



(Foto: János Stefan Buchwardt)

Backen als Ritual

Wer wünscht sich das nicht zu Weihnachten? Ein Lebkuchenhaus, einen Zauberwald aus Guetzi. Das WAZ-Team zeigt sich von der süssen Seite. **Seite 8/9**

Dirigierstab

Auf den neuen Dirigenten Peter Girschweiler warten vielfältige Aufgaben beim reformierten Kirchenchor. **Seite 3**

Geschäfte im Wandel

Schlaglichter auf Gastronomie und Ladenzene zeugen von Wechsel, Erneuerung und Risiko. **Seite 4/5**

Geschriebenes

Bücherwurm oder Bücherratte? Informationen und Besprechungen zu Walder Neuerscheinungen. **Seite 12/13**

Der Brunnenmeister

Lange gingen Qualität und Quantität unseres Trinkwassers durch Oskar Sinas Hände. Er verabschiedet sich. **Seite 15**

EDITORIAL

Mit allen Sinnen

«Tüend Si guetzle», fragt mich ein älterer Herr an der Ladenkasse beim Betrachten meines Einkaufs: 4 kg Zucker und 6 Sachets gemahlener Mandeln und Haselnüsse. «Jo, und Sii?» «Nein.» Aber er esse sie gerne, lacht er verschmitzt, und ja, er bestreiche sie zuweilen auch mit Eigelb. Also jemand, dem das Guetzlen zumindest nicht fremd ist.

Wer bäckt heute noch selbst, wenn Grossverteiler Weihnachtswaren schon im Herbst anbieten? Eine Blitzumfrage zeigt, dass sich wohl 75 Prozent der Walder Bevölkerung dieser vorweihnachtlichen Tätigkeit widmet. Meistgenannte Gründe sind das Gemeinschaftsgefühl beim Backen in der Familie oder mit Freunden, die vorweihnachtliche Stimmung oder einfach des Dufts, der Tradition und des Verschenkens wegen. Andere heben die Erinnerungen an die Mutter oder Oma und die eigene Kindheit heraus. Niemand bäckt nur um des Essens willen, die eigene Kreation steht vor Konsum und Kommerz.

Beim Rühren, Kneten, Formen, Verzieren und Probieren vertiefen wir uns in ein meditatives Tun, der alles erfüllende Backduft erfreut unsere Sinne. Zusammen erschaffen wir kleine Köstlichkeiten, die es so nur an Weihnachten gibt. Die Tradition verleiht uns Zuversicht und Halt in einer Zeit, in der die Welt aus den Fugen zu geraten scheint. Sie erhellt unser Gemüt trotz der Überhäufung mit dramatischen Nachrichten.

Wo der Brauch des Guetzlibackens seinen Ursprung hat? Ob er von den Kelten in vorchristlicher Zeit oder den Klostermönchen im Mittelalter kommt, die das Gebäck mit den damals teuren Zutaten Zucker und Gewürze den Armen zum Christusfest schenkten, wissen wir nicht. Gewiss aber bleibt zu wünschen, dass diese wertvolle und sinnstiftende Tradition an die nächsten Generationen weitergegeben werden kann.

Irene Lang

Rückblick

Samstag, 5. November

Ein Hauch von Südamerika

Mit viel Charme kündigte die in Zürich wohnhafte Sängerin Marcela Arroyo ihre Lieder an, die von der Jugend, ihrem Aufwachsen und den langen Sommermonaten ihres Heimatlandes Argentinien handeln. Ihre warme, helle, gefühlvolle Stimme – tief verwurzelt in der südamerikanischen Folklore, im Tango, aber auch im Jazz – zauberte eine friedliche Stimmung in den Raum. Im Trio mit dem hervorragenden Gitarristen Pablo Allende und dem virtuosen Keyboarder Cesar Correa gab sie ein feines Konzert, das die ZuhörerInnen begeisterte. Die Küchenequipe des Zürcherhofs trug mit Spezialitäten aus der argentinischen Küche zu einem gelungenen Abend bei. (wb)



Das Marcela-Arroyo-Trio begeisterte mit gefühlvollen Songs aus seiner südamerikanischen Heimat. (Foto: Werner Brunner)

Mittwoch, 16. November

Räbeliechtliumzug

Rund 600 Menschen fanden sich vor dem Zentrum Rosenthal ein: Familien mit kleinen Kindern, vom Neugeborenen bis zur Drittklässlerin. Die Organisatorinnen des Träffpunkts stimmten ein Räbeliechtli an und einige Familien sangen mit. Im nächsten Jahr soll ein gemeinsames Singen orga-



Stundenlang haben die Kinder für den Umzug in der Bahnhofstrasse Räben ausgehöhlt und verziert. (Foto: Irene Lang)

nisiert werden, damit die Bewohnenden des Zentrums miteinbezogen werden können, sagt eine der Organisatorinnen. Der Umzug bewegte sich über die Bahnhofstrasse hin zum Schwertplatz, wo Klein und Gross mit Weggli und Punch verköstigt wurden. Für die Sicherheit sorgte die Feuerwehr Wald mit einem grossen Aufgebot. (il)

Donnerstag, 17. November

Einsam? Gemeinsam!



Einsamkeit im Alter: Senioretheater als Türöffner zum eigenen Handeln. (Foto: Martin Stucki)

Mit dem Alter kommt für viele die Einsamkeit. Aber es gibt Wege, sie zu überwinden. Auf Einladung der Reformierten Kirche Wald spielten zwei Seniorinnen und zwei Senioren im Zentrum Windegg Szenen aus einer oft einsamen Lebens-

realität. Unter Leitung des Theatermakers Marius Leutenegger wurde im Publikum lebhaft und engagiert darüber diskutiert. Zum Ausdruck kam, dass sich niemand schämen muss, über die eigene Einsamkeit zu reden und Hilfe zu suchen. Und dass der erste Schritt oft einen Stein ins Rollen bringt. Auch in Wald gibt es Hilfsangebote, etwa die Altersbeauftragte der Gemeinde im Zentrum Rosenthal. (mst)

Donnerstag, 17. November

Handwerk und Kunst

Lämpchen wiesen den Weg zur Ausstellung in der alten Schoggifabrik, der Duft von heissem Glühmost und Kerzenlicht empfing die zahlreich erschienenen Gäste. Die drei Künstlerinnen Barbara Mero, mit erdiger, der Natur verbundenen Keramik, Elsbeth Hess mit leicht-luftigem Porzellan und Simone Maurer mit ihren Windbildern (Anemografie) luden zur Werkschau ein. Umwerfend schön drapiertes Handwerk und eindruckliche Bilder – da stand man und liess sich von der Ästhetik des Dargebotenen verzaubern, vertiefte sich in Gespräche mit den Künstlerinnen und genoss die vorweihnachtliche Atmosphäre. (svm)



Künstlerinnen ihres Genres: (v.l.n.r.) Barbara Mero, Elsbeth Hess und Simone Maurer. (Foto: Sylvia van Moorsel)

Impressum

WAZ – Walder Zeitschrift

31. Jahrgang Dezember 2022 / Januar 2023

Herausgeberin: Gemeinde Wald

Auflage: 5500 Exemplare,
wird gratis in alle Haushaltungen verteilt

Redaktionsteam: Matthias Hendel (Redaktionsleiter), Esther Weisskopf (Dienstrektorin), Martin Süss (Gemeindeschreiber), Werner Brunner (Bald z'Wald), Lara Zürer (Bald z'Wald), János Stefan Buchwardt, Janik Honegger, Marina Koller, Irene Lang, Martin Stucki, Sylvia van Moorsel, Salome Wildermuth

Abschlussredaktion:

János Stefan Buchwardt, Werner Brunner, Irene Lang

Zuschriften, Leserbrief, Anregungen:

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

Inserate und Beilagen:

Esther Weisskopf, esther.weisskopf@bluewin.ch

Insertionstarife:

www.waz-zh.ch / Inserate

Auswärts-Abos / Geschenk-Abos:

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

Layout und Druck: Schellenberg Druck AG, Pfäffikon ZH

Ausrüstung: pmc, Oetwil am See

Annahmeschluss:

Für Nummer 1/2023 (Februar)
Montag, 9. Januar 2023

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

www.waz-zh.ch

 [instagram.com/walder_zeitschrift](https://www.instagram.com/walder_zeitschrift)

Ein stimmiges Ganzes

Seit Anfang dieses Jahres hat der reformierte Kirchenchor mit Peter Girschweiler einen neuen Dirigenten. Er erzählt vom Einfluss der Musik auf die Menschen, von der Freude am Singen, aber auch von einem Nachwuchsproblem, für welches er langfristige Lösungen sucht.



Peter Girschweiler, der neue Dirigent des reformierten Kirchenchors, möchte ein stimmiges Ganzes schaffen. (Foto: Lara Zürrer)

■ **Weihnachten steht vor der Tür**, sozusagen Hochsaison für christliche Chöre. Peter Girschweiler probt seit Anfang November mit dem reformierten Kirchenchor für die «Messe de Minuit». Der Walder hat schon während seiner Ausbildungszeit Querflöte und Klavier gespielt und sang selbst in verschiedensten Chören mit. Er gründete einen Kinderchor, damals noch in Stäfa, und stellte als Primarschullehrer unterschiedliche Musikprojekte auf die Beine. Im Jahr 2015 machte er schliesslich noch die Zusatzausbildung zum Chorleiter beim Schweizerischen Chorverband. Von da an nahm er verschiedene Aushilfen bei Chören an und kam schliesslich über sein Passions- und Figurenspiel «Himmel und Höll» nach Wald, wo er per Zufall auf die Ausschreibung der Dirigentenstelle stiess. Seit März ist er nun in der reformierten Kirche als Chorleiter angestellt.

Bescheiden ambitioniert

Der Pensionär bezeichnet sich selbst als Laiendirigent, obwohl er dank der zweijährigen Ausbildung zum Chorleiter ein breites Wissen über Musiktheorie, Musikgeschichte und Stimmbildung hat. «Ich habe kein entsprechendes Studium gemacht», erzählt Girschweiler. Seinen Umgang mit Klavier und Querflöte beschreibt er bescheiden: «Ich bin kein Instrumentalist, ich kann Stücke nicht einfach so begleiten.» Jedoch haben individuelle Stimmbildung und genaues Hinhören einen hohen Stellenwert für den ambitionierten Dirigenten. Dadurch entstehe ein ausgewogenes Klangbild.

In nächster Zeit sei noch kein grosses Konzert geplant, da für ein solches etwa ein halbes Jahr Vorbereitung anstünde. Als neuer Chorleiter muss sich Girschweiler nun zuerst mit der

Zusammensetzung der Stimmgruppe befassen. Hier steht der reformierte Kirchenchor, wie viele andere Vereine, vor einem Nachwuchsproblem. Die aktuelle Zwischenlösung besteht in einem Mitsingprojekt, bei dem sich Singfreudige für einzelne Auftritte, insbesondere Gottesdienste, melden. Das stiess bisher auf ein positives Echo. Doch der langfristige Wunsch sieht anders aus: «Wir brauchen jüngere Menschen, die Freude am Singen und sichere Stimmen haben», meint Girschweiler.

Musik für alle

Die Suche nach Nachwuchs ist ein insbesondere auch in der Kirchenchorwelt oft anzutreffendes Problem. Die Personengruppen werden zunehmend älter und es rücken keine jungen Leute nach, weshalb sich viele Kirchenchöre zusammenschliessen oder ganz aufhören müssen, erklärt Girschweiler. Der Dirigent erkennt in diesem Mangel einen gesellschaftlichen Wandel: «Wir haben heute ein Überangebot an unterschiedlichen Hobbys. Oft ist auch der religiöse Inhalt der Gesangsliteratur ein Hinderungsgrund.»

Dabei müsse man kein Mitglied der Kirchgemeinschaft sein, um im Chor singen zu können. Obwohl der Musik religiöse Texte vom 16. Jahrhundert bis zur Gegenwart zugrunde liegen, ist die Religionszugehörigkeit für Girschweiler irrelevant. Die Musik sei in erster Linie Ausdruck von Spiritualität und solle allen offenstehen. «In einem katholischen Chor, bei dem ich mitwirkte, waren am Schluss mindestens so viele Reformierte dabei. Die Musik war berührend, die Gemeinschaft toll», erzählt der Walder. Das sei das Wichtigste.

Gegenseitiges Berühren

Trotz mangelndem Nachwuchs richtet Girschweiler den Blick nach vorn. Denn Gutes ist in Sicht. Nächstes Jahr feiert der Chor ein Jubiläum, sein 150-jähriges Bestehen. Die Planung habe begonnen, man dürfe gespannt sein. Bei der Gestaltung von Gottesdiensten ist für den Dirigenten die Zusammenarbeit zwischen Pfarrperson, Chorleitung und weiteren Mitwirkenden zentral: «Nur so entsteht ein stimmiges Ganzes.» Und das soll auch für die Christnachtsfeier gelten. Denn entscheidend ist für Girschweiler vor allem eines: «Menschen lassen sich beim Singen von der Musik berühren und berühren damit auch andere.»

Karussell des Handels

Was tut sich, was hat sich getan in der Walder Laden- und Gastronomieszene? Ein Blick auf Mutationen und Neueröffnungen, auf überarbeitete Geschäftskonzepte, neue Verantwortlichkeiten und Personen. Schlaglichter wohl, aber ohne Garantie auf Vollständigkeit.



Michael Ardielli, der neue Küchenchef der Bleichibeiz, aufgenommen beim hauseigenen Kräutergarten, fungiert als Garant für Speisefolgen auf hohem Niveau. (Fotos: János Stefan Buchwardt)

■ **Es gibt sie noch im Dorf:** Restaurants, Kleidergeschäfte oder Juweliers. Aus dem, was schrumpft und überholt ist, erwachse Neues, sei hoffnungsfroh vorangestellt. Blicken wir zuerst und exemplarisch auf Verschiebungen im gastronomischen Umfeld. Im November ging in der Bleichibeiz die grosse Festsause ab. Mit dem 25-jährigen Bestehen dessen, was im Herbst 1997 ins ehemalige Kesselhaus des Honegger-Areals einzog, wurde nachjustiert: Jeff Theiler hat sich, sichtbar für die Gäste, aus dem Operativen zurückgezogen. Er ist nun eine Art Managing-Direktor im Hintergrund. Neue Geschäftsführerin ist Belinda Petti, die dem Haus schon zehn Jahre verbunden ist. Die Rolle des Restaurantleiters und Gastgebers übernimmt der langjährige, mit einem brillanten «Kellner-Gen» ausgestattete Mitarbeiter Robert Eichhorn.

Über das nun geschärfte, im Grunde aber gegebene Ambiente des Restaurants, insbesondere auch mit einer lichttechnisch aufgebesserten Abendstimmung, verteidigt der Spiritus Rector Andreas Honegger das Kompliment, den Ruf einer Oberländer Kronenhalle nicht scheuen zu müssen. Dazu werde der neue Chefkoch «Michi» Ardielli beitragen, der sich neben angestammten Küchen-

traditionen Leichtem, Vegetarischem und Veganem verschreiben wird. Nicht zuletzt auch mit der erweiterten Weinkarte, sagt Honegger, habe man das Restaurant wieder in die Geschwindigkeit der Zeit gestossen.

Pizza und noch mehr

In einem Atemzug mit der am anderen Ende angesiedelten «Kleinkulinarik» im Dorf genannt zu werden, mag nicht nur der Hausherrenschaft der Bleiche die lebendige Vielfalt und Diversität der hiesigen Beizen-, Snack- und Fastfood-Szene



«Beef-, Chicken- oder Veggie, Sabri Khawasti zeigt sich von einer optimistischen Unternehmenseite.

vor Augen führen. Dass Take-aways wie Pilze aus dem Boden schiessen, ist offensichtlich und schon nicht mehr gewöhnungsbedürftig. Verpflegungsangebote, die gerade auch mit Onlinebestellungen und Lieferservice punkten, gibt es zuhauf im Dorf. Bisweilen werden die Unterhosen schnell gewechselt: Gerhard Spitzer von der einstigen exzellenten Schnitzel- und Pizzamanufaktur an der Laupenstrasse 22 zum Beispiel wurde Ende September vom irakischen Kurden Sabri Khawasti abgelöst. In seinem «Meat Western» setzt er auf diverse Burger, Pizza und sonstiges Fingerfood.

Khawasti, wohnhaft in Wetzikon, ist seit 18 Jahren in der Schweiz, arbeitete in einer Bäckerei in Kloten und war Koch in Jona. Sein erster Schritt in die Selbständigkeit sei gut angelaufen, viele würden Gebrauch vom Abholservice machen. Quasi am anderen Ende des Dorfes wirtschaftet Sinan Ariyan seit nunmehr einem Jahr. «Cihangir» heisst sein nach dem Vornamen seines Sohnes benanntes «Pizza & Kebab Haus» an der Tösstalstrasse 10, in dem zuvor das Cappadocia-Bistro ausgezogen war. Zuhause in St. Gallen, stammen seine Frau und er aus Anatolien und sind ebenfalls kurdischstämmig. «Ich halte durch, solange es geht», sagt er fast schon ein wenig vorresigniert.

Belebung des Geschäfts



Ilyas Muhammad: «Seit 2015 selbständig, bieten meine Frau und ich in einem weiteren Restaurant in Pfäffikon ZH Gerichte vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens an.»

Zwischen den Ladenlokalen von Khawasti und Ariyan liegen die Angebote von Ilyas Muhammad und Andreas Mellacher. Ersterer führt das Unternehmen «Taste of Pakistan», das sich mittels einer grossen elektronischen Schaufensterlaufschrift ins Bild der Bahnhofstrasse drängt und in dem ganze zehn Jahre eine tatkräftige Thaiköchin am Herd stand.

Seit Mai dieses Jahres bietet der aufrechte Pakistani, der unter anderem Küchenchef in der Migros in Meilen war, täglich auch vegane und vegetarische Gerichte aus der Küche Indiens und Pakistans an. «Aus Rücksicht auf Kemal Kismetlis etablierten Wald-Imbiss in der Nachbarschaft sehe ich von Kebab-Spezialitäten ab», holt der 2007 in die Schweiz eingereiste Wirt aus. Sein Heimatland hat er aus Gründen restriktiver kultureller Vorgaben verlassen wollen und müssen. Das Walder Zweitgeschäft führt er allein, ganz ohne Angestellte.



Andy hat kein Problem mit Konkurrenz: «Wenn jemand einen Döner will, geht er einen Döner essen. Wer eine Bratwurst sucht, kommt zu mir.»

Andreas Mellacher hört man im Brustton der Überzeugung sagen: «In einem Dorf muss die Qualität dessen, was man anbietet, einfach stimmen, sonst hat man verloren.» Hinter «Andy's Streetfood» steht sein einnehmendes österreichisches Wesen. Sein Fokus darauf, dass aktive Freundlichkeit nicht wegzudenken ist, hat den gelernten Koch eine rechte Stammkundschaft finden lassen. Ursprünglich als langjähriger Mitarbeiter der Metzgerei Min-

nig, hat er das ganze Equipment von ebendieser angemietet, arbeitet selbständig und bezieht auch seine Waren über diese Partnerschaft. Sein schicker Verkaufswagen an der Tösstalstrasse 7 wird demnächst um einen nahe liegenden Essstationsraum aufgestockt, einen sogenannten Burger-Stopp.

Szenenwechsel

Von den kleinen und den grossen Gastroschen zu den Bedürfnissen anderer Art: Mode und Schmuck. Der kleine Laden von Kathie Weber am Schwertplatz, in dem sie anfangs ihre eigene Produktlinie, nämlich Damentaschen, verkauft hat, ist neu nur noch Outlet des Hauptgeschäfts im Zürcher Seefeld und des neuen Ladens vis-à-vis der Migros. Die Bahnhofstrasse 13, die Liegenschaft ihrer Eltern, ist jetzt zudem mit Partyartikeln bestückt, während die 21 von verschiedenen Artikelgruppen lebt, die sich gegenseitig befruchten: Damenmode, wie gehabt, neu aber seit diesem ersten Jahr Herrenmode mit einem eigens eingerichteten Männerschau fenster, Kinder- und Geschenkartikel, Mitbringsel und Tupperware. Der Geschäftsname hat zum Familiennamen «Buchelt» gewechselt. «Neu ist weiterhin», erzählt Kathie Buchelt, «dass mein Mann Andreas jetzt voll involviert ist.» Die Geschäftsführung sei ab sofort gemeinsame Sache. Ein Ladenlokal nach neun Monaten Leerstand zu übernehmen, trage zweifellos zur Verschönerung der Flaniermeile bei, sei aber auch mit viel Fronarbeit verbunden.

Faible für Kostbarkeiten

Dass zum Angebotsspektrum solider Einkaufsgelegenheiten mehr gehört als Nagelstudios, Kebläden und Coiffeursalons stellen auch Aurelia



Mario Benedetti: «Aurelia und ich haben unsere Wurzeln im Edelsteinhandel. Wir sind Kunde einer Manufaktur im indischen Jaipur, wo Edelsteine geschliffen werden, die wir dann direkt importieren.» (Foto: zVg)

und Mario Benedetti seit Anfang September unter Beweis. Seit geraumer Zeit schon gestalten sie Schmuckkollektionen und handeln beruflich mit Edelsteinen. Jetzt runden sie ihre Passion mit einem Ladenlokal mit Öffnungszeiten ab. «Saintscraft, Edelsteine & Schmuck» nennt sich das zugezogene Juwelierpaar, das zusammen mit der Angestellten Celine Frauenknecht an der Rütistrasse 3, also an traditioneller Adresse, edle Ware anbietet. «Neben dem Kreieren von komplexen Dingen liegen uns niederschwellige Angebote sehr am Herzen», hebt Mario Benedetti heraus. Fester Bestandteil sind auch wöchentlich durchgeführte Goldschmiedekurse für Laien.

Handel ist Wandel

Dass hier viele Infos über Mutationen auf der Strecke bleiben oder nur knapp gestreift werden können, ist eine Unvermeidbarkeit. So etwa, dass die Talegg-Metzg mit einem Onlineangebot erlesen fortfährt, der Schwerthaus-Wirt Claudio Napoleone den Betrieb weiterführt, Katrin Eggenberger vom «Rührwerk» die Herstellung von Fruchtaufstrichen eingestellt, Lili Krakenbergers «Atelier Engelregbogen» sich nun an der Schlipfstrasse 3 eingenistet oder die Golden Bar mit Corinne Meier eine neue Inhaberin und Geschäftsführerin gefunden hat.



Kathie Buchelt in ihrer Boutique: «Shopping ist Freizeitbeschäftigung des modernen Menschen und gehört inzwischen zur Walder Kultur. Wir wollen die Bedürfnisse vor Ort abdecken.»



Ärztlicher Notfalldienst

0800 33 66 55

Lozzi
Museum

Auch über die Feiertage
geöffnet:
24., 25. Dezember 2022
31.12.22, 01. Januar 2023
13.30 - 16.00 Uhr
www.lozzimuseum.ch

Ernst
will's Holz fägt...

Bruno Ernst
Schreiner-Montagen
076 394 36 49
bruno@ernst-wald.ch

Innenausbau
Reparaturen
Glaserarbeiten
Küchenservice

9000 Orts- und Flurnamen im Zürcher Oberland

Heimatbuch von Armin
Sierszyn, 576 S., 70 Bildtafeln.,
Fr. 49.–.

Mit 500 Orts- und Flurnamen
der Gemeinde Wald

Bezug bei: Armin@Sierszyn.ch
oder Tel. 044 939 15 33

WEIHNACHTSWUNSCH



STOBAG

BOLLIGERstoren Rappi-Jona | 055 210 38 01



Wald ZH Sicherheit und Gesundheit

Papiersammlung aus Haushaltungen Samstag, 17. Dezember 2022 ab 08:00 Uhr

Papier bei den Kehrrichtsammelplätzen bereitstellen.
Nur sauberes Papier, ohne Karton.

Keine Sammlung im ehemaligen Kreis Gibswil-Ried.
Harmoniemusik Wald (Tel. 079 635 89 56)

H-S

HEUSSER HAUSTECHNIK-SERVICE

055 / 246 26 50
kontakt@heusser-haustechnik.ch
www.heusser-haustechnik.ch

HEIZUNG – SANITÄR
KOMPETENT, INNOVATIV UND FAIR!



VOLAND
geness | Kreation | baumerfladen.ch

Tel. 055 265 11 20
www.baumerfladen.ch
info@baumerfladen.ch

Wir wünschen Ihnen schöne und erholsame Festtage. Für Ihre
Kundentreue bedanken wir uns -lich!

Im neuen Jahr empfehlen wir Ihnen unsere köstlichen **Dreikönigskuchen**. Bei Abgabe dieses
Originalbons, ab 01.01.2023 bis und mit 06.01.2023, erhalten Sie Ihren Dreikönigskuchen Fr. 2.00
günstiger. Dieser Bon ist in allen Volland-Filialen gültig.

Wir freuen uns auf Sie. Ihre Konditorei Volland AG



Wald ZH

Walder Silvesterchläuse 31. Dezember 2022

17:00 Uhr
Ökumenischer Silvester-
Gottesdienst in der **Kath. Kirche**

18:30 Uhr
Umzug der **Silvesterchläuse**
vom Bahnhof zum **Schwertplatz**

19:00 Uhr
Neujahrswünsche an die
Walder Bevölkerung

19:15 Uhr
Altjahresapéro mit Laugenbrötli,
Glühwein und Punsch
• Organisation: Verkehrsverein
Wald
• Ausschank: Gemeinderat



Verkehrsverein Wald
DIE SCHÖNERMACHER



Wald ZH



Bibliothek

Mo 09:00–11:00 Uhr
Di, Mi, Do, Fr 16:00–19:00 Uhr
Sa 09:30–12:30 Uhr
www.bibliotheken-zh.ch/Wald

Rechtschreibung Interpunktion
Silbentrennung Grammatik Stil

TEXTKORREKTUREN?

büro für sprachgestaltung www.jstb.ch
János Stefan Buchwardt Bahnhofstrasse 29 8636 Wald

Herzlich Willkommen

Evangelische Freikirche
Chrischona Gemeinde Wald

Gottesdienst vor Ort und
jeden Sonntag um 9:30 Uhr,
Waldeggstrasse 8, Wald

Kinderprogramm
Start im Gottesdienst

Infos unter 055 246 11 38

www.chrischona-wald.ch

Mauern überspringen

Das Amt der Pfarrerin ist so viel mehr als alleinig von der Kanzel herab zu predigen. Für Joke van Ek, Pfarrerin der reformierten Kirchgemeinde Wald, liegt der Schwerpunkt ihres Wirkens in der Seelsorge – und darauf, für die Menschen da zu sein.



Pfarrerin Joke van Ek: «Mein Beruf ist ein Leben voller Erfahrung. Er gleicht einer Reise, die für mich nicht endet.»
(Foto: Sylvia van Moorsel)

■ **In ziviler Kleidung öffnet Joke van Ek** kurz vor neun Uhr die Kirchentür. Drinnen singt sich der Kirchenchor für seinen Einsatz im Gottesdienst ein. Die Pfarrerin streift sich den weissen Talar über. Sie spricht mit den Kirchenpflegern, der Ablauf des Abendmahles muss abgestimmt werden. Zeitig stellt sie sich an die Eingangstür und begrüsst die Gläubigen mit ihrem gewinnenden Lächeln. Die Kirchenglocken läuten, dann Stille. Orgelspiel. Der Gottesdienst beginnt. Mit dem Thema «Die Welt neu denken» wird er dem heutigen Reformationssonntag gerecht.

Joke van Ek stammt aus dem Norden von Holland und lebt seit 2002 in der Schweiz. Im Jahr 2018 übernahm sie das Pfarramt der reformierten Kirche in Wald. «Mit Gott überspringe ich Mauern», das sei ihr Lebensmotto, sagt sie und meint damit auch Kirchenmauern. Dass sich nur noch wenige Menschen in die Kirche begeben, frustriert die Seelsorgerin nicht: «Ich kann das relativieren. Der Gottesdienst kann auf ganz anderen Ebenen stattfinden. Es gibt so viele Alternativen, seinen Glauben zu leben.» Es sei aber an der Zeit, dass sich die Kirche erneuere, reformiere. Bibeltexte seien in eine Bildsprache zu setzen, die man auch

verstehen solle. So liessen sich Menschen unvermittelt abholen.

Immer wieder zuhören

Über ihren Auftrag als Pfarrerin sagt sie, es sei schwierig, von einem normalen Arbeitsrhythmus zu reden. «Jede Arbeitswoche», führt sie aus, «gestaltet sich anders. Ich habe Sitzungen, viele Telefonate und Bürokratie, Team- und Pfarrkonvente. Dazu Unterricht und Konfirmationen, Vorbereitungen von Gottesdiensten, Taufen, Hochzeiten und Beerdigungen.» Letztere seien zeitintensiv, Trauergespräche eine Herausforderung, aber auch sehr wertvoll. «Oftmals bekomme ich mehr zurück, als ich gebe», sinniert van Ek und fügt an: «Das Wichtigste ist: zuhören, zuhören, zuhören. Und für die Menschen da sein.» Der Schwerpunkt ihrer Arbeit sei denn auch die Seelsorge. «Ich Sorge mich um die Seelen», formuliert sie.

Einen Gottesdienst vorzubereiten, nimmt bis zu zwei Tage in Anspruch. «Es braucht Inspiration und Kreativität, vor allem, wenn man die Predigt mit Gleichnissen originell verpacken will». So sieht die Pfarrerin den Menschen wie eine Kartoffel. Manchmal ein bisschen dreckig, aber wertvoll

und nährend: «Kartoffeln keimen und vermehren sich. Im Alter schrumpfen sie und werden zu Erde. Wenn die Menschen am Ende des Lebens zur Erde zurückkehren, dürfen sie in Gottes Reich keimen. Und kommen ins überragende Licht.» Van Eks Vergleich verweist darauf, dass es so viel mehr als Erde, Kartoffeln und Menschen gibt.

Freude überstrahlt alles

Wenn der Pfarrerin van Ek gute Ideen zu einer Predigt einfielen, empfände sie das wie eine Geburt. «Gottesdienste sind wichtig. Zusammen in die Stille gehen, das gibt Kraft», sagt sie.

Zu den besonders gefreuten Aufgaben gehört die Zusammenarbeit mit den Kirchenmusikern und der Organistin. Wie heute am Reformationssonntag, an dem der Chor den Gottesdienst mit gesanglichen Werken bereichert. Van Ek erzählt, wie sehr sie dieses Zusammenwirken schätze. Musik sei Freude. «Die Freude, die alles überlacht», ergänzt sie und begleitet diesen Satz mit ebendiesem freudvollen Lachen.

Beim abschliessenden Abendmahl verteilt die Pfarrerin das Brot mit Achtsamkeit. «Das Brot des Lebens» – so spricht sie zu jedem Gläubigen und legt dieses in die empfangenden Hände. Nach Gottesdienstschluss werden Kaffee und Kuchen offeriert. Eine Gelegenheit für die Pfarrerin, mit den Menschen ins Gespräch zu kommen. Und zuzuhören und zu lachen.

Sylvia van Moorsel ▲▲▲



Serie «Unterwegs mit...»

Was macht eigentlich ein Friedhofsgärtner? Oder eine Spitexfrau? Die WAZ begleitete im Laufe dieses Jahres verschiedene Berufsleute bei der Arbeit. Mit diesem Beitrag endet die Serie. Folgende Artikel sind erschienen: Zum Glück gibt's Kaminfeger (WAZ 1/22), Frau Holle die Stirn bieten (WAZ 2/22), Hüter der Kanalisation (WAZ 4/22), Arbeitsgruppe Gartenunterhalt (WAZ 5/22), In der Badi (WAZ 6/22), Erfolgserlebnis Käse (WAZ 7/22), Eine eigene kleine Welt (WAZ 8/22), Waschen, schneiden, föhnen (WAZ 9/22)

Mein liebstes Weihnachtsguetzli

Wie üblich zeigt sich die WAZ-Redaktion in der letzten Ausgabe des Jahres von einer persönlichen Seite: Wie halten es Vertreterinnen und Vertreter aus dem Team mit der Tradition des Weihnachtsgebäcks? Auf den journalistischen Gabentisch kommt nicht nur eine Auswahl dessen, was unter welchen Voraussetzungen an klassisch Süßem in der Advents- und Weihnachtszeit verzehrt wird, sondern auch wie es gebacken wird.

Anisbrötli

Ich hatte eine Grosstante, wir nannten sie Gotte Elsy, die war bekannt für ihre perfekt gebackenen Anisbrötli. Mein Vater, ihr Ziehsohn, trachtete lebenslang danach, diese Perfektion zu erreichen und schaffte es nie. Meist endeten seine Versuche als «Abschussrampen», wie er das einseitig geratene Backergebnis ärgerlich nannte. Geschmeckt haben die Guetzli trotzdem! Auch ich habe mich jahrelang mit mehr oder weniger Erfolg in der Kunst des Anisbrötlibackens versucht, stand sogar einmal neben Gotte Elsy und blickte ihr über die Schulter, aber es half nichts, ihr Geheimnis von perfekt gebackenen Anisbrötli nahm sie mit ins Grab. (ew)



Anisbrötlimotive mit den von der Grosstante geerbten Holzmodeln. (Foto: Esther Weisskopf)

Rezept: 4 Eier, 500 g Puderzucker (zusammen sehr gut schaumig rühren), 1 Prise Salz, 1½ Esslöffel Anis ganz (beigeben), 500 g Mehl (daruntermischen), leicht zusammenkneten, Teig 1 cm dick auswallen, Formen ausstechen oder Chräbeli formen, über Nacht trocknen lassen; **Backen:** 140 Grad Unter-/Oberhitze, 18–20 Min., in der Mitte, bei leicht geöffneter Ofentüre.

Schoggikugeln



Ein Guetzli, welches Kindheits Erinnerungen als Zutat hat. (Foto: Lara Zürner)

Weihnachten hatte für mich nie eine religiöse Bedeutung. Ich verbinde diese Zeit mit der Familie und die besten Guetzli gab es immer bei meinen Grosseltern. Das alljährliche Treffen in deren Stube damals war mit den sieben

Enkelkindern etwas chaotisch, vor allem da wir uns alle auf die vielen leckeren Guetzli stürzten. Nichts konnte sich zwischen mich und die Schoggikugeln meiner Grossmutter stellen. Auch wenn es Weihnachten in dieser Form für mich nicht mehr gibt – die Erinnerung daran bleibt. (Iz)

Rezept: 250 g gemahlene Mandeln, 2 Eier, 200 g Zucker, 125 g geriebene dunkle Schoggi, 1 TL Zimt, 1 Prise Nelkenpulver, 2 EL Mehl, Puderzucker; Eier und Zucker schaumig rühren und übrige Zutaten dazugeben, kneten, Kugeln (nussgross) formen, im Puderzucker wenden und über Nacht stehen lassen; **Backen:** Bei 200 Grad 3–5 Min. in der Mitte des Ofens.

Mailänderli

Bis heute ist unklar, woher der Name dieses Guetzlis stammt. Trotzdem ist er allseits bekannt. Dieser zeitlose Klassiker ist das beste Weihnachtsgebäck von allen. Change my mind! Jedes Jahr bekomme ich ein oder zwei «Säckli» dieser kleinen Köstlichkeit von meiner Grossmut-



In privaten Backstuben sind Mailänderli gern gesehen. (Foto: Janik Honegger)

ter geschenkt. In meinen Augen macht keine die Mailänderli so gut wie sie. Auch nach vielen Selbstversuchen können meine nicht mithalten. Ich habe nie herausgefunden, warum ihre Guetzli so speziell macht und das soll auch so bleiben. Sie werden immer etwas Besonderes für mich sein. (jh)

Rezept: 125 g weiche Butter in einer Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden. 1 frisches Ei, 125 g Zucker und eine Prise Salz beifügen und weiterrühren, bis die Masse hell wird. Schale einer ½ Zitrone dazugeben, 250 g Mehl zugeben, verrühren und zugedeckt an der Kälte zwei Stunden ruhen lassen. Teig auswallen und ausgestochene Guetzli mit Eigelb bestreichen. Noch einmal 15 Minuten kühl stellen. **Backen:** Ofenmittels 10–15 Minuten bei 180 Grad.

Zimtsterne



Fein im Geschmack, vom Aussehen her ungenügend für die Guetziübüchse der Profis. Es bleibt Zeit für einen zweiten Versuch bis Weihnachten. (Foto: Werner Brunner)

Meine Talente sehe ich eher beim Kochen denn beim Backen. Das «Guetzle» für Weihnachten überlasse ich gerne den Profis – dem Schwiegerater, meiner Schwägerin, meiner Frau und meiner Tochter. Diese kreieren jeweils 16 verschiedene Weihnachtsguetzli, darunter Klassiker wie Chräni, Mailänderli, Brunzli und so weiter. Sie sind

nicht nur sehr lecker, sondern sehen auch zum Anbeissen aus. Von den gegen 20 Kilogramm Gebäck werden Säckli abgefüllt und vorwiegend an ältere alleinstehende Bekannte verteilt. Dieses Jahr werden meine Zimtsterne vielleicht im Sortimentaufnahme finden, wenn sie denn schön und fein genug werden. (wb)

Rezept: 3 Eiweiss, 1 Prise Salz (zu festem Schnee schlagen), 250 g Puderzucker (portionenweise dazusieben), 50 g davon beiseitestellen; 1 Päckchen Vanillezucker, 1 EL Zimt, 1 TL Kakaopulver, 400 g gemahlene Mandeln (unterrühren), Teig zwischen 2 Backpapiere legen, flach drücken und 2–3 Stunden in den Kühlschrank legen; zwischen den Backpapieren 1 cm dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen; **Backen:** 140 Grad Unter-/Oberhitze, 15 Min., danach mit der beiseite gestellten Eischneemasse bestreichen und nochmals 5 Min. weiterbacken.

Totenbeinli



Das leicht makabere Gebäck ist gut haltbar, weil das eher trockene Guetzli kaum noch trockener werden kann. (Foto: János Stefan Buchwardt)

Ohne Moralapostel sein zu wollen: Einfaches kann und darf zumindest ebenso beliebt sein wie aufwändig Traditionelles. Ich küre das heilig-profane «Totenbeinli» zum persönlichen Favoriten, auch wenn es das ganze Jahr über im Angebot ist. Als Zeichen gegen Dekadenz und Adipositas habe ich es in der Schweiz schme-

cken und lieben gelernt. Das offensichtliche «Memento mori» in der Namensgebung darf trotzdem anregen, das Christfest (oder was davon übriggeblieben ist) freudig zu feiern. Geburt und das Gegenteil davon gehören zusammen. Was nicht jeder weiss: Selberbacken zahlt sich immer aus – über Spass und den besseren Geschmack. (jsb)

Rezept: 70 g Butter (cremig rühren), mit 180 g Zucker, 2 Eiern und Zitronenschale einer halben Frucht hell rühren; wenig Nelkenpulver (1 Messerspitze), Zimt (1 TL), Salz (1 Prise) und gemahlene Haselnuss (50 g) zugeben. Ganze geröstete und enthäutete Nüsse (100 g) unter die Masse mengen, mit Mehl (250 g) kneten. Teig zugedeckt im Kühlschrank (1 Std.) lagern, Masse auswallen, in fingerdicke «Beinli» schneiden, mit Eiweiss bestreichen; **Backen:** In der Ofenmitte 25 Min. im vorgeheizten Ofen (bei 200°) braun backen.

Gewürz-Carré



Das Guetzli mit den wärmenden und stimmungsaufhellenden Gewürzen Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Muskat. (Foto: Irene Lang)

Knusprig ist es, eine wahre Sinnesfreude. Es betört mit dem Duft exotischer Gewürze und die durch das Backen karamellisierten Palmzuckerstücklein runden den Geschmack ab. Zugegeben, punkto Schönheit kann es nicht mit einem verschmitzten Spitzbuben konkurrieren. Ich backe jeweils eine Auswahl von zwölf Sorten, wobei mir Geschmack, Vielfalt und Menge wichtiger sind als das perfekte Aussehen. Es freut mich, möglichst vielen ein Säcklein Weihnachtsg Gebäck zu überreichen. Das Gewürz-Carré ist ideal zum Geniessen an düsteren Winterabenden, mit einem Punsch, einem Gewürztraminer oder einem Glas reifen Rotweins. (il)

Rezept: 125 g Butter schaumig rühren, 200 g Palmzucker*, 1 Prise Salz, 1 Ei, 100 g Mandelblättchen, 2 TL Zimt, 1 TL Kardamom, 2 EL frisch geriebener Ingwer, ½ TL Nelkenpulver, 1 Messerspitze Muskat, 300 g feines Dinkelvollmehl*, alles zu einem Teig zusammenfügen. Nach Kühlstellung zu quadratischen Stangen formen (Seitenlänge ca. 3 cm). Diese in Klarsichtfolie wickeln, nochmals kühl stellen. Dann 5 mm dicke Plätzchen schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Messerrücken einkerben. **Backen:** ca. 15 Min. bei 160 Grad.
*(erhältlich im Naturlade Wald)



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

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

W. Ebnöther



adventsgemütlich

NATURLADE WALD
 Am Schlipfplatz in Wald
 055 246 14 31 www.naturlade-wald.ch



GIPSERGESCHÄFT MARCHESE AG
 LAUPEN/WALD

Seit über 40 Jahren!

Gipserarbeiten aller Art
 Trockenbau
 Aussenwärmedämmungen
 Denkmalpflege
 Sanierungen/Umbauten
 Malerarbeiten

Gipsengeschäft Marchese AG
 Hauptstrasse 34, 8637 Laupen
 Tel. 055 266 10 70
 Fax 055 266 10 71
 info@marchese.ch
www.marchese.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



HOLZBAU METTLEN GmbH WALD

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

Hier könnte Ihr Inserat stehen.

Weitere Infos:
www.waz-zh.ch – Inserate

BLEICHE BAD BEIZ HOTEL GUTSCHEINE



SERVICE KUNZ GmbH

8733 Eschenbach Tel. 079 577 04 11
www.servicekunz.ch

ROLF LANGE
 Innendekoration / Wald ZH

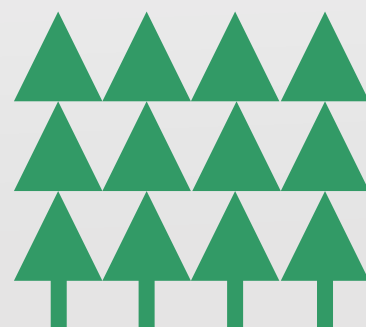
- Parkett
- Bodenbeläge
- Teppiche
- Vorhänge und Stoffe
- Innenbeschattungen
- Polsterei und Möbel
- Bettssysteme

Wir gestalten Ihr persönliches Wohnerlebnis!


Ihr neuer Partner

WilhelmWohnen
 8732 Neuhaus/Eschenbach
www.wilhelmwohnen.ch
 Tel 055 282 14 53

AN WEIHNACHTEN DENKEN UND WISSEN WAS SCHENKEN!



055 266 27 27
WWW.BLEICHE.CH



Wald ZH Sicherheit und Gesundheit

Papiersammlung aus Haushaltungen
Samstag, 4. Februar 2023 ab 08:00 Uhr

Papier bei den Kehrachtsammelpunkten bereitstellen.
 Nur sauberes Papier, ohne Karton.
Keine Sammlung im ehemaligen Kreis Gibswil-Ried.
 Pfadi Wald-Bauma (Tel. 079 645 87 98)

Herzliche Gratulation den Jubilaren!

Nach einer zweijährigen Pause konnte Gemeinderätin Karin Eggenberger gegen 150 Seniorinnen und Senioren mit Begleitpersonen zum Jubiläranlass 2022 im Schwertsaal begrüßen. Zusätzlich waren auch die Hochzeitspaare, die in den Jahren 2020 und 2021 Jubiläum hatten, eingeladen.

Die Harmoniemusik Wald bot wie immer ein bunt gemischtes Unterhaltungskonzert unter der Leitung des neuen Dirigenten Salvatore Cicero. Im Anschluss wurden beim geselligen Zusammensein Kuchen und Kaffee genossen und Neuigkeiten ausgetauscht.



Rückblick auf den Jubiläranlass von Ende Oktober.
(Fotos: zVg)

Es wurde den ältesten anwesenden Jubilaren mit einem Blumenstrauss gratuliert.

Frauen: Margaretha Ammann (95-jährig), Ruth Blöchliger (94), Anna Hürlimann (94)

Männer: Ludwig Lacher (95), Adolf Flückiger (93), Helmut Mathey und Gottfried Peter (beide 92).

Folgende Hochzeitsjubiläen konnten gefeiert werden:

Diamantene Hochzeit:

Jahr 2020: Verena und Alfred Schrepfer

Jahr 2021: Myrta und Beat Glaus, Margrit und Everett Hale, Marija und Andrej Jakopic, Rosaria und Luigi Russo, Dorethea und Hans Schächli

Jahr 2022: Yvonne und Viktor Eyer, Irma und Armando Paggiarino, Alice und Josef Spiess

Goldene Hochzeit:

Jahr 2020: Marianne und Jakob Giger, Rosa und Marcel Sandmeyer, Susanne und Paul Stettler, Edith und Mathias Windhofer

Jahr 2021: Annemarie und Albert Blöchliger, Susanna und Christian Buchli, Margrit und Herbert Eschmann, Rosa und Karl Feldmann, Alexia und Hermann Fitze, Margareta und Willy Gertsch, Irmgard und Rudolf Heusser, Judith und Jakob Kindlimann, Margaretha und Hans Rudolf Rügsegger, Susanna und Armin Schaufelberger

Jahr 2022: Anna und Reto Cortesi, Rita und Hermann Hess, Anita und Walter Hürlimann, Maria Theresia und Johann Roshardt, Rosmarie und Gottfried Schlüchter, Mariana und Arnold Schwab, Elisabeth und Ulrich Stähli

Neuausrichtung Tagesstrukturen

Der Verein Nokimuz, der in Wald eine Kinderkrippe und den Hort betreibt, hat die Leistungsvereinbarungen mit der Gemeinde und der Schule per Mitte des nächsten Jahres gekündigt. Die öffentliche Hand muss sich um eine neue Lösung bemühen, wer zukünftig für die Sicherstellung und Führung eines bedarfsgerechten vorschulischen und schulischen Betreuungsangebots zuständig sein wird. Gemeinderat und Schulpflege planen die (Wieder-)Eingliederung dieser öffentlichen Aufgabe, wozu sie einen Übernahmeprozess gestartet haben.

Für die verschiedenen Vorarbeiten wurden eine Steuerungsgruppe sowie Teilprojektgruppen einge-

setzt, die sich momentan intensiv um Themen wie die Regelung der Betriebs- und Vermögensübertragung, das Festlegen der neuen internen Organisationsstrukturen, die Teilrevision der Gemeindeordnung, die Erarbeitung der Abstimmungsvorlage und den gesamten Veränderungsprozess kümmern. Das letzte Wort zur strategischen Neuausrichtung der Tagesstrukturen haben die Stimmberechtigten im Rahmen einer Urnenabstimmung am 12. März 2023. Gemeinderat und Schulpflege möchten die Bevölkerung aktiv und umfassend über das Vorhaben informieren. Dazu findet am Mittwoch, 15. Februar 2023, 19:30 Uhr, eine Orientierungsveranstaltung statt. Eine Einladung folgt.

Gestaltungsplanung «Bahnhof Wald»

Das Bahnhofsareal und seine unmittelbare Umgebung stellen aufgrund der guten Erschliessung mit dem öffentlichen Verkehr ein erstrangiges Entwicklungsgebiet in der Gemeinde dar. Resultat eines aufwändigen und langwierigen Planungsprozesses ist ein Gestaltungsplan, den die Grundeigentümerin SBB sowie der Gemeinderat der Bevölkerung nun gerne vorstellen. Sie sind herzlich eingeladen zum Informationsanlass im Schwertsaal vom Montag, 16. Januar 2023, 19:30 Uhr. Ergänzend dazu liegen die Unterlagen zum Gestaltungsplan ab kommenden Freitag öffentlich auf → www.wald-zh.ch oder im Gemeindehaus. Die Planung abschliessend festsetzen wird eine folgende Gemeindeversammlung. Mitte Januar wird über die Planung am Bahnhof Wald orientiert.



«Mitte Januar wird über die Planung am Bahnhof Wald orientiert.»

Rekordjahr im Freibad

Seit der Erhebung mit dem aktuellen Kassensystem – beziehungsweise seit dem Jahr 2014 – haben nie mehr Gäste das Freibad besucht als in der Saison 2022. Das bisherige Rekordjahr 2018 mit 26 508 Eintritten wurde mit 28 504 Eintritten übertroffen. Der langjährige Durchschnitt liegt bei rund 22 500 Gästen. Herzlichen Dank für den Besuch und allen Freibad-Mitarbeitenden für ihren Einsatz.

Martin Süss, Gemeindeschreiber

Walder Lesestoff für Bücherratten



Im Schatten der Eidechse

(Mia Brendt)

Ende der 60er-Jahre zieht eine indianische Widerstandsgruppe mordend und plündernd entlang der amerikanischen Badlands. Der junge Lakota Nama-shai reitet mit ihnen. Doch zunehmend wächst sein Wunsch nach Eigenständigkeit und Freiheit. Er will aussteigen, doch sein brutaler Vater, der Anführer der Gruppe, zwingt ihn weiterzumachen. Nama-shai verweigert sich, was ihn beinahe das Leben

kostet. Weisse retten ihn, doch halten ihn gefangen. Als er fliehen kann, versteckt er sich aus Angst vor Verfolgung in der Wildnis. Eine Vision, der er der Stammestradiation gemäss folgen muss, schickt ihn zu den Weissen zurück, denen er sein Leben verdankt. Es fällt ihm schwer zu bleiben. Einzig sein Freund Tom hilft ihm, sich in der fremden Welt zurechtzufinden. Auch im nahegelegenen Reservat entstehen durch ihn erste Kontakte. Nama-shai lernt, sich zwischen beiden Kulturen zu bewegen, findet sogar eine neue Familie. Doch er ist unruhig und rastlos, immer noch auf der Suche nach eigenständiger Freiheit. Wohin gehört er? Was ist seine Aufgabe? Ständig seine Vision vor Augen, getrieben von zehrender Unruhe, überstürzen sich die Ereignisse. Er fügt sich in sein Schicksal und findet die Freiheit dort, wo er sie am wenigsten erwartet hätte.

Indianergeschichten mögen nicht in Mode sein. Doch das Buch ist in wunderbarem Deutsch geschrieben. Die allzu ausführlichen, mit vielen Adjektiven versehenen Landschafts- und Personenbeschreibungen gehen allerdings oft auf Kosten der Spannung. Nichtsdestotrotz ist der einheimischen Autorin ein spannender, mit viel Fachwissen geschriebener Roman gelungen.

Mia Brendt ist ein Pseudonym für die ehemalige WAZ-Redaktorin Edith Rohrer, die in Laupen lebt. Die in Freiburg im Breisgau geborene Rohrer kennt sich bei den indianischen Kulturen Nordamerikas dank mehreren Reisen und Aufenthalten in Reservaten des Mittleren Westens sehr gut aus. Die Geschichte ist jedoch frei erfunden. (wb)

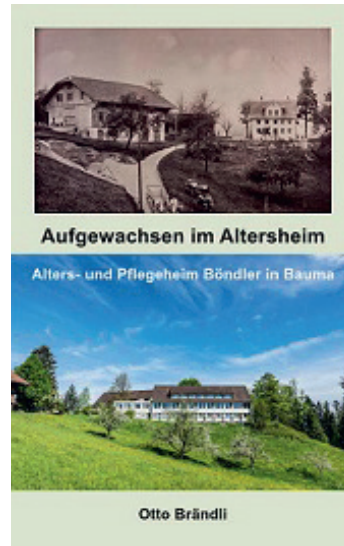
Verlag tredition, 567 Seiten

ISBN 978-3-347-39460-5

Richtpreis: Fr. 25.00

Erhältlich als Hardcover, Paperback (auch direkt bei der Autorin)

und als e-Book: Fr. 11.00



Aufgewachsen im Altersheim

(Otto Brändli)

Der 1942 geborene Autor Otto Brändli war während 30 Jahren (1977–2007) Chefarzt der Zürcher Höhenklinik Wald – früher Sanatorium genannt, heute Zürcher RehaKlinik. Seine Jugend verbrachte er im Altersheim «Bändler» in Bauma, das seine Eltern Otto und Luise Brändli-Wettstein von 1941 bis 1978 leiteten. Mit seinen Geschwistern Werner und Elisabeth wuchs er in dieser ländlich gelegenen

Institution auf, deren Geschicke seine Familie während 80 Jahren prägte. Denn nach der Pensionierung der Eltern übernahm seine Schwester mit ihrem Mann Fritz Kohler von 1978 bis 2008 die Leitung des Altersheims und der Bruder legte mit seiner Gattin ebenfalls tatkräftig Hand an. Beide verbrachten ihr ganzes Arbeitsleben dort – 65 Jahre lang. Von sich selber sagt der Autor: «Meine Berufswahl wurde weniger durch das Aufwachsen mit den Bewohnern des Altersheims als durch den Drang beeinflusst, vom abgelegenen Bändler und von Bauma wegzukommen. Ausschlaggebend für das Medizinstudium war wohl das einschneidende Erlebnis der Erkrankung meines Vaters an Tuberkulose mit einem langen Aufenthalt in der Zürcher Höhenklinik.»

Im Buch schildert er die Geschichte des 1903 gegründeten Alters- und Pflegeheims Bändler, das bis in die Nachkriegszeit jedoch mehr Armenhaus und Arbeitererziehungsanstalt war. Die früher entstandenen Altersheime dienten zur Aufnahme von Obdachlosen, unselbständigen oder verarmten Alleinstehenden, Alkoholikern und anderen Randständigen und lagen oft ausserhalb der Dörfer und Städte. Man wollte die «Insassen», wie die gesellschaftlich ausgegrenzten Mitbürger genannt wurden, nicht zu sehr in der Nähe haben und sie auch von den Wirtshäusern fernhalten. Die Infrastruktur eines solchen Heimes war der damaligen Zeit entsprechend denkbar einfach. Die sanitären Anlagen blieben lange prekär, elektrisches Licht gab es 1913 und der erste Fernseher hielt 1962 Einzug.

Anhand seiner Familiengeschichte gibt Brändli einen interessanten Einblick in die Entwicklung des Konzepts der Betreuung alter Menschen hin zur heutigen Professionalisierung der Pflege im Alter. (ew)

Eigenverlag (www.buchland.ch), 116 Seiten

ISBN 978-3-033-08904-4

Richtpreis: Fr. 35.00



Die Gesellschaft der Geparden

(Maddie Wolf)

Wenn Jugendliche sich Superkräfte aneignen können, um in den Kampf gegen das Böse zu ziehen; wenn Mut, Willenskraft und Gemeinsinn auch Übermenschliches möglich machen und wenn beim finalen Showdown nicht weniger als die Vernichtung der Menschheit droht – dann sind wir mittendrin im Genre der Fantasy-Literatur. Und mittendrin in der Phantasiewelt der 19-jährigen Walder Gymnasiastin

Chantal Schadegg, die unter dem Pseudonym Maddie Wolf ihr erstes Buch veröffentlicht hat.

Ihre Faszination für die Superhelden (und -heldinnen) amerikanischer Fantasy-Serien habe sie zum Schreiben angeregt, sagt die junge Autorin. Und räumt ein, dass diese Phantasiewelten auch eine Flucht aus einer Alltagsrealität ermöglichen, die nicht immer so leicht in Gut und Böse aufzuteilen ist wie die Fiktion. Das Buch bewegt sich denn auch klar entlang den Linien des Genres: Die Geparden sind nicht etwa Tiere, sondern Menschen mit den Fähigkeiten von Raubkatzen, die sie zum Wohl der Allgemeinheit einsetzen.

Allerdings, und hier differenziert sich die Geschichte: Maddie Wolfs Heldinnen und Helden sind nicht Auserwählte, sondern eignen sich ihre übernatürlichen Kräfte durch eisernen Willen und durch die Hilfe ihrer Mitstreiter an. Mit Charakterstärke und dem unermüdlichen Training von Körper und Geist kann sich in der Gesellschaft der Geparden jede und jeder die nötigen Superkräfte aneignen, um gegen das Böse in der Welt anzukämpfen. Allerdings hat dieser Kampf nur Aussicht auf Erfolg, wenn er gemeinsam, im solidarischen Miteinander der Guten ausgefochten wird.

Sie habe nicht vorgehabt, ein Jugendbuch zu schreiben, sagt die Autorin. Dass ihr flüssig geschriebener Erstling wohl dennoch ein jüngeres Publikum ansprechen dürfte, liegt auf der Hand. Ein Publikum, das mit den Fernsehserien aus dem Fantasy-Genre aufgewachsen ist und dem die junge Walderin auch schon eine Fortsetzung der «Gesellschaft der Geparden» in Aussicht stellt. Denn das Böse mag am Schluss des Buches zwar unterliegen – aus der Welt geschafft ist es deswegen noch lange nicht. (mst)

Paramon-Verlag, 134 Seiten

ISBN 978-3-03830-718-1

Richtpreis: Fr. 13.00



Uferlos

(Daniela Schwegler)

Als «Nahrung fürs Gemüt» bezeichnet Barbara Buser die Basler Münsterfähren, die auf dem Rhein im Einsatz sind. Nebst der Fährfrau und ihrer Schwester enthält das neueste Buch von Daniela Schwegler neun weitere Portraits von Fährleuten. Die Autorin nimmt die Leserschaft mit auf eine Reise quer durch Schweizer Gewässer, wo sie Menschen besucht, die auf dem Wasser arbeiten – von Greyezer bis Walensee, von Rhein bis Aare.

Jedes der Porträts beginnt mit Wissenswertem und Besonderheiten zum Fährbetrieb und endet mit einem Ausflugstipp für die entsprechende Region. Da die einzelnen Kapitel nicht aufeinander aufbauen, eignet sich das Buch auch für ein häppchenweises Schmökern das ganze Jahr über.

Wer nun denkt, die gesamte Publikation handle nur von Wasser und Schiffen, täuscht sich: Nebst einem Einblick in den besonderen (Arbeits-)Alltag dieser Leute und darüber, wie sie zu ihrem Beruf gekommen sind, erfährt die Leserin oder der Leser sehr viel Persönliches zu Leidenschaften abseits des Wassers, in Anekdoten und Erinnerungen aus dem Leben. Tiefgründiges wechselt sich mit leichter Kost ab. Daneben lernt man Historisches um Fährbetrieb und Organisation, zu Unterhalts- und Reparaturarbeiten sowie zur umliegenden Flora und Fauna. Von Fischereipatenten, Auslandsreisen bis hin zu Lebensgeschichten ist alles dabei.

Da ist etwa der Musiker, der regelmässig Bundesrätinnen und Bundesräte über die Aare chauffiert. Oder der Bauer, der seine Kühe auf die Insel Ufenau fährt – auf einem Holzkahn, auf dem nebst dem Vieh nur Mönche als Passagiere erlaubt sind. Mal lässt die Autorin die Porträtierten erzählen, dann wieder beschreibt sie selbst das Erlebte und liefert Hintergrundinformationen. Ergänzt sind die Texte mit Bildern des Fotografen Ephraim Bieri, der die Menschen und den Berufsalltag auf dem Wasser ansprechend festhält.

Schwegler versteht es, die Stimmung und Emotionen einzufangen: Beim Lesen fühlt es sich so an, als hätte man die Personen selbst besucht und fast schon gut kennengelernt. (mk)

AS Verlag, 260 Seiten

ISBN 978-3-03913-041-2

Richtpreis: Fr. 39.00

Dies und Das

Im neuen Gewand



Die Windegg wie auch das Riegelhaus «Böhl» stehen unter Denkmalschutz. (Foto: Sylvia van Moorsel)

Windegg und Böhl: In den vergangenen beiden Jahren wurde gerüstet, renoviert, gestrichen, modernisiert und revidiert – das Resultat darf sich sehen lassen. Ein Tag der offenen Tür kündigt sich an.

Die ehrwürdigen Bauten «Windegg» und das «Haus Böhl» erstrahlen in neuem Glanz. Die reformierte Kirche wurde digital auf Vordermann gebracht, der Glockenklang durch neue Klöppel weicher gemacht. Zu diesem Anlass wird zu einer verbindenden Feier im Kirchgemeindezentrum Windegg eingeladen. Verbindend, weil das Fest mit dem gemeinsamen Gottesdienst beginnt. Verbindend auch, weil der Anlass aufzeigen möchte, dass die Kirche neben Spiritualität so viel mehr zu bieten hat.

Offene Windegg, offenes «Haus Böhl»

Interessierte sind am Sonntag, 8. Januar, von 9.30 Uhr bis 10.30 Uhr zum Gottesdienst im grossen Saal der Windegg eingeladen. Danach, von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr, gemeinsames Zusammensein mit Apéro und Suppe. Im Jugendraum – die sogenannte Krauerstube – darf gespielt wer-

den. Im «Haus Böhl» können der Trottenkeller, die Nussbaumstube oder der herrschaftliche Estrich besichtigt werden. Wer sich ein Bild von den umfangreichen Renovationsarbeiten machen möchte, führt sich die Präsentation im Unterrichtszimmer der Windegg zu Gemüte. Die Verantwortlichen freuen sich auf eine grosse Zahl von «gwundrigen» Gästen.

Sylvia van Moorsel ▲▲



Einseitige Berichterstattung

Am 25. September 2022 hat eine grosse Mehrheit der Stimmbewölkerung beide Tempo-30-Vorlagen in einem demokratischen Entscheid deutlich abgelehnt. Beide Vorlagen waren überladen und hätten zu einem üblen Schilderwald und unnötigen Verbauungen geführt. Aus Sicht unserer Partei war und ist die Tempo-30-Diskussion Bestandteil eines engagierten, politischen Prozesses in einer lebendigen Demokratie. Es wurde diskutiert, andere Varianten ausgearbeitet und am Schluss entschied das Stimmvolk deutlich. Nun hat es der Gemeinderat in der Hand, Tempo 30 dort massiv einzuführen, wo es sinnvoll ist. Die FDP hat im Abstimmungskampf ihre Meinung kundgetan und hat andere Meinungen respektiert. Dass die WAZ sich einseitig pro flächendeckendes Tempo 30 ausgesprochen hat, war hingegen fragwürdig und aus Sicht der FDP nicht fair. Diesbezüglich raten wir der WAZ sich wieder auf ausgewogenen Journalismus zu besinnen.

Rony Riedo, Parteipräsident FDP Wald



Die Mehrheit entscheidet

Die Abstimmung über die Tempo-30-Initiative ist nun bereits eine Weile her. Leider wurde in der WAZ nur die befürwortende Sicht kommentiert. Als interessierte Leserin darf ich sicher erwarten, dass sich unsere Zeitschrift der neutralen Berichterstattung bewusst ist, also alle Meinungen wie-

dergeben sollte. Zu einer lebendigen Demokratie gehören verschiedene Meinungen, Diskussionen und zum Schluss die Mehrheit, die entscheidet.

Zum Verständnis sei hier erwähnt: Die überlange Gemeindeversammlung vom März war die Folge der gemeinderätlichen Vorgaben, welche die Arbeitsgruppe zur Beurteilung der Zweckmässigkeit der Tempo-30-Vorlage erfüllen musste. Nämlich, dass über jede Zone und über jede Strasse separat abgestimmt werden musste. Von Beginn an war es das Ziel der Arbeitsgruppe, nicht einfach Tempo 30 «zu bodigen», sondern die unserer Meinung nach wirklich gefährlichen Strassen in Wald unter Tempo 30 zu belassen. Wie bereits mehrfach erklärt, konnten wir uns mit dem Resultat der Gemeindeversammlung nicht einverstanden erklären, da die Abstimmungen über die verschiedenen Zonen unserer Meinung nach recht zufällig und kontrovers ausgefallen sind. Deshalb haben wir für die Urnenabstimmung ein doppeltes Nein empfohlen. Im Sinne für ein sicheres und lebenswertes Dorf verschliessen wir uns nicht der Diskussion. Aber wir wehren uns gegen unnötige Massnahmen und Geldverschwendung in Strassen, wo es unserer Meinung nach für niemanden einen Nutzen bringt.

Ruth Frei, SVP Wald

Walder Schweizermeister

2023 startet die WAZ eine neue Serie zum Thema Walder Schweizermeister. Nebst Sportlerinnen und Sportlern möchten wir auch Schweizermeister vorstellen, die in anderen Sparten reüssiert haben. Dabei sind wir auf die Mithilfe unserer Leserschaft angewiesen: Kennen Sie jemanden aus Wald, der auf irgendeinem Gebiet Schweizer Meister geworden ist? Zum Beispiel bei den Berufsmeisterschaften? Oder bei der Tierzucht? Bitte teilen Sie uns den Namen dieser Person mit: waz@wald-zh.ch
Vielen Dank für Ihre Mitwirkung!

*Die WAZ-Redaktion wünscht allen Leserinnen und Lesern
gefrente Festtage und alles Gute fürs neue Jahr.*

Adieu Oskar Sina



Brunnenmeister Sina im Reservoir neben der UV-Anlage, die das Quellwasser entkeimt und auf Trübungen prüft. (Foto: Janik Honegger)

■ **«Im Dezember gehe ich** in den Ruhestand. Keine Bange, für die Qualität des Trinkwassers in unserer Gemeinde wird weiterhin gesorgt. Seit 36 Jahren bin ich als Brunnenmeister in Wald tätig. Hauptberuflich arbeite ich als Sanitär bei der Firma Schumacher. Brunnenmeister ist daher nur ein Teil meiner Tätigkeit. Ich bin zuständig für Qualität und Quantität unseres Trinkwassers, unterhalte alle für den Betrieb notwendigen Anlagen und habe rund um die Uhr Pikettdienst.

Sobald der Alarm losgeht, renne ich los wie die Feuerwehr. Ich arbeite eng mit der Wasserversorgung zusammen. Monatlich werden Proben zur Untersuchung nach Zürich geschickt, um höchstmögliche Qualität zu gewährleisten. Wenn es eine Störung bei einer Wasserleitung oder an einer Anlage gibt, geht automatisch über die digitale Zentrale ein Alarm los. Früher wurde das Wasser noch chloriert. Heute haben wir eine UV-Anlage, die das Trinkwasser entkeimt und allfällige Trübungen sofort anzeigt.

Ich war hauptsächlich in Wald tätig, nur für kurze Zeit habe ich in Zürich gearbeitet. Ich wurde als Jüngster von vier Geschwistern geboren, ging hier zur Schule und begann 1973 meine Lehre als Sanitär bei Schumacher. Ich hatte Glück: Bereits bei Lehrbeginn konnte ich mit meinem Vorgänger

den Unterhalt der Reservoirs machen. So wuchs ich schon früh in meine heutige Tätigkeit hinein. Eine Ausbildung zum Brunnenmeister oder eine Fachprüfung gab es damals noch nicht. Ich musste aber eine spezielle Schweissprüfung ablegen. Solche Spezialprüfungen wurden regelmässig wiederholt. Ich bekam dafür einen speziellen Schweissausweis.

«Vom Glarnerland in Richtung Limmat durfte ich den Super Puma sogar ein Stück weit selber fliegen.»

Mein schönstes Erlebnis? Als im Hinterwald, am Ende des Plättliwegs, die Quellenfassungen erneuert werden mussten. Da sie nicht mit dem Lastwagen transportiert werden konnten, wurden sie per Helikopter angefliegen. Anschliessend konnten wir mitfliegen. Vom Glarnerland in Richtung Limmat durfte ich den Super Puma sogar ein Stück weit selber fliegen. Das war schon ein grossartiges Erlebnis.

Sportlich war ich immer sehr aktiv. Seit den B-Junioren war ich Goalie im Fussballclub Wald und

konnte sogar ein knappes Jahr in der zweiten Liga spielen. Dann packte mich der Autorennsport, die Rennprüfung auf dem Hockenheim-Ring folgte. Vier Jahre fuhr ich Slaloms mit einem Golf GTI des Schaufelberger-Racing-Teams. Im ersten Rennen verpasste ich den ersten Rang nur um wenige Hundertstelsekunden.

Im Winter stehe ich gerne auf den Skiern. Skiakrobatik interessierte mich viel mehr als etwa Rennen im Skiclub. Beine hinten hochnehmen oder den Helikopter machen, das war mein Ding. Bis zur sechsten Klasse fuhr ich mit Holzskis und konnte damit sogar ein Schülerskirennen gewinnen.

«Freude am Beruf muss man haben, der Lohn spielt dabei eine untergeordnete Rolle.»

Meine Mutter ist Schweizerin, mein Vater Norditaliener aus Zone, Brescia, einem kleinen Bergdorf mit Blick auf den Lago d'Iseo. Er kam 1951 in die Schweiz und arbeitete bei der Weberei Elmer als Transporteur mit Pferd und Anhänger. Ich bin Doppelbürger, fühle mich aber als Schweizer. Ich bin auch immer in Wald geblieben. Hier im Dorf zu arbeiten, ist schön: in ein paar wenigen Minuten im Geschäft sein, über Mittag zuhause und nach der Arbeit schnell zurück. So konnte ich meine Kinder aufwachsen sehen. Aus einer geschiedenen Ehe habe ich zwei Söhne. Der jüngere hat kürzlich geheiratet. Vor mehr als zwanzig Jahren habe ich meine jetzige Partnerin Andrea kennengelernt. Ihre Tochter Michèle ist vor kurzem ausgezogen.

In Kürze steht die Pensionierung an. Endlich kann ich erledigen, was ich alles hinausgeschoben habe. Nun muss ich nicht mehr jeden Tag in den Graben. Meine Berufswahl habe ich nie bereut und war immer zufrieden. Freude am Beruf muss man haben, der Lohn spielt eine untergeordnete Rolle.»

Den Dachboden ausmisten, das ist mein nächstes Projekt. Ein grosser Traum von mir: alle Schweizer Passstrassen mit dem Auto zu befahren. Grundsätzlich möchte ich einfach mal ein bisschen entspannen und schauen, was auf mich zukommt. Ich hatte noch nie länger als drei Wochen Ferien am Stück. Jetzt habe ich Zeit, alles nachzuholen. Das Allerwichtigste für meine Zukunft bleibt aber meine Gesundheit.»

aufgezeichnet von Janik Honegger ▲▲▲

Wald z'Wald

Gidon Horowitz erzählt Waldmärchen



Der Wald ist voller Leben, überall, und so erzählen auch unzählige Märchen vom Wald, von seinem Zauber und von wundersamen und geheimnisvollen Lebewesen. Aus diesem universellen Märchenschatz erzählt Gidon Horowitz, einer der bekanntesten Märchenerzähler im deutschen Sprachraum, dieses Jahr wieder Kostbarkeiten für Erwachsene.

Samstag, 10. Dezember, 16 Uhr, 2 Stunden

Bibliothek Wald, Schlipfstrasse 12a

Katrin Kuchen, 055 246 48 26, bibliothek@wald-zh.ch

Eintritt Fr. 20.– / Jugendliche und IV Fr. 15.–

Familienkonzert «Der Zauberlehrling»



Eine spannende Geschichte mit der mitreissenden Musik von Paul Dukas rund um die berühmte Ballade «Der Zauberlehrling» von Johann Wolfgang von Goethe für Kinder und Erwachsene. Goethe schrieb sie im Jahr 1797, vor über 200 Jahren. Schon

bei seinen Zeitgenossen war sie sehr beliebt und fasziniert immer noch. Genau 100 Jahre später komponierte der Franzose Paul Dukas (1865–1935) dazu eine Sinfonische Dichtung, die wie die Ballade ihren Siegeszug um die Welt antrat. Erzählt von Markus Stadelmann (Radio Zürisee) und gespielt von der Kammerphilharmonie Zürcher Oberland. Musikalische Leitung Salvatore Cicero.

Sonntag, 11. Dezember, 16–17 Uhr

Schwertsaal, Eintritt frei, Kollekte zugunsten der Künstler/innen

piccolaOpera, Salvatore Cicero, 076 321 79 67, film.media@yahoo.com

Das Friedenslicht



In Europa und an vielen Orten auf der Welt herrscht Krieg. Machtlos stehen wir da. Ein Licht als Zeichen des Friedens wird seit vielen Jahren in über dreissig Ländern von Mensch zu Mensch, über soziale, religiöse und politische Grenzen hinweg, weitergegeben. Die Walder Kirchen bringen das Friedenslicht ins Dorf und alle sind herzlich eingeladen, das Friedenslicht mit ihrer Laterne oder Kerze in ihr eigenes Zuhause zu holen.

(Foto: Verein Friedenslicht Schweiz)

Die Walder Kirchen bringen das Friedenslicht ins Dorf und alle sind herzlich eingeladen, das Friedenslicht mit ihrer Laterne oder Kerze in ihr eigenes Zuhause zu holen.

Sonntag, 18. Dezember, 17–18 Uhr

Schwertplatz Wald

Ökumene Wald

SanySaidap



SanySaidap sind vier Stimmen untermalt mit Fiddle, Mandoline, Gitarre, Akkordeon und Kontrabass. Von Irish-Folk über Country und Bluegrass bis hin zu amerikanischen Roots-Einflüssen wie Old-Time und Cajun – SanySaidap nehmen von allem ein wenig, reichern die Mischung mit bluesigen,

swingenden Noten an, graben altbekannte Klassiker aus oder zaubern ihre ganz eigenen Folk-Melodien hervor. Ihre unbändige Spielfreude haben sie zum Markenzeichen gemacht und zelebrieren damit auf der Bühne ihre Begeisterung für authentischen, berührenden und wilden Folk.

Samstag, 17. Dezember, 20 Uhr

Restaurant Zürcherhof

Ursula Schranz, ususch@bluewin.ch, 079 945 59 14

Eintritt frei, Kollekte, kein Vorverkauf, Tischreservation möglich

Jahreskonzert der Harmoniemusik Wald – Swiss Music meets Elvis



Die Harmoniemusik präsentiert im Januar das erste Jahreskonzert unter ihrem neuen Dirigenten Salvatore Cicero. Eröffnet wird der Konzertabend durch das Jugendensemble Wald unter der Leitung von Thomas Eckert.

Das Publikum erwartet Musik von 77 Bombay Street, Göle, Patent Ochsner, Pepe Lienhard und natürlich Elvis Presley. Die jungen Musikanten präsentieren ihr musikalisches Können mit grosser Freude. Das Jugendensemble besteht aus Musikschülern der Musikschule Zürcher Oberland und der Harmoniemusik Wald.

Samstag, 20. Januar 2023, 19.30 Uhr, Türöffnung 18 Uhr

Sonntag, 21. Januar 2023, Familienkonzert, 14 Uhr, Türöffnung 13.30 Uhr
Schwertsaal

Harmoniemusik Wald, Hanspeter Städelin, info@harmoniemusik-wald.ch

Weitere Informationen: www.harmoniemusik-wald.ch

Weitere Veranstaltungen finden Sie unter

www.wald-zh.ch/anlaesseaktuelles