwanzig Jahren ist Hans Kupper in der Gemeinde Wald als Kaminfegermeister tätig. 1993 übernahm er den Kundenstamm seines ehemaligen

Berufsschullehrers und Kaminfegermeisters Werner Reust, der sich zur Ruhe setzte.

Zu dieser Zeit hatten die Kaminfeger festgelegte Zuständigkeitsbezirke. Dieses Kehrmonopol wurde 1994 im Kanton Zürich aufgehoben. Von da an konnten Hauseigentümer selbst entscheiden, welchen Kaminkehrer sie beauftragten. Die meisten blieben Hans Kupper treu. Zurzeit zählt er rund zweitausend Haushalte zu seinen Kunden, die er zusammen mit seinem Lehrling (2. Lehrjahr) betreut. Davon sind 50 Prozent Holzfeuerungen (Schweden- und Kachelöfen, Pellet- und Schnitzelsysteme sowie Stückholz-Zentralheizungen), die anderen 50 Prozent sind fast alles Ölheizungen, bis auf einen verschwindend kleinen Teil von zirka 20 Gas betriebenen Anlagen.

Als Kaminfeger hat man ständig wechselnde Einsatzorte. Je nach Aufwand benötigt er pro Kunde zwischen ein bis eineinhalb Stunden. In seinem Betrieb könnte er noch einen Angestellten für ein 40 bis 60 Prozent Pensum beschäftigen. Aber Teilzeitkräfte sind in dieser Branche rar. Vielleicht ginge es über ein Jobsharing mit einem anderen Kaminfegerbetrieb, hofft Hans Kupper.

Edith Rohrer ▲▲



Unterschiedliche Kaminmodelle erfordern Fachkenntnis und Flexibilität. (Fotos: Edith Rohrer)



Serie «Über die Schulter geschaut»

Im Laufe dieses Jahres stellt die WAZ verschiedene Berufe aus den Bereichen Handwerk und Kunsthandwerk vor. Bisher sind erschienen:

Silberschmiedin / Schmied (WAZ 1/13)

Taschendesignerin / Korbflechterin (WAZ 2/13)



**Ärztlicher
Notfalldienst**

0900 144 244



erleben und geniessen ...

geöffnet an 363 Tagen

Sanatoriumstrasse 7
baumerfladen.ch

- **Backkunst** alles natürlich und frisch
- **Baumer Lebkuchen** bekannt seit über 110 Jahren
- **Schokoladenkreationen** einzigartig + phantasievoll
- **leckere Patisserie** saisonal, in grosser Auswahl
- **Glutenfreie Backkunst** variantenreiche Ideen
- **Aperoservice** für jeden Anlass

... wir leben genuss



Malen mit Margot Mauchle

Tel. 055/ 246 54 03

Zuhause umsorgt

Unterstützung von Senioren

- Gesellschaft zu Hause, Begleitung unterwegs, Spaziergänge etc.
- Hilfe im Haushalt, Kochen, Einkauf
- Entlastung pflegender Angehöriger
- Flexible Einsatzzeiten, von 2-24 h
- Kostenloses Beratungsgespräch

Home Instead
Seniorenbetreuung
Zuhause umsorgt

Home Instead
Zürcher Oberland
Tel. 044 952 16 40



**HOLZBAU
METTLLEN
GmbH WALD**

Albert Schoch
Mettlen-Güntisberg
8636 Wald ZH, 055/246 16 57
www.holzbau-mettlen.ch

**Verkauf
Beratung
Montage**



**MILZ
AUTOSHOP**

055 246 42 42

Güntisbergstrasse 2, 8636 Wald Mo-Fr 8-12 h/13.30-18 h, Sa 8-12 h

www.milzshop.ch



engagiert, ehrlich & diskret

die-immobilienhaendler



Marcel Schnucki

Schmucki Handels AG
Laufenbachstrasse 12
8625 Gossau ZH

Tel: 044 975 10 17
Fax: 044 975 10 19
Mobil: 079 511 90 90

info@die-immobilienhaendler.ch
www.die-immobilienhaendler.ch

S

SCHNYDER
FREUDE AN MODE

Bahnhofstr. 30, 8636 Wald
www.schnydermode.ch

In der Damenabteilung finden Sie:

CECIL
EST. 1989

Street One
GERRY WEBER

TAIFUN
COLLECTION

Gabor





Wir empfehlen uns für:
Landschafts- und Gartenbau,
Gartenpflege,
Schneeräumung,
Hauswartungen

Gartenbau GmbH

Haselstudstr. 31
8636 Wald

Hotline: 076 330 04 46
www.re-ho.ch info@re-ho.ch



SCHUMACHER

**Sanitäre Anlagen
Wasserversorgungen**

Schumacher AG
Nordholzstrasse 7, 8636 Wald
Tel. 055 246 14 53 (auch 24h-Pikett)
www.schumacher-sanitaer.ch

Neubau · Renovationen · Reparaturen

IHR ZÜGEL - TEAM

CH & EURO Umzüge, Transporte
Möbellift Möbellager Entsorgungen Packmaterial

Paul Müller, Laupen
Hauptstr. 59
8637 Laupen

Tel. Nr. 055 246 33 05, Mobil 079 419 49 43
web: pm-moebellager.ch, mail pm-umzuege@gmx.ch



**Einfälle
statt Abfälle**

Kommunale Abfallentsorgung
Gemeinde Wald

Gemeinde Wald, Sicherheit und Gesundheit

Papiersammlung aus Haushaltungen
Samstag, 13. April 2013, ab 8 Uhr

Papier bei den Kehrichtsammelplätzen bereit stellen.
Nur sauberes Papier, ohne Karton.
Sammlung auch im ehemaligen Kreis Gibswil-Ried
Skiclub am Bachtel (079 615 99 81)



Hömelhalde – einst ein steiles Wiesenbord

Im Juni 1996 stellte die WAZ das Bauprojekt «Hömelhalde» vor. Auf der Hömelwiese, nahe dem Sagenraintobel gelegen, plante eine Baugenossenschaft 25 Terrassenwohnungen. Diese wurden dann auch erstellt und im Stockwerkeigentum verkauft. Entstanden ist eine farbige, bunt zusammengewürfelte Siedlung im Hömelquartier.



Zwei Minuten bis ins Sagenraintobel, etwas mehr bis zum Bahnhof: Die Hömelhalde liegt ruhig und doch zentral.

■ **«Wir konnten uns einfach** nicht vorstellen, dass jemand in diesem Loch unten – so nannten wir den Hömelhang – wohnen wollte», sagt Susi Bietenhader, eine Ur-Hömel-Bewohnerin. Jetzt freut sie sich und kann der «neuen» Siedlung viel Gutes abgewinnen. «Die Wohnungen sind schön, hell und viel besser isoliert als unsere Häuser, die vor ca. 60 Jahren gebaut wurden.» Der befürchtete Verkehrslärm hält sich in Grenzen, die nachbarschaftlichen Bekanntschaften sind unkompliziert und Bietenhader freut sich über die kurzen Begegnungen.

Nahe dem Wald

«Die Hömelhalde liegt in einem Quartier, welches über die Jahre aus verschiedenen einzelnen Häusern und Siedlungen zusammengewachsen ist. Die Atmosphäre ist familiär und sympathisch. Gabi Altherr wohnt seit Anbeginn hier: «Es ist ein schönes Gefühl, in die Hömelhalde nach Hause kommen zu dürfen.» Als Pünktchen auf dem i sieht sie den direkten Zugang zum Sagenraintobel und die wohltuende Ruhe. «Wenn im Sommer

die Kuhglocken auf der gegenüberliegenden Weide bimmeln, gefällt es mir besonders.» So wie sie empfinden wohl alle BewohnerInnen die Lage ihrer Siedlung als grosses Glück: die Idylle, die Nähe zum Wald und keine Durchgangstrasse weit und breit.

Bunt gemischt

Silvia van Moorssel, die mit Mann und Kindern – die einen sind inzwischen ausgezogen – in einer der grossen, hellen, obersten Wohnungen wohnt, freut sich, wenn die Siedlung lebt und pulsiert: «Es wohnen hier Familien mit Kindern, Ehepaare, alleinstehende Menschen, Junge und Alte kunterbunt durcheinander. Diese Durchmischung gibt der Hömelhalde eine lebendige Frische, verschiedene Interessen und Lebensformen treffen aufeinander und fordern Toleranz und Offenheit.»

Doch, einen Wermutstropfen sieht sie: «Noch vor zehn Jahren tummelten sich viele Kinder auf der Wiese. Durch den Wegzug der nun erwachsen gewordenen Jugend ist es in der Siedlung etwas gar ruhig geworden.»

Die Engagierten

Seit Anbeginn gibt es die Kompostgruppe, die sich um Kompost und Grünabfuhr kümmert. Und es gibt das Team, welches den jährlichen Siedlungs- und Waldputztag organisiert. Einige haben sich in einer Energiegruppe zusammengeschlossen und gehen unter anderem der Heizungsfrage nach: Wodurch könnte die Ölheizung ersetzt werden? Die Leitbildgruppe denkt über die Zukunft nach: Welche Investitionen braucht die Siedlung? Welche werterhaltenden Unterhaltsarbeiten müssen getätigt werden?

Und es gibt eine Vierergruppe, die sich ganz besonders um die Siedlung kümmert: das Hauswart-Team, seit 2011 offiziell von der Verwaltung angestellt. «Diese interne Hauswartlösung bringt viele Vorteile», weiss Anita Walti, die das Hauswart-Team mitbegründet hat. «Wir leben in der Siedlung und sind so dem Geschehen sehr nahe. Wir haben ein grosses Eigeninteresse an einer gepflegten Umgebung und zudem verbindet uns die Freude am gemeinschaftlichen Tun. Die Kommunikation unter den BewohnerInnen», so erzählt Walti, «hat sich seither stark verbessert.»

Zusammen älter werden

«Mehr Familien mit Kindern, das wäre schön», meint auch Walti. Für die ältere Generation kann sie sich derweil einige gemeinsame Aktivitäten vorstellen und auch Altherr denkt über ihre Zukunft in der Hömelhalde nach: «So, wie wir früher den Mittagstisch für die Kinder organisierten, können wir uns zu gegebener Zeit auch etwas Gemeinsames für Senioren und Seniorinnen vorstellen», meint sie.

Ursula Sobota ▲▲▲



Spielplatz, Gärten, Grillplatz: viel Platz für Bewohnerinnen und Bewohner. (Fotos: Ursula Sobota)

Was geschieht mit nicht

Lebens

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel wird nicht konsumiert, sondern geht auf dem Weg zu unseren Tellern verloren oder wird zu Hause weggeworfen. Wie sieht das bei Restaurants, Heimen und Lebensmittelgeschäften in Wald aus?

■ **Die Menge der weggeworfenen** Nahrungsmittel in der Schweiz beträgt pro Jahr etwa zwei Millionen Tonnen und entspricht der Ladung von rund 140 000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden. Fast die Hälfte dieser Abfälle wird in Haushalten und der Gastronomie verursacht: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht fast einer ganzen Mahlzeit.

Schweinefütterung verboten

Mit Speiseabfällen wurden über Generationen Schweine gefüttert. Damit ist seit dem 1. Juli 2011

Schluss. Wegen des Risikos der Übertragung schwerer Tierkrankheiten wie Maul- und Klauenseuche oder Schweinepest ist es seither verboten, Speisereste an Nutztiere zu verfüttern. Was passiert also heute mit den Essensresten von Restaurants, Kantinen, Heimen und Spitälern? Auf den Kompost oder in die Grünabfuhr dürfen sie nämlich auch nicht gegeben werden. Das ist nur Privathaushalten erlaubt. Einzig pflanzliche Rüstabfälle können kompostiert werden.

Günstige Variante: Verbrennung

Obwohl bei der Verbrennung von Küchenabfällen Nährstoffe und die organische Substanz vernichtet werden, findet sich diese Art der Entsorgung noch bei einigen der angefragten Walder Betriebe.

Schwert-Wirt Christian Casutt sagt klipp und klar: «Eine Entsorgungsfirma zu beauftragen, rentiert nicht. Was früher als Schweinefutter zum Bauern gelangte, gebe ich heute in die Verbrennung.» Aber er habe nur ein paar Kilo Ausschuss pro Woche, denn er bereite die Gerichte frisch zu. Er koche kleine Mengen und lasse lieber einmal etwas ausgehen.

Auch die Essensreste der Bleichibeiz gehen heute in die KEZO. Geschäftsführer Jeff Theiler will sich aber wieder eine sinnvollere, ökologischere Lösung für die rund 20 Prozent Speiseabfälle überlegen. Für die Gäste biete die Bleichibeiz kleine Behälter an, sogenannte Doggybags, in denen Essensreste mit nach Hause genommen werden könnten, was vor allem von Frauen immer häufiger genutzt werde.

Im SENIOcare Wohn- und Pflegeheim Sunne-rain schöpfen Mitarbeiterinnen den Gästen zwar von einem Buffet, so dass sich die Speiseabfälle in Grenzen halten. Doch was übrig bleibt, landet auch hier in der Verbrennung.

Ökologische Variante: Vergärung

Anders machen es die Stiftung Drei Tannen sowie das Alters- und Pflegeheim Tabor und die Zürcher Höhenklinik (ZHW). Diese sammeln die Küchenabfälle in extra dafür vorgesehenen Behältern und lassen sie durch spezialisierte Firmen entsorgen,



Weggeworfene Lebensmittel verursachen Mehrkosten in Milliardenhöhe

welche diese sogenannten biogenen Abfälle in eine Recycling-Anlage bringen, wo sie in grossen Tanks vergärt werden. Durch diesen Prozess entsteht einerseits Wärme und Biogas, die entweder zur Gewinnung von Ökostrom oder als Treibstoff dienen, andererseits frischer Kompost und Nebenprodukte, die als Dünger wieder in der Landwirtschaft Verwendung finden. Dadurch wird der Kreislauf geschlossen. Auch die Dorfbeiz Wald (ehemals Ochsen) praktiziert als einziges der angefragten Gastrounternehmen diese Art der Entsorgung von Speiseabfällen. Altbrot wird dort zudem an Hühner und Hasen verfüttert, Knochen nehmen Gäste mit, die einen Hund haben.

Verbilligen, verschenken oder für den Eigengebrauch

Was machen Walder Geschäfte mit übrig gebliebenen Lebensmitteln?

Die Grossverteiler Migros und Coop reduzieren die Preise von Artikeln, die ablaufen. Was nicht verkauft wird, geht zurück an die Zentralen und dann in speziell ausgerüstete Vergärungsanlagen, die Verpackungsmaterial zuerst von Lebensmitteln trennen, bevor diese vergärt werden.

Auch Landi und Denner geben Produkte, die am Datum sind, billiger ab. Wenig lande in der Verbrennung, sagt Edith Metzger von Denner. Sie verschenke die Lebensmittel an Verwandte und Angestellte. Den Salat bekomme jemand, der

wer · was · wann · wo

Tipps für den Alltag

- Lebensmittel frisch, lokal, saisonal und so viel man braucht einkaufen.
- Richtig lagern und Vorräte klein halten.
- Alles Essbare zum Kochen verwenden, Resten verwerten.

Haltbarkeitsdatum

- **verbrauchen bis:** Dieses Datum steht auf leicht verderblichen Lebensmitteln, die gekühlt gelagert werden müssen. Es zeigt an, nach welchem Tag die Produkte trotz korrekter Lagerung gesundheitsschädlich werden können und daher nicht mehr verzehrt werden sollten. (Hackfleisch, Fisch etc.)
- **mindestens haltbar bis:** Dieses Datum sagt, wie lange ein Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften behalten muss. Das meiste ist über dieses Datum hinaus haltbar. Faustregel: So lange der Geruch und der Geschmack stimmen und keine optischen Veränderungen wie Schimmelpilze sichtbar sind, kann ein Produkt verzehrt werden.
- **verkaufen bis:** Dieses Datum wird auf leicht verderblichen Produkten angebracht, um diese rechtzeitig auszusortieren. Oft wird davor der Preis herabgesetzt, damit die Produkte doch noch verkauft werden können.

Mehr Infos: www.foodwaste.ch

verkauften mitteln und Speiseresten?



und belasten das Haushaltsbudget unnötig. (Foto: Jolanda Epprecht)

Hühner habe. In der Landi erhält das Personal die Ware günstiger, Früchte- und Gemüsereste landen auf dem Kompost.

Der Naturladen entsorgt seine zwei bis vier Prozent Überschüsse ähnlich: Die Ware wird zuerst ermässigt und dann entweder privat verwertet oder an Kunden mit knappem Budget – manchmal auch an Zimmerleute auf der Walz – abgegeben. Reste werden ausgepackt und getrennt entsorgt. Organisches gelangt auf den Kompost, Rüstabfälle bekommen die Geissen.

Margrit Neff von der Molkerei sagt: «Ich muss mir nie überlegen, was ich koche. Unser Menüplan richtet sich immer nach den abgelaufenen Artikeln.» Vier Kinder und ein Pflegekind seien so gross geworden. Vom täglichen Ausschuss könne eine fünfköpfige Familie leben. Gemüsereste und die Schotte der Käseproduktion frassen die 300 Schweine des eigenen Mastbetriebs im Blattenbach. «Statt zu verbilligen, verschenke ich die Produkte lieber an Kundinnen und das Personal. Brot gebe ich in die Gefriertruhe und mache daraus Znünibrötli für die Angestellten.»

Brot darf übrigens weiterhin an Schweine verfüttert werden, wie Bäcker Bruno Röthlin bestätigt: «Wir trocknen das Brot und geben es dann an die Mühle zurück, die das Mehl geliefert hat. Dort wird es zu Tierfutter verarbeitet.» Brot vom Vortag verkauft er zum halben Preis. Reste von Süssemholt ein zertifizierter Entsorger ab. Paniermehl aus



Altbrot könnte er noch mehr zubereiten, aber die örtlichen Wirte kaufen es anderswo ein. Der Ausschuss habe von früher fünf Prozent auf acht bis zehn Prozent zugenommen.

«Bei uns gibt es keinen Abfall, alles geht weg», sagt Metzger Roland Dähler. «Ich produziere nicht aufs Geratewohl. Erst auf Kundenwunsch wird das Fleisch geschnitten. Zudem lasse ich lieber etwas ausgehen, statt zu viel zu kaufen.» Innereien und Leistenfleisch werde zu Katzen- und Hundefutter verarbeitet. Knochen und Fett gingen in die Entsorgung. Aktionen mache er nur mit frischem Fleisch.

Gute Planung ist das A und O

«Bei uns gibt es wenige Essensreste, weil ich ziemlich genau plane», sagt Kemal Kismetli vom Wald Imbiss. Und Migros-Filialleiter Salvatore Borrelli meint: «Erfahrung beim Bestellen ist wichtig, um den Ausschuss klein zu halten.» Der Wiederverwertung von Nahrungsmitteln sind von der Lebensmittelverordnung her Grenzen gesetzt. Einzig für Suppen und Saucen können ungekochte Gemüsereste in Restaurants und Heimen am nächsten Tag weiterverarbeitet werden. Und nicht jeder hat wie Rolf Züger vom Restaurant Sonnengarten jemanden, der Minischweinchen hält, welche Speiseabfälle fressen dürfen, da sie keine Nutztiere sind. – Oder den Hühnervogel ums Haus, der sich das Restenfleisch holt.

Esther Weisskopf ▲▲▲

Tischlein Deck Dich

Der Verein Tischlein Deck Dich sammelt überschüssige Lebensmittel ein und verteilt sie an Menschen, die in der Schweiz am oder unter dem Existenzminimum leben. Dies ersetzt keinen Wocheneinkauf, da die abzugebenden Produkte je nach Spenden variieren, entlastet aber die Haushaltskasse vieler Menschen mit finanziellen Engpässen.

Etwa 600 Lebensmittelverkäufer unterstützen den Verein mit Naturalspenden. So wurden im Jahr 2012 rund 2300 Tonnen Nahrungsmittel weiterverteilt, hauptsächlich Lebensmittel, aber auch einige wenige Produkte wie Hygiene- oder Haushaltartikel. Die Lebensmittel können zwar älter als das Verkaufsdatum sein, aber sie müssen in gutem Zustand sein und das Ablaufdatum darf nicht überschritten werden.

Das Hauptlager in Winterthur sammelt die Produkte und liefert sie dann über fünf weitere regionale Verteilzentren zu insgesamt 81 Abgabestellen, wo Bezugsberechtigte sie für einen symbolischen Franken kaufen können. Im Zürcher Oberland befinden sich die nächst gelegenen Stellen in Wetzikon und Hinwil. Während einer Stunde pro Woche findet dort der Verkauf statt. Ort und Zeit sind auf der Homepage einsehbar.

Um Produkte von Tischlein Deck Dich zu bekommen, ist eine Bezugskarte notwendig. Diese wird von sozialen Fach- und Beratungsstellen ausgestellt. Der nächste Ort, der Bezugskarten ausstellt, ist Dürnten. Das Sozialamt Wald verzichtet aus grundsätzlichen Überlegungen auf die Abgabe solcher Karten.

Jolanda Epprecht ▲▲▲

Anbieter von Lebensmittelspenden:

Tischlein Deck Dich www.tischlein.ch

Schweizer Tafel www.schweizertafel.ch

Caritas-Markt www.caritas.ch



1 Franken kostet eine Tasche voller Lebensmittel. (Foto: ü)

Herzliche Einladung
Chrischona Gemeinde Wald
Gottesdienst
 jeden Sonntag um 09:30 Uhr
 an der Waldeggstrasse 8
Kindergottesdienst
 Start 09:30 Uhr im Gottesdienst
Infos unter 055 246 11 38
 (Pastor Karsten Guhl) oder
www.chrischona-wald.ch

ROLF LANGE
 Innendekoration
 Tösstalstrasse 32, 8636 Wald
 Telefon 055 246 48 80
 • Teppiche, Parkett
 • eigenes Vorhangatelier
 • eigene Polsterwerkstatt
 • Houssen, Neubezüge
 • Polstermöbel
www.rolflange.ch
 info@rolflange.ch

Das Dutzend Billiger
Gratis Kino Wald www.gratiskino.ch
Mi. 17. April 2013, 16³⁰ Uhr im Schwertsaal
 keine Altersbeschränkung

Am 9. April ist
Frühlingsmärt
 Feine **Wurstwaren**
 vom Grill bei Familie Mächler
 Montagnachmittag und
 Mittwochnachmittag geschlossen.
 Samstag durchgehend geöffnet
 von 7–16 Uhr
 Roland Dähler
 Tösstalstrasse 30
 8636 Wald
 Tel. 055 246 11 25



Gemeinde Wald, Sicherheit und Gesundheit 

Aktionstag gegen Littering im öffentlichen Raum
 Zusammen mit fitforkids findet auch dieses Jahr der Aktionstag «zäme für ä saubers Dorf» statt:
Samstag, 13. April 2013,
 Treffpunkt 9.00 Uhr auf dem Schwertplatz, Wald.
 Ab ca. 12 Uhr werden die Teilnehmer/innen durch den Verkehrsverein gepflegt. Kommen Sie vorbei und engagieren Sie sich für ein sauberes Wald ZH!

Einfälle statt Abfälle
 Kuratoriumsgerichtliche Abfallentsorgung Gemeinde Wald

H-S Heusser Haustechnik-Service
 für Sanitär & Heizung, 8636 Wald
 Tel. 055 / 246 26 50, Mail: m.heusser@bluewin.ch



- Langjährige Berufserfahrung
- Kompetente Beratung
- Installationen & Reparaturen
- Service & Unterhalt von sanitären Anlagen und Heizungen
- Gerne für Sie da

Heusser Haustechnik-Service: Kompetent & Fair!

BRUNNER & HEEB TREUHAND AG
 TREUHAND | SUISSE

Bachtelstr. 34, 8636 Wald
 Telefon 055 246 47 02
 Telefax 055 246 29 76
brunner-heeb@bluewin.ch

- KMU-Beratung von A–Z
- Buchhaltung • Lohnwesen
- Steuern • Liegenschaften

Wädi's Gartenbau natürlì
 Raaderstrasse 4 · 8636 Wald · 055 246 51 00 · 079 416 10 63

- ♣ *Gartenbau, Gartengestaltung*
- ♣ *Neuanlagen, Unterhalt*
- ♣ *Naturstein-Trockenmauern*

W. Ebnöther

Fitte Ostern?
 Zu viele Osterhasen genascht und zu wenig bewegt?
 Jetzt aber schnell mit unserem Erfolgsprogramm starten und bis zum Sommer in Form kommen!

Jetzt anmelden zum **Gratis Infoabend** am **Freitag, 5. April 2013**

Beginn: 19:30 Uhr
 Dauer ca. 1 Stunde

Fitnesscenter Sportloft
 Neumühleweg 3
 8636 Wald
 Telefon **055 246 32 50**

Mit der patentierten Airpressure Bodyforming Methode verlieren Sie Ihre Pfunde gesund, natürlich und schnell

Das 8-Wochen-Erfolgsprogramm

- Maximaler Erfolg in kürzester Zeit garantiert
- Professionelles Fatburning und Figurtraining mit den wirkungsvollen Verbrennungs- und Straffungsübungen der Welt.
- Persönliche Motivationstraining mit Ihrem eigenen Trainer
- Ernährungswissenschaftlich fundierter Essplan für maximale Fettverbrennung und mehr Leistung
- Bewährte Ernährungsregeln und viele Tipps und Tricks

8-fach höhere Fettreduktion
 an der Mutter- & Co. Airpressure Bodyforming und Skin-Belly. Details unter www.waedi.ch

Damit Sie Ihre Kurven kriegen! ...denn das schafft jeder!



Gemeinde Wald ZH 

Öffnungszeiten Auffahrtswochenende

Am **Mittwoch vor Auffahrt, 8. Mai 2013**, sind die Büros der Gemeinde- und der Schulverwaltung Wald (Gemeindehaus und «Friedau») **durchgehend von 9.00 bis 14.00 Uhr geöffnet.**

Das Betreibungsamt ist von 8.00-11.30 Uhr und von 14.00-17.00 Uhr geöffnet.

Hingegen bleiben die Büros der Gemeinde- und der Schulverwaltungen Wald, einschliesslich des Betreibungsamtes, am **Freitag, 10. Mai 2013** den ganzen Tag **geschlossen.**

Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns, Sie ab Montag, 13. Mai 2013 zu den üblichen Öffnungszeiten wieder bedienen zu dürfen.

Todesfälle können am **Freitag, 10. Mai** und **Samstag, 11. Mai 2013** unter 055 256 51 60 telefonisch mitgeteilt werden.

Übrigens: Terminvereinbarungen mit den jeweiligen Dienststellen können auch ausserhalb der ordentlichen Büroöffnungszeiten telefonisch oder per Mail (Kontakt-details siehe unter www.wald.zh.ch / Übersicht Verwaltung / Abteilung) vereinbart werden.

8636 Wald, April 2013 Der Gemeinderat



Ausgezeichnetes Klärwerk



Das Klärwerk Wald erhielt die Auszeichnung «Médaille d'eau 2013».

Der Verband Schweizer Abwasser- und Gewässerschutzfachleute und EnergieSchweiz für Infrastrukturanlagen prämiieren alle fünf Jahre energieeffiziente Kläranlagen mit der Auszeichnung «Médaille d'eau». Ende Februar durften Vertreter von 24 Kläranlagen, darunter Peter Wyder, Betriebsleiter des Klärwerks Wald, die Auszeichnung entgegen nehmen. Diese Abwasserreinigungsanlagen erfüllen anspruchsvolle Kriterien an die rationelle und umweltfreundliche Energienutzung. Basis für die Bewertung bildeten strenge Energiestandards, welche nur mit der Realisierung einer Reihe von Massnahmen zur Energieoptimierung zu erreichen sind. So wurden auch in den letzten drei Jahren knapp 1.5 Mio. Franken in ein neues Prozessleitsystem und die Erneuerung der Anlagensteuerung des Klärwerks Wald investiert. Diese Massnahmen tragen massgeblich dazu bei, dass die Prozesse in der Abwasserreinigung optimaler und energieeffizient betrieben werden können. Das Klärwerk Wald erfüllt damit nicht nur die Reinigungsanforderungen, sondern gehört auch zu den energetisch besten unter den 800 Kläranlagen in der Schweiz.



Ried-Erweiterung

Aufgrund von zu erwartenden steigenden Schülerzahlen, insbesondere aus der Gemeinde Fischenthal, und neuen Anforderungen an Schulräumlichkeiten muss die Schulanlage Ried erweitert werden. Hauptgegenstand des Projekts ist ein Anbau an das Erweiterungsgebäude, worin Räumlichkeiten für

den Gruppenunterricht sowie die Tagesstrukturen Platz finden werden. Gleichzeitig sind in den bestehenden Gebäuden räumliche sowie nutzungsbezogene Anpassungen vorgesehen. Durch den Einbau eines Personenliftes wird zudem die Rollstuhlgängigkeit des Schulhauses erreicht. Die notwendigen Kredite genehmigten die Stimmberechtigten in Wald und Fischenthal Ende 2011. Nach Abschluss des Planungs-, Submissions- und Bewilligungsverfahrens konnten die Bauarbeiten Mitte März aufgenommen werden. Die Bauvollendung ist auf Herbst 2013 terminiert.



Das Schulhaus Ried erhält eine bauliche Erweiterung. (Fotos: ü)



Kurznachrichten

- Der amtliche Pilzkontrolleur der Gemeinde, Jean-Pierre Schenk, hat seinen Rücktritt per Ende Dezember 2012 erklärt. Die langjährige Ausübung der Kontrolltätigkeit wurde ihm bestens verdankt. Als Nachfolger konnte Domenico Orlando, dipl. amtlicher

Pilzkontrolleur, Hinwil, gewählt werden. Er nimmt seine Tätigkeit mit dem Start der Pilzsaison 2013 auf.

- Der Otto & Joh. Honegger AG, Wald, wurde die baurechtliche Bewilligung für den Neubau von zwei Mehrfamilienhäusern, Gestaltungsplanperimeter Claridapark, Baufeld A Jona-Garten, erteilt.
- Die Swisscom AG wird die öffentliche Telefonkabine an der Hauptstrasse in Laupen aufheben.

Martin Süss, Gemeindeschreiber

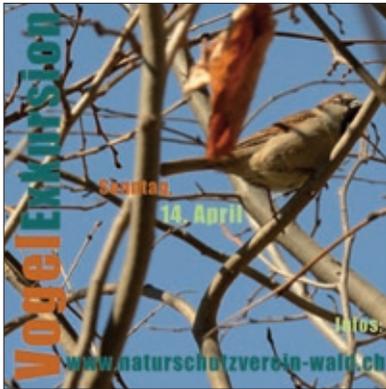


Projekt Lebenswelten

Die Schule Wald beteiligt sich am Projekt «Lebenswelten junger Kinder im Kanton Zürich» des Marie Meierhofer Instituts (MMI), welches sich mit Nutzung und Qualität des öffentlichen Raums kleiner Kinder befasst. Oft ist deren Bewegungsraum stark eingeschränkt: sei dies durch gefährliche Strassen oder weite Distanzen. Kinder leben so häufig auf «Inseln», die sie nicht selbstständig erreichen oder verlassen können. Deshalb wird die Begleitung durch Erwachsene oder die Nutzung eines Verkehrsmittels immer häufiger. Wie leben kleine Kinder im öffentlichen Raum? Was tun sie wo und wann? Mit wem sind sie unterwegs? Diese Fragen beschäftigen auch in Wald. Die Gemeinde wächst und verändert sich zusehends, die (Quartier-) Vielfalt ist ungemein gross. Das Bewusstsein um die Verschiedenartigkeit der Umwelt von Kindern ist vor allem dann wichtig, wenn es um die Quartierplanung geht. Dazu gehört auch die Sicherheit im öffentlichen Raum: auf dem Schulweg, dem Spielplatz, im Quartier allgemein. Im Rahmen der Projektarbeit werden gemeinsam mit Fachpersonen öffentliche Orte, die Kindern zur Verfügung stehen, kartografisch erfasst und die tatsächlichen Nutzungsmuster aufgezeichnet. In Absprache mit den Eltern trägt eine Gruppe von Kindern für eine begrenzte Zeit tagsüber GPS-Logger, um mehr über ihre Wege und Aufenthaltsorte zu erfahren. Am 19. März 2013 fand die erste Begehung in Wald statt. Gemeinsam mit den Projektverantwortlichen werden danach einzelne Quartiere ausgewählt. Für Fragen steht Ihnen gerne Brigitte Scheiben, Mitglied der Schulpflege, zur Verfügung.

Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter: www.mmi.ch.

Katharina Ganz, Abteilungsleiterin Schule



**GOLDSCHMIED
ATELIER**

RICHARD OBERHOLZER

Eheringe handgefertigt

TEL./FAX 055-246 50 60
BAHNHOFSTR. 13 · WALD

... immer freitags ...



Ihr Spezialist für
Reparaturen und Neumontagen
von Lamellenstoren, Rollläden,
Fensterläden, Sonnenstoren etc.

rolf bürgi

storentechnik

rolf bürgi storentechnik
Fischerweg 7 | CH-8636 Wald ZH
Tel. 043 399 04 60
www.storentechnik.ch



rüfstrasse 1, wald, 055 246 34 11

der frühling ist da
koziol zack ritzenhoff bodum
pink grün rot gelb

reichlich farbe ist vorhanden
sowohl in der haushaltabteilung wie
im geschenkebereich

schöne karten für jede gelegenheit
neu : schöne zierkissen

lassen sie sich inspirieren

nicht vergessen

grappa, whisky, vieille prune
vieille poire, absinth
ist in jeder jahreszeit ein genuss. . .

ich freue mich auf sie
noelle zürcher

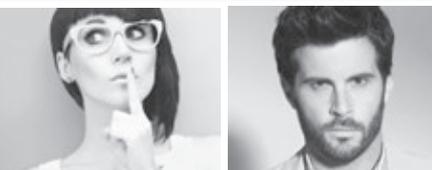
**BRUNO ERNST
SCHREINER / MONTAGEN**

Kleine Umbauten
(Böden, Türen, Leichtbauwände)
Reparaturen, Glaserarbeiten,
Küchenservice etc.

Glärnischstrasse 16 • 8636 Wald
Tel: 055 246 36 49 oder 076 394 36 49
Mail: s_ernshte@hispeed.ch



S SCHNYDER
FREUDE AN MODE
Bahnhofstr. 30, 8636 Wald
www.schnydermode.ch



In der Damenabteilung finden Sie:

CECIL
EST. 1989
Street One
GERRY WEBER
TAIFUN
COLLECTION
Gabor



BLEICHE FIT

Jahres- und Zweijahres-
Mitgliedschaft inkl. Time Stop
und Kinderhüeti, grosses
Group-Fitness Angebot,
gute Betreuung, familiär,
Qualitop zertifiziert, gratis
Parkplätze, Center Verbund.

fit@bleiche.ch 055 266 28 28

Profis am Werk.

**Renovationsfenster
von Schraner**

Fenster
schraner

Gebr. Schraner AG | Fensterfabrikation
8637 Laupen-Wald | Tel. 055 256 20 50
www.schraner-fenster.ch

**Gemeindebibliothek
Wald**

Internet

Öffnungszeiten:
Montag 09.00 – 11.00 Uhr
Dienstag 16.00 – 19.00 Uhr
Mittwoch 16.00 – 19.00 Uhr
Donnerstag 18.30 – 20.30 Uhr
Freitag 16.00 – 19.00 Uhr
Samstag 09.30 – 12.30 Uhr

Herzlich willkommen!

«Findet den Schatz»!

- Familien-Schatzsuche** in der Umgebung von Wald vom Samstag, 4. bis Freitag, 24. Mai 2013. Weitere Informationen auf www.krippe-wald.ch.
- Tag der offenen Türe** in der Kinderkrippe Nokimuz zum Thema «Schatzsuche» am Samstag, 25. Mai 2013, von 10 bis 15 Uhr.

NOKIMUZ
Fensterhübel 2 • 8636 Wald • Telefon 055 246 30 84
info@krippe-wald.ch • www.krippe-wald.ch

Grüezi Carmen Altwegg-Egle

Die 32-jährige Carmen Altwegg ist diplomierte Kleinkinderzieherin und betreut seit 2009 unter der Woche Tageskinder. Selbst Mutter, engagiert sie sich in zwei Kinderkrippen und ist überzeugte Verfechterin einer familienergänzenden Betreuung.



Carmen Altwegg-Egle: «Für die Betreuung von Kindern braucht es klare Regeln und Rituale.» (Foto: Ursula Geiger)

■ **«Ich wollte schon immer** mit Kindern arbeiten. Der Einstieg in meinen Traumberuf war nicht einfach. Damals mussten die Lernenden 18 Jahre alt sein, also machte ich vorab eine Ausbildung zur Zahnarzt-Assistentin. Heute ist das zum Glück anders. Der Beruf «Fachfrau/mann Betreuung Kind» kann direkt nach Abschluss der Sek erlernt werden. Dennoch fehlt es an Fachkräften. Auf dem Stellenportal für Kinderkrippen werden allein im Kanton Zürich 250 Stellen angeboten. Der Bedarf an familienergänzender Betreuung ist nach wie vor gross. Warum der Familienartikel vor vier Wochen am Ständemehr scheiterte? Vielleicht war die Zeit noch nicht reif. Die Vorbehalte spuken immer noch in den Köpfen. 2007, als ich im Chinderhuus Herrliberg arbeitete, titelte die Weltwoche «Kinder wollen keine Krippen». Die Eltern waren verunsichert. Es brauchte viel Arbeit seitens der Krippe und der Gemeinde, bis der Riss wieder gekittet war. Als Fach- und Familienfrau war immer klar, dass ich in meinem Beruf arbeiten werde. Als Tagesmutter kann ich beide Aufgaben gut kombinieren.

Aktuell betreue ich elf Kinder im Alter von eins bis neun. Der Wecker klingelt um 5.30 Uhr. So bleibt mir Zeit, das Mittagessen vorzubereiten

und die wichtigsten Dinge im Haushalt zu erledigen. Zwischen 6.30 und 7.00 Uhr kommen dann die ersten Kinder.

«Ich bin ein sehr strukturierter Mensch.»

Ich biete Betreuung zwischen sechs Uhr morgens und acht Uhr abends an. Selbstverständlich sind nie alle elf Kinder gleichzeitig und den ganzen Tag bei mir, das wäre zu viel. Am Mittag kann es sein, dass fünf bis sieben Kinder am Tisch sitzen. Viele meiner KundInnen arbeiten in Pflegeberufen und haben wechselnde Dienstpläne. Das erfordert eine flexible Betreuung, welche ich als Tagesmutter bieten kann. Die Beziehung zwischen uns als Familie und den Eltern meiner Tageskinder ist wichtig. Die Mütter und Väter müssen sich eher an die neue Situation gewöhnen als die Kinder. Meinen eigenen Kindern sind die Tagesgeschwister zur Selbstverständlichkeit geworden. Sie schätzen ihre Gschpänli sehr.

Ich bin ein sehr strukturierter Mensch. Das hilft bei meiner Arbeit, denn für die Betreuung so vieler,

unterschiedlich alter Kinder braucht es klare Regeln und Rituale. Zum Beispiel die Siesta nach dem Mittagessen. Wer nicht schlafen will oder kann, hört in der Stube eine Chaschperli-Geschichte. Die dauert vierzig Minuten, danach kann wieder getobt und gespielt werden. Vormittags, wenn ich mit den kleineren Kindern allein bin, gehen wir gerne in den Garten oder in den Wald, sammeln Material in der Natur und basteln etwas daraus. Gegen 11 Uhr starten wir dann mit unserer Tour de Wald. Wir holen die grösseren Kinder aus der Spielgruppe oder dem Kindergarten ab. Selbstverständlich zu Fuss. Manchmal wundern sich die Leute auf der Strasse ob der vielen Kinder. «Sind das alles Ihre?», werde ich dann gefragt. Seltener ist das Gemurmel hinter meinem Rücken: «Wie kann man nur so viele Kinder in die Welt setzen?» Kinder geben mir viel Kraft. Die Tageskinder und ihre Eltern werden ein Teil meiner Familie und wir werden ein Teil ihrer Familie. Viele Freundschaften sind daraus entstanden.

«Kinder lernen in der Gruppe am schnellsten.»

Am Abend habe ich oft Sitzungen. Ich bin im Vorstand der Walder Kinderkrippe Nokimuz und begleite im Chinderhuus Herrliberg Lernende, die vor der Lehrabschlussprüfung stehen. So bleibe ich immer à jour und weiss, was in meinem Fachgebiet passiert. Die Schweiz ist nicht besonders familienfreundlich. Meiner Ansicht nach sollte die Vereinbarkeit von Familie und Beruf für Mütter wie Väter selbstverständlicher werden. Wald ist in dieser Hinsicht jedoch vorbildlich. Das Angebot für Familien mit Kindern ist gross und vielfältig. Organisiert bin ich im Tagesfamilienverein der Bezirke Hinwil und Pfäffikon ZH. Dort bin ich rechtlich abgesichert und erhalte Unterstützung, falls einmal Probleme auftreten sollten. Auch Weiterbildungen und Supervisionen stehen auf dem Programm. Ja, meine Tage sind ausgefüllt. Ohne meinen Mann, dem die grosse Kinderschar nach Feierabend nichts ausmacht und der auch einmal übernimmt, wenn ich an eine Sitzung muss, wäre das alles kaum machbar. Manchmal werde ich gefragt, ob meine Arbeit, gemessen am Verdienst nicht eher ein Hobby sei. Schade, wenn der Wert eines Berufs nur mit Geld bemessen werden kann, denke ich dann und erwidere lächelnd: Nein, ich wollte schon immer mit Kindern arbeiten.»

Aufgezeichnet von Ursula Geiger ▲▲▲

Dies und Das

WAZ 2/13

«Zeitgenössisch bauen –
aber wie?»



Wald verträgt Vielfalt

Habe die spannende Diskussion in der WAZ gelesen. Verschiedene Menschen und genau so viele verschiedene interessante Meinungen. So sollte auch gebaut werden dürfen. Vielfalt macht das Leben doch interessant und bunt. Wald verträgt Vielfalt, finde ich.

Veronika Peterhans

Chapeau!

Gratuliere zur neuen WAZ, besonders zum Architektur-Gespräch, das ich mit grossem Interesse gelesen habe. Die Bilder dazu waren ausgezeichnet und für NeuzuzügerInnen wie mich auch nötig (habe den Claridapark vermisst, der im Gespräch gleich mehrmals vorkam*).

Der einzige Wermutstropfen war das Fehlen von Frauen in der Runde (abgesehen von der Moderatorin natürlich). Ich bin keine sture Zahlenfeministin, aber beim Thema Wohnen haben doch Frauen bestimmt auch was zu sagen. Wenn es bei den Expertinnen schwierig war, gab es nicht wenigstens eine junge Walderin, die zur Teilnahme hätte bewegt werden können? Aber nochmals: Der Gesamteindruck ist sehr positiv.

Lotta Suter

* Der Claridapark war auf dem Titelfoto abgebildet.
(Anmerkung der Redaktion)

Gelebte Demokratie

Mit Interesse habe ich das von Frau Weisskopf moderierte Podiumsgespräch gelesen, war begeistert und freute mich über das gute Stück gelebte Demokratie. Früher arbeitete ich selber als Architekt und Planer und meine, die Probleme mit Ortsplanungen zu kennen: Allen Leuten recht getan ist eine Kunst, die niemand kann.

Gratulation zu den Fragen! Die Antworten und Meinungen der Gesprächsteilnehmer empfinde ich pragmatisch zukunftsorientiert und kann diesen grundsätzlich beipflichten. Wenn ich mich jedoch der visionären, pointierten Aussagen zu Architektur und Städtebau von Max Frisch erinnere, schmecken mir die Voten des Dorfdichters Lindt etwas alt-

backen und zuckerig. Doch über Geschmack lässt sich nicht streiten. Architektur ist aber nicht nur Geschmacksache, sondern vor allem eine gesellschaftliche, also politische Angelegenheit.

Anlass zu Hoffnung gibt mir Unternehmer Honegger, der Vitruv zitiert, sowie die befreiend lapidare Antwort von Professor Gasser: «Es gefällt mir, wenn ich sehe, die Leute haben nicht nur drauf los gebaut, sondern sich etwas dabei gedacht.»

Wohlwissend, dass an jedem Ort der Welt Bausünden geschehen, möchte ich bei dieser Gelegenheit der Gemeinde Wald meine Anerkennung für die Pflege ihres Dorfbildes aussprechen. Ich wohne seit über zwanzig Jahren in Wald und mir gefällt es hier gut. Allerdings sind auch hier die grössten Bausünden in der Bahnhofstrasse die Grossverteiler. Der Widerspruch dabei: Diese sind es auch, die Menschen ins Zentrum locken. Für mich unverständlich bleibt, wie seinerzeit die Gemeinde mit der Bewilligung zum Bau des «Landi-Gebäudes» die Chance zu einem Bahnhofplatz vertat, der diesen Namen verdient. Schade!

Markus Ringli



Winter ade



Wochenlang unter einer dicken Schneedecke begraben, freut sich Gartenzwerg Rudolf jetzt über jedes Anzeichen von Frühling. (Foto: Vreni Hertig)



Ihr Foto gesucht

Die WAZ publiziert jeden Monat ein LeserInnen-Foto. 2013 möchten wir den Schwerpunkt auf Detailaufnahmen des Dorfes mit Wiedererkennungseffekt legen. Für jedes veröffentlichte Bild gibt es ein Honorar von 50 Franken. Fotos mit Name, Adresse und Aufnahmeort einsenden an: waz@wald.zh.ch



Das mächtige Riegelbauernhaus im Tonacher, fotografiert von Karl Manser.

Ausblick

April 2013		
Veranstaltungen		
7. SO	9.25	Gottesdienst mit der Harmoniemusik & Chilekafi ref. Kirche Wald, www.ref-wald.ch , Pfarrerin Milva Weikert, 055 246 16 94
8. MO	19.30	Erwachsenenbildung: Gemeinsam kannst du was erleben Windegg, www.ref-wald.ch , Pfarrerin Milva Weikert, 055 246 16 94
9./10. DI/MI		Frühjahrs-Markt Bahnhofstrasse, Kurt Akermann, 055 246 15 65
9. DI	18.00	Film- und Fototeam Kronenwiesweg 1, www.ref-wald.ch , Christa Hess, 078 885 64 70
10. MI	11.30	Ökumenischer Suppezmittag Methodistenkirche, www.ref-wald.ch , Doris Albrecht, 055 246 24 44
13. SA	10.00	Fiire mit de Chliine, Windegg www.ref-wald.ch , Gabriella Murray
14. SO	12.00	Sunntistisch für Senioren Tabor, Wald – Fit fürs Alter, Anmeldung: 055 256 30 00
14. SO	17.00	Fresh Fire ref. Kirche, Gospelchor Wald, www.gospelchorwald.ch , Friedrich Joss, 055 246 56 50
17. MI	13.00	Dekoteam Kronenwiesweg 1, www.ref-wald.ch , Christa Hess, 078 885 64 70
17. MI	16.30	Gratis-Kino Im Duzend billiger, Schwertsaal, www.gratiskino.ch , Stephan Hegglin, 076 567 68 60
17. MI	19.45	Abendinseln im Alltag mit Barbara Fremerey, ref. Kirche Wald, www.ref-wald.ch , Pfarrerin Milva Weikert, 055 246 16 94
20. SA	14.00	Emogramm E² E³ (Finissage) Vivendi Lebens-Art, Bilder von Monika Dolder, Plastiken von Andreas Mantel, www.vivendi-lebensart.ch , Verena Büsser, 055 246 18 18
20. SA	20.30	Boulouris 5 & Lee Maddeford – Newman Waits Here «Musig i de Beiz», Restaurant Bleiche, www.kulturag.ch , Moritz Strub
21. SO	9.30	Lebendiger Gottesdienst mit Jazzmusik, Felix Bachmann & Band ref. Kirche Wald, www.ref-wald.ch , Pfarrerin Milva Weikert, 055 246 16 94
21. SO	17.00	Jubiläumskonzert 2013 ref. Kirche Wald, Frauenchor Ried & Dietlikon & Männer- chor Wallisellen, Dirigentin Yvonne Morgenthaler
24. MI		Frühlings-Ferien-Programm Windegg, www.ref-wald.ch , Christa Hess, 078 885 64 70
25. DO	12.00	Senioren-Mittagstisch Cafeteria, Pflegezentrum Wald, www.stiftungdreitannen.ch , Christine Schwarzenbach, 055 256 11 11

26. FR	19.30	fray-out – ein Treff für junge Leute Windegg, ref. Kirche Wald, www.ref-wald.ch , Christa Hess, 078 885 64 70
26. FR	20.00	Spektrum-Disco Postgebäude, Gabriela Stauber und Hanspeter Honegger
28. SO	9.00	Erstkommunion-Feier Kath. Kirche, www.kath-wald.zh.ch , Sekretariat, 055 266 22 30

Ausstellungen		
DI/DO/FR/SA		Emogramm E² E³ Vivendi Lebens-Art, (2. - 19.), Bilder von Monika Dolder, Plastiken von Andreas Mantel, www.vivendi-lebensart.ch , Verena Büsser, 055 246 18 18

Sport		
27. SA	20.00	Evening Ball offene Turnhalle für 1.–3. Oberstufe, Turnhalle Elba, www.jugendarbeit-wald.ch , Janine Ramdani, Tobias Kraner, 055 246 40 19
28. SO	14.00	Open Sunday offene Turnhalle für 1.–6. Primarstufe, Turnhalle Elba, www.jugendarbeit-wald.ch , Janine Ramdani, Tobias Kraner, 055 246 40 19

Wiederkehrende Anlässe		
FR		Walder Wuche Märt Schwertplatz, (5./12./19./26.), <a href="http://www.sunneland-
oberland.ch/einkaufen/walder-wochenmaert.html">www.sunneland- oberland.ch/einkaufen/walder-wochenmaert.html , HansUlrich Weber, 055 246 49 12

Mai 2013		
Veranstaltungen		
3. FR		Frühlings-Ferien-Programm Windegg, www.ref-wald.ch , Christa Hess, 078 885 64 70
4. SA	20.15	Pflanzplätz Restaurant Zürcherhof, www.kulturag.ch , Christian Oestreicher, 055 246 48 72
5. SO	8.00	Pflanzenwanderung geführte Exkursion, Pilzlokal am Schlipfplatz, www.bachtelpilz.ch , Alex Grossmann, 044 954 04 29
7. DI	18.00	Film- und Fototeam Kronenwiesweg 1, www.ref-wald.ch , Christa Hess, 078 885 64 70

Melden Sie bitte Ihre Veranstaltungen bis Mitte des Vormonats auf www.waldernet.ch. Dort finden sie auch Hinweise auf weitere Anlässe.

balda z'Wald

AG KULTUR

Boulouris 5 und Lee Maddeford



In ihrem Programm «Newman Waits Here» verbinden das Ensemble Boulouris 5 und der US-amerikanische Sänger Lee Maddeford zwei musikalische Welten: Tom Waits und Randy Newman. Waits ist roh und ungeschliffen, ein Erfinder und Verquerer von Tönen und Wörtern, mal lyrisch, mal sanft romantisch oder auch das Gegenteil. Newman ist ein wunderbarer Crooner und Pianist, ein Meister mit vielen Registern – von der Liebesballade bis zum politischen Song. Die Auseinandersetzung mit diesen beiden «Monstres sacrés» hat den sechs Musikern ein weites, spannendes Feld von Tönen und Farben eröffnet, aus dem sie die Songs nun in ihrer eigenen musikalischen Identität wiedergeben. Es ist ein spielerischer und erstaunlicher Ausflug in die Welt der amerikanischen Musik.

Samstag, 20. April, 20:30 Uhr, Abendkasse ab 19:45 Uhr

Restaurant Bleiche

Vorverkauf: Papeterie Müller, 055 246 14 44

Eintritt: Fr. 30.– / Fr. 20.– Legi

Essen ab 18 bis 20 Uhr, für Reservationen: 055 256 70 20, www.bleiche.ch

Eine Veranstaltung der agKultur Wald

Singen ist Leben



Drei Laien-Chöre feiern ein Jubiläum und treten dazu gemeinsam auf: Der Frauenchor Ried-Gibswil (50 Jahre), der Frauenchor Dietlikon (125 Jahre) und der Männerchor Rieden Wallisellen (150 Jahre). Gemeinsam ist ihnen die

Dirigentin Yvonne Morgenthaler und der Wunsch, das «dilettantische», private Singen zu fördern. Die über 80 Sängerinnen und Sänger veranstalten darum auch in der reformierten Kirche Wald ein «Feuerwerk der Töne» und geben mit Werken von Johann Strauss, Johannes Brahms, Willy Parten und Popsongs Kostproben ihres Könnens.

Sonntag, 21. April, 17:00 Uhr

Reformierte Kirche Wald

Eintritt: frei

Pflanzplätz

Ein «Pflanzplätz» ist ein begrünter Flecken Erde in der Stadt. «Pflanzplätz» sind aber auch die Musiker Thomas Aeschbacher (Schwyzerörgeli, Gitarre, Cajon, Klavier), Jürg Nietlispach (Kontrabass, Gitarre, Trümpi) und Simon Dettwiler (Schwyzerörgeli). Das Trio spielt einen Mix aus traditioneller und moderner Schweizer Volksmusik und ausländischem Folk, angereichert mit einem Schuss Improvisation. Hauptinstrumente sind das Schwyzerörgeli und der Kontrabass. Mit Experimentier- und Spielfreude und speziellen Eigenkompositionen verleihen die drei Musiker jedem Stück ihren eigenen Stil, der sich von der heute gängigen «Örgelimusig» unterscheiden soll.



Samstag 4. Mai, 20:15 Uhr

Vorverkauf: Papeterie Müller, 055 246 14 44

Eintritt: Fr. 30.– / Fr. 20.– Legi

Restaurant Zürcherhof

Eine Veranstaltung der agKultur Wald