

WAZ



Nummer 3
April 2023
Die Zeitschrift für Wald
www.waz-zh.ch



(Foto: János Stefan Buchwardt)

«Nose to Tail»

Früher wurde ein geschlachtetes Tier ganzheitlich verwertet, von Kopf bis Schwanz. Ein innovatives Kollektiv aus Bauer, Metzger und Koch greift dieses Konzept wieder auf. **Seite 8/9**

Zukunftsweisend

Nach mehr als 120 Jahren an der Werkstrasse zügelt das EW Wald in einen Neubau mit Vorzeigecharakter. **Seite 3**

Schutz der Artenvielfalt

Ein runder Tisch Biodiversität bringt verschiedene Interessen zusammen: Gemeinde, Naturschutz, Landwirtschaft. **Seite 4**

Heiraten in der Villa Flora

Vor 20 Jahren wurde in Wald das letzte Hochzeitspaar getraut. Nun ist es wieder möglich, im Dorf zu heiraten. **Seite 12**

Für gut befunden

Nach dem Umbau der Elba-Dreifachturnhalle loben die Vereine die Infrastruktur mit der neuen Tribüne. **Seite 13**

EDITORIAL

Hunger nach Fleisch

Vieles, nicht alles, dreht sich ums Fleisch. «Ich habe dich zum Fressen gern.» Fleischliche Lust ist nicht gleich Lust am Fleisch. Und nicht unser Thema. «Vom Schnörli bis zum Schwänzli», darum geht's. Und dabei möglichst viel vom essbaren Nutztier gewinnen und verzehren. Klingt unspektakulär, verweist aber auf die Zukunft. Trends und Traditionen bestimmen, was gegessen wird. Auch zukünftig unabdingbares Umdenken, das so schwerfallen kann. Wir lesen, die Zukunft des Sonntagsbratens sei moralisch und ökologisch gefährdet. Für das globale Haushalten gilt's erst recht.

Da schreit doch alles zum Himmel: Schwellenländer und boomende Wirtschaftsnationen sehen im Fleischkonsum und im Umfang ihrer Kinder ein Symbol des Aufstiegs. Klar wie klare Brühe: Es braucht Alternativen. Sonst schrecken die Umweltfolgen spätestens dann auf, wenn ich's am eigenen Leib erfahre. Was denn? Na, Emissionen wie Methan, bedrohter Regenwald, steigender Wasserbedarf. Klingt alles nicht gut. Kehren wir vor der eigenen Haustür: Mehr Geld für weniger Fleisch kann wehtun. Bio-Fleisch? Vorfreude auf den Braten, wenn es ihn wirklich wieder nur gelegentlich am Sonntag gäbe?

Lokal tut sich etwas. Glückliche Umstände haben drei Männer zusammengeführt. Flurin, Jan und Michi. Noch setzen der Landwirt, der Metzger und der Küchenchef nicht auf Soja und Insekten. Keller, Dähler und Ardielli spielen vor Ort das «Nose to Tail»-Prinzip durch. Der Hof Tonacher, die Talegg Metzger und die Bleichibeiz spannen vorbildlich zusammen, um zu demonstrieren, dass ein Weniger das Bessere ermöglicht. Die Ressource Fleisch hochwertig und sparsam eingesetzt werden kann. Bis die Muskelfaser aus dem Labor kommt? Immerhin ein Anfang – oder ein Rückbesinnen auf die frühere Wertschätzung gegenüber tierischen Produkten.

János Stefan Buchwardt

Rückblick

Freitag, 24. Februar

Notewürger-Jubiläum



Erster Auftritt der Notewürger in den neuen Kostümen fürs kommende Jahr. (Foto: zVg)

Gebührend feierten die Notewürger am Freitag der diesjährigen Fasnacht ihr 40-jähriges Bestehen. Der gut besuchte Schwertsaal war nach dem Jubiläumsmotto «Back to the 83's» und Elementen aus dem Film «Zurück in die Zukunft» dekoriert. Höhepunkte waren die Auftritte diverser Guggen aus umliegenden Dörfern, insbesondere derjenigen der «Grufties», einer Formation aus ehemaligen Notewürgern und Gründungsmitgliedern, welche die Zuhörerschaft mit ihrem Repertoire begeisterten. Zur Show ab Mitternacht performte die Gugge unter anderem, zusammen mit Schwyzerörgeler Sergio Theiler, dessen Lied «Wald-Heimat». (sw)

Samstag, 11. März

Nostalgiä im Lindenhof

Nach einer dreijährigen schöpferischen Pause lud Taralluce zum Frühlingskonzert in den Lindenhof ein. Mit Klängen von Mandolinen, Gitarre, Melodium und Perkussionsinstrumenten nahmen sie das Publikum mit auf eine Reise in den Süden. Die italienische Volksmusik und der anschließende mediterrane Gaumenschmaus liessen das

Publikum das nasskalte Wetter draussen vergessen. Die Liedtexte drehten sich um die Liebe und ihre lustigen, ernsthaften und romantischen Facetten. Unterhaltsame Erzählungen und Fiorentina Talamo ausdrucksvolle Gestik zauberten den Gästen immer wieder aufs Neue ein Lachen ins Gesicht. (sw)



Manuela Frescura, Laure Perrenoud und Fiorentina Talamo (v.l.) erinnern sich mit ihrem Nostalgieprogramm an ihre musikalischen Schätze der vergangenen Jahre. (Foto: Salome Wildermuth)

Samstag, 11. März

Tanzfest mit Livemusik

Tanzfreudige Walderinnen und Walder trafen sich in der Windegg zum Bal Folk, einer aus Frankreich stammenden, lockeren Volkstanz-Veranstaltung, bei der alle mitmachen können, und die sich in ganz Europa grosser Beliebtheit erfreut. Paarweise, in Kreis- oder Reihentänzen drehten sich die gut-



Am Bal Folk können alle mittanzen, Vorkenntnisse braucht es nicht. (Foto: Martin Stucki)

gelaunten Besucherinnen und Besucher zu Walzer, Mazurka oder Schottisch über das Parkett – Neulinge hatten sich vorgängig in einem Crash-Kurs die wichtigsten Tanzschritte beibringen lassen. Musikalisch begleitet wurde der Abend vom Trio Clé des lokalen Bal-Folk-Organisators Christian Oestreicher und den Folk- und Gipsy-Klängen der Zéphyr Combo. (mst)

Samstag, 18. März

Der Zauberberg in Wald



Der quirlige Buchautor Otto Brändli im Gespräch mit Milo Puhani (l.), Professor für Epidemiologie und Public Health an der Uni Zürich, und Medizinhistoriker Flurin Condreau (r.). (Foto: Esther Weisskopf)

Eine illustre Zuschauerschaft fand sich zur Buchvermittlung von Otto Brändlis neuem Werk «Der Zauberberg in Wald» in der Bleiche ein und verfolgte interessiert das von Medizinhistoriker Flurin Condreau moderierte Gespräch. Dieses drehte sich einerseits um die Entstehungsgeschichte des in diesem Jahr 125 Jahre alt werdenden ehemaligen Sanis auf dem Faltigberg, andererseits um den Zustand des heutigen Gesundheitswesens. Dabei betonte der langjährige Chefarzt Brändli, dass die damals ausschlaggebenden Kriterien für die Ortswahl – viel Sonne und gute Luft – auch Standortfaktoren der Zukunft sein werden. (ew)

Impressum

WAZ – Walder Zeitschrift

32. Jahrgang April 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 Zürrer (Bald z'Wald), János Stefan Buchwardt, Janik Honegger, Marina Koller, Irene Lang, Martin Stucki, Sylvia van Moorsel, Salome Wildermuth

Abschlussredaktion:

Esther Weisskopf, Salome Wildermuth

Zuschriften, Leserbrief, Anregungen:

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

Inserate und Beilagen:

Esther Weisskopf, 055 246 44 58

Inserionsstarife:

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 4/2023 (Mai)
Dienstag, 11. April 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

Umzug in die Moderne

Seit seiner Gründung vor mehr als 120 Jahren war das EW Wald an der Werkstrasse zu Hause. War – denn Anfang April hat das Unternehmen sein neues Betriebsgebäude auf dem Bleicheareal bezogen. Der neue Firmensitz ist zwar nur 300 Meter vom alten entfernt, gebäudetechnisch aber um Riesenschritte nach vorne gerückt. Am bisherigen Standort sollen zahlbare Wohnungen und Gewerberäume entstehen.



Der Neubau ist energetisch auf dem neusten Stand der Technik.

■ **Es hat sich viel getan** seit dem 5. Oktober 1902, als das EW Wald seinen Betrieb aufnahm: Aus damals 88 Kunden mit einem Stromverbrauch von knapp 14 000 Kilowattstunden sind über 6500 Abnehmer und ein Absatz von rund 48 Millionen kWh geworden. Der ursprüngliche Beleuchtungsversorger hat sich zu einem modernen Energieunternehmen gewandelt, das sich selbst als Vorreiter für erneuerbare Energien, Gebäudeautomation (Smart Home), Heizungssanierungen und E-Mobilität sieht.

Hoffnungslos veraltet

Nur etwas hatte sich in diesen mehr als 120 Jahren nicht geändert: Die alten Betriebs- und Verwaltungsgebäude an der Werkstrasse, in denen zu Beginn noch Strom mit einer Dampfmaschine produziert worden war. Die gebäudetechnisch hoffnungslos veralteten Backsteinhäuser neben dem Walder Schwimmbad waren für die 35 Angestellten nicht nur zu klein geworden – sie wollten auch so gar nicht mehr zum zukunftsgerichteten Image des Unternehmens passen.

Energetisches Vorzeigeprojekt

Das hat sich mit dem Neubau völlig geändert: «Wir haben an der Jonastrasse ein Vorzeigeprojekt

gebaut, mit dem wir unserer Kundschaft demonstrieren können, was energietechnisch heute alles möglich ist», sagt Geschäftsführer Urs Bisig. Auf dem 3500 m² grossen Areal wurde nicht nur ein Showroom eingerichtet, sondern auch ein Freiluft-Showgarten, wo verschiedene Solarmodule besichtigt werden können. Im Ganzen bietet der Neubau 530 m² Bürofläche und 900 m² Lagerfläche.

Novum für die Schweiz

Das Gebäude selbst ist nach Minergie-Standard zertifiziert. Vordächer, Dächer, Fassade und Geländer wurden mit Photovoltaik-Panels zur Stromgewinnung bestückt. Heizung und Kühlung erfolgen über Wärmepumpen mit bis zu 240 Meter tief reichenden Erdsonden. Um zu verhindern, dass letztere das Erdreich auskühlen, werden sie im Sommer mit der Wärme von Asphaltkollektoren regeneriert. Dieser Pilotversuch ist ein Novum für die Schweiz und wird vom Kanton unterstützt (siehe Kasten).

Wohnungsbau gegen Heimatschutz

Am alten Standort verbleibt die Messstation, wo der aus Dürnten angelieferte Strom an die 60 Walder Trafostationen verteilt wird. Auf dem Rest des Geländes möchte das Unternehmen preisgünstige Wohnungen und Gewerberäume bauen. «Als EW

Wärme aus dem Asphalt

Auf dem neuen Betriebsgelände des EW Wald wird – erstmals in der Schweiz – ein grossangelegter Versuch zur energetischen Nutzung von Strassenbelägen durchgeführt. Dabei wird im Sommer die Wärme des aufgeheizten Asphalts mittels eines Systems von unter den Strassenbelag eingelegten Röhren für die Regeneration von Erdwärmesonden verwendet. Solche Sonden entziehen dem Boden im Winter Wärme, die für Gebäudeheizungen genutzt wird. Weil das Erdreich mit der Zeit auskühlt, wenn viele dieser Erdsonden nebeneinander betrieben werden, muss im Sommer Wärme zurückgegeben werden. Meist geschieht dies heute mit Solarkollektoren auf Dächern. Der Wädenswiler Minergie-Pionier Ruedi Kriesi forscht seit Jahren an der Alternative Asphaltkollektoren, wie sie etwa in den Niederlanden bereits eingesetzt werden. Vom Kanton Zürich hat er den Auftrag erhalten, mit einer an Schweizer Verhältnisse angepassten Konstruktion den Pilotversuch beim EW Wald durchzuführen. Damit soll der Nutzen dieser Technologie ermittelt werden. (mst)

Wald haben wir auch eine soziale Verantwortung», sagt Geschäftsführer Bisig. Allerdings gestaltet sich die Planung schwierig, weil Teile der alten Gebäude unter Heimat- und Ortsbildschutz gestellt wurden. Das ursprüngliche Projekt wurde deshalb redimensioniert – aktuell sind noch zwei Mehrfamilienhäuser mit 25 Wohnungen vorgesehen.

Martin Stucki ▲▲▲



Die alten Betriebsgebäude sind teilweise vor dem Abbruch geschützt. (Fotos: Martin Stucki)

Für die Artenvielfalt

Kürzlich besprachen elf Personen unter der Leitung von Gemeinderat Albert Hess am «runden Tisch Biodiversität» das Jahresprogramm. Damit wird eines der Legislaturziele des Gemeinderats angegangen, in welchem es unter anderem heisst: «Ausdrücklich als Aufgabe der Gemeinde wird die Sicherung der Biodiversität (...) bezeichnet.»



Der Bühlweiher gehört zu den kommunalen Naturschutzgebieten. Eine viel grössere Anzahl untersteht dem Kanton. (Foto: Irene Lang)

■ **Der runde Tisch Biodiversität** entstand jedoch nicht eines Legislaturziels wegen, sondern um eine Initiative des Naturschutzvereins abzuwenden, welche die Gemeinde verpflichtet hätte, mit jährlich wiederkehrenden Beträgen nach dem Modell anderer Gemeinden die Biodiversität zu fördern.

Kräfte bündeln

Anstelle einer Initiative schlug Gemeinderat Hess einen runden Tisch vor, in welchem der Naturschutzverein, zwei Gemeinderäte, Vertreter von

Land- und Forstwirtschaft, sowie der Jäger sich verpflichten, gemeinsam die Artenvielfalt auf dem Gemeindegebiet zu fördern, mit der fachlichen Begleitung von René Gilgen (Ökobüro FÖN). Iris Altenburger vom Naturschutzverein meint dazu: «Mit dem runden Tisch nimmt die Gemeinde unsere Anliegen ernst. Wir verzichten deshalb auf die Initiative, denn wir haben unser Ziel erreicht.» An der ersten Veranstaltung wurde aufgelistet, wo es was braucht, um Lebensräume für die verschiedensten Arten von Pflanzen und Tieren auszudehnen oder zu erneuern. Laut Hess ist das Ziel dieses Gremiums, eine breite Bevölkerung für das Problem des Artensterbens zu sensibilisieren und selber einen Beitrag dazu zu leisten.

Verantwortlichkeiten

Der Naturschutzverein, seit Jahrzehnten in der Gemeinde verwurzelt, leistet äusserst wertvolle Freiwilligenarbeit zum Schutz von Natur und Artenvielfalt und macht «Nägel mit Köpfen». Landwirtschaftsbetriebe verpflichten sich, einen Teil des Landes weniger intensiv zu bewirtschaften und werden für den Produktionsausfall entschädigt. Der Leiter der Gemeindestelle für Landwirtschaft, Felix Müdespacher, sagt: «Jeder Hof muss mindestens sieben Prozent an Biodiversitätsförderflächen ausweisen, damit er Direktzahlungen erhält. Einige Bauern haben mehr, andere weniger, weil sie produzieren wollen. Den heutigen Milchkühen reicht das Futter extensiv genutzter Wiesen nicht.» So liegen die Biodiversitätsflächen der Gemeinde

mit 16.9 Prozent etwas unter dem kantonalen Durchschnitt.

Fachberater Gilgen begleitet das seit 2004 bestehende Projekt zur Biodiversitätsförderung seit sieben Jahren. «Wegen der grossen Anzahl sonniger Hanglagen haben hier viele Wiesen ein grosses ökologisches Potenzial und könnten bei angepasster extensiver Nutzung artenreicher werden», sagt er. Müdespacher und Gilgen sind einerseits für die Einrichtung und Überwachung von Biodiversitätsflächen verantwortlich und andererseits für Pflege und Instandstellung der 35 kommunalen Naturschutzgebiete.

«Das Artensterben ist im täglichen Leben kaum spürbar, jedoch irreversibel», sagt Gemeinderat Rico Croci, «darum muss der runde Tisch Wissen vermitteln und sensibilisieren.» Dies wird mit dem ersten gemeinsamen Auftritt am Frühlingmarkt vom 18./19. April in die Tat umgesetzt. Auf Tafeln werden Zusammenhänge erklärt und Besucherinnen und Besucher können etwas zur Biodiversitätsförderung beitragen, indem sie einheimische Stauden erwerben und sie in Töpfen auf Balkonen oder im Garten einpflanzen.

Irene Lang ▲▲▲

Runder Tisch Biodiversität

Nach dem Jahr der Findungsphase 2022 definierte der runde Tisch als Schwerpunkte für die kommenden Jahre:

2023: Jahr der Vögel (Jahresprogramm liegt als Flyer bei)

2024: Jahr der Weiher / Feuchtgebiete

2025: Natur im Siedlungsraum

2026: Hochstammbaum-Jahr



**Ärztlicher
Notfalldienst**

0800 33 66 55



Wald ZH Sicherheit und Gesundheit

Aktionstag gegen Littering im öffentlichen Raum

Zusammen mit Gorilla-Trophy findet auch dieses Jahr der Aktionstag «zäme für ä saubers Dorf» statt:

Samstag, 15. April 2023, Treffpunkt 9:00 Uhr auf dem Schwertplatz, Wald.

Ab ca. 12:00 Uhr werden die Teilnehmer/innen durch den Verkehrsverein gepflegt. Kommen Sie vorbei und engagieren Sie sich für ein sauberes Wald ZH!

Neu Öffentliche Kühlschränke in der Gemeinde Wald ZH

Wir informieren Sie gerne am Aktionstag gegen Littering über das Projekt des Vereins «Madame Frigo». Weitere Informationen finden Sie im Zeitungsartikel auf Seite 11 in dieser WAZ.

**Hier könnte
Ihr Inserat
stehen.**

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

Im Glockenturm

Die reformierte Kirche in unserem Dorf hat eine lange Geschichte. Alte Urkunden erzählen, dass bereits im 13. Jahrhundert ein kapellähnliches Gotteshaus an der jetzigen Stelle stand. Seither hat der Bau aber einige Veränderungen erfahren und mit ihr der Kirchturm.



Sigrist Charly Halbheer öffnet die Türen zum Uhrwerk der Firma J.G. Baer von 1957. (Fotos: Werner Brunner)

■ **Zweimal im Jahr** wird die Kirchenglocke der Jahreszeit angepasst. So auch vor einigen Tagen, am letzten Sonntag im März, als das mechanische Uhrwerk automatisch von der Winter- auf die Sommerzeit wechselte. Die Uhr wurde um zwei Uhr morgens um eine Stunde vorgestellt. Das Umgekehrte wird dann am letzten Sonntag im Oktober passieren. Dann wird die Uhr morgens um drei eine Stunde zurückgestellt, damit sie für die Winterzeit wieder richtig tickt.

Der Turm

Durch einen schmalen Treppengang und über holzige Stufen kann der Kirchturm erklommen werden. Auf der ersten Plattform erreicht man die Gewichtssteine, die das Laufwerk in Gang halten.



Die Viertelstunden- und Stunden-schläge erfolgen mittels Hammerschlag auf die Glocke.

Auf der nächsten Plattform ist bereits das imposante, mechanisch laufende Uhrwerk zu bewundern. Es wurde 1957 durch die Firma J.G. Baer aus Sumiswald konstruiert und eingebaut. Durch die Abstimmung über die internationale Funkuhr wird die Genauigkeit optimiert. Seit 2013 wird die Sommer-/Winterzeit automatisch umgestellt. Zur Turmuhr gehören auch die Zifferblätter mit ihren stattlichen Durchmessern von 3.80 Meter und die Zeiger. Der Minutenzeiger ist 2.76 Meter lang und 8.5 Kilogramm schwer, der Stundenzeiger ist 1.80 Meter lang und wiegt 6.5 Kilogramm.

Nicht minder imposant sind die Glocken auf der nächsten Plattform. Das alte Walder-Geläut mit vier Glocken wurde 1871 durch das heutige ersetzt. Die Viertelstunden- und Stundenschläge werden mittels Hammerschlag auf die Glocke ausgelöst. Nur bei langen Geläuten wie denjenigen um sieben und elf Uhr, zur Vesper- (16 Uhr) oder Betzeit (19 Uhr) werden die bronzenen Glocken in Schwingung versetzt. Jede der vier Glocken hat einen anderen Klang. Nummer eins (11-Uhr-Geläut) läutet in Tonhöhe H, Nummer zwei (Betzeit) in Dis, Nummer drei (Vesperglocke) in Fis und Nummer vier (Taufglöcklein) in H.

Immer wieder gibt es bei der Kirchenpflege Reklamationen wegen des Schlagens der Glocken zu

jeder Tageszeit. Seit die alten Klöppel durch neue ersetzt wurden, die deutlich weniger laut und hart tönen, hat dies aber nachgelassen. Reklamationen gab es aber auch schon bei Renovationsarbeiten, weil die Zeitschläge ausblieben. Es scheint nicht einfach, es allen recht zu machen.

Die Geschichte der Kirche

Im frühen 16. Jahrhundert, also kurz vor der Reformation, wurde mit finanzieller Unterstützung der Stadt Zürich der Neubau eines Langhauses mit gotischem Chor und Turm realisiert. Fünf herrliche Glasfenster mit Darstellungen von Heiligen zählen zu den schönsten und besterhaltenen dieser Epoche. Sie wurden 1517 bei der Reformation nach England verkauft. Fünf von ihnen wurden später wiedergefunden und zurückgekauft. Sie können heute im Landesmuseum in Zürich bestaunt werden. Fotos davon befinden sich im Kirchgemeindehaus Windegg.

Um 1750 war Wald dank des Marktrechts mit 2400 Einwohnern die grösste Gemeinde im Bezirk Hinwil, was zu einem prekären Platzmangel beim sonntäglichen Pflicht-Kirchgang führte. Ein Neubau wurde unumgänglich. Bewohner der Weiler Riedt, Raad, Hischwil, Bühl und Sennenberg unternahmen damals Vorstösse bei den Herren in Zürich für den Bau einer eigenen Kirche im Riedt. Obwohl Geld und ein Bauplatz zur Verfügung standen, wies Zürich alle Gesuche ab. In der Folge baute man um die alte Kirche eine neue, grössere.

Bei der Gesamtrenovation von 1893 war die grösste Veränderung der Umbau des Turmhelmes. Das ursprüngliche Giebeldach – auch «Käsbissendach» genannt – wurde durch einen 30 Meter höheren Spitzhelm mit Schieferdeckung ersetzt. 1985 erfolgte die letzte grosse Renovation, bei der neue Zifferblätter und Zeiger montiert, die Fassade neu gestrichen und das Uhr- und Läutwerk revidiert wurden. Letztes Jahr erneuerte man die Heizungssteuerung und die Akustikanlage, dieses Jahr wird die Beleuchtung auf den neusten Stand gebracht.

Werner Brunner ▲▲▲

wer · was · wann · wo

Kirchturmbesichtigung

Anfragen für allfällige Führungen durch den Turm nehmen die Sigristen Gabriela Honegger und Charly Halbheer, Telefon 079 743 68 40, entgegen.

DIE ERSTEN 50 GESUNDHEITSPÄSSE SIND KOSTENLOS!

Partner

sprechstunde
doktor stutz

omilon

Jetzt Ihren Gesundheitspass holen.

Wie geht's meinem Körper? Nach zwei Jahren eingeschränkter Bewegung bringen Erwachsene in der Schweiz durchschnittlich 3.5 kg mehr auf die Waage. Auch Herz-/Kreislauf- und Atemwegserkrankungen haben deutlich zugenommen. Wie sieht es bei Ihnen aus? Profitieren Sie vom Gratis-Gesundheitspass im „Chili Health Hinwil oder Hombrechtikon“ und machen Sie eine persönliche Standortbestimmung.

Überflüssige Kilos?

3.5 kg mehr Körpergewicht (Durchschnitt), verursacht durch die Pandemie (feines Essen, ein gutes Glas Wein und weniger Bewegung), belasten den Körper. Mit Hilfe der Körperfett- und Stoffwechselanalyse finden wir das richtige Rezept für Ihr Wohlfühlgewicht.



Rückenschmerzen?

Schmerzt der Rücken im Alltag oder in speziellen Situationen? Sind Sie zu viel im Home Office gesessen? Mit Hilfe unserer Rücken-Stabilisation und dem „Five“ Rücken & Gelenk-Konzept unterstützen wir Sie auf dem Weg zu einem gesunden Rücken.

Effizient trainieren

Bereits schon zwei Trainingseinheiten von 45 Minuten innerhalb von 10 Tagen reichen für eine nachhaltige Verbesserung der Gesundheit. Dabei begleiten Sie unsere gut ausgebildeten und erfahrenen Trainerinnen und Trainer.

NEU: Atemlounge

Mit gezielter Stärkung ihrer Atemmuskulatur und Erhöhung ihres Lungenvolumens geht Ihnen die Luft nicht so schnell aus. Steile Wege und Treppen sind viel einfacher zu meistern.

Jetzt anrufen
für Ihren
persönlichen
Gesundheitspass
und Info-Termin
vereinbaren:



Die ersten 50 kostenlosen Gesundheitspässe im Wert von je Fr. 250.– liegen für Sie bereit. Profitieren Sie von einer umfassenden Körperanalyse und vier Wochen kostenlosem Training inklusive Atemlounge.

CHILI HEALTH TRAINING

Hinwil: T 055 525 72 62

Gossauerstr. 14 | 2. Stock Eingang Coop | 8340 Hinwil

Hombrechtikon: T 055 525 70 30

Im Zentrum 10 | 8634 Hombrechtikon

www.chili-health.ch

Freude an der Bewegung

Die Freude an der Bewegung brachte Romi Kessler zum Kunstturnen. Insgesamt wurde die gebürtige Walderin 27 Mal Schweizermeisterin und nahm an den Olympischen Spielen teil. Wie gelingt ein solch aussergewöhnlicher Erfolg und welche Kompromisse musste sie dafür eingehen? Die ehemalige Spitzensportlerin erzählt aus ihrer Zeit als Turnerin.



Romi Kessler war vier Jahre lang ungeschlagene Schweizermeisterin im Kunstturnen. Hier an der Weltmeisterschaft 1983. (Foto: zVg)

■ **Romi Kessler gewann 1978** im Alter von 15 Jahren das eidgenössische Turnfest – allerdings in Abwesenheit der besten Turnerinnen. Dadurch wurde sie zuerst nicht ernst genommen. Im gleichen Jahr schlug sie aber alle Konkurrentinnen und wurde Schweizermeisterin. Dieses Ereignis war nicht nur der Start ihrer Karriere als beste Schweizer Turnerin, es beschreibt gleichermassen die unerschütterliche Disziplin, die unter anderem Grund für ihren Erfolg ist. Doch was ihr von diesem Tag im Kopf blieb, hat nichts mit dem Wettkampf zu tun: «Meine damalige Schulkollegin überreichte mir einen Blumenstraus. Das war speziell und schön für mich.»

Bewegung im Fokus

Angefangen hat es auf dem Sportplatz in Laupen. Schon als Kind war Kessler sportbegeistert – vom Kanu bis zu den Ski. Sich zu bewegen stand für sie immer im Vordergrund. «Vielleicht wäre ich

auch Fussballspielerin geworden, wenn es damals ein Frauenteam gegeben hätte», meint die Erfolgreiche. Doch schliesslich ging sie mit einer Freundin ihrer Schwester ins Kunstturnen und als sie sich auf eine Sportart fokussieren wollte, entschied sie sich gegen das Skifahren. Dies aus einem simplen Grund: «Ich froh nicht gerne und Kunstturnen konnte ich das ganze Jahr ausüben», erzählt die ehemalige Spitzensportlerin lachend. So begann sie als Siebenjährige mit regelmässigen Trainings, in der Oberstufe war sie schon im Nationalkader. Die Nervosität sei anfangs sehr gross gewesen: «Vor dem ersten Wettkampf mit neun Jahren übergab ich mich auf dem Weg noch ins Rabättli.» Die Nervosität sei nie ganz verschwunden, deshalb sei sie am Abend vor den Meisterschaften ihre Übungen im Kopf nochmals durchgegangen.

Der Weg ist das Ziel

Auf die Frage, was sie anders gemacht hat als andere, denkt die Kunstturnerin lange nach. Es sei weniger das Talent, das hätten auch andere gehabt. Vielmehr sei es eine positive Einstellung und das Vertrauen in das Training gewesen, welches sie zum Erfolg geführt habe. «Ich habe die Übungen immer sehr gewissenhaft trainiert. Wenn andere zehn Wiederholungen machten, machte ich elf», erzählt Kessler. Heute überlegt sich die Sechzigjährige, ob sie damit nur eine Aufgabe erfüllen oder sich auch selbst verbessern wollte. «Dieser Perfektionismus, immer die maximale Leistung erreichen zu wollen, begleitet mich noch heute in meinem Alltag», meint die ehemalige Spitzensportlerin und beschreibt damit die Kehrseite der Medaille. Kunstturnen sei nicht nur sehr anspruchsvoll und verlange einem viel Kraft ab, es brauche bei der Ausübung gefährlicher Elemente auch jedes Mal aufs Neue Mut. Es gehöre dazu, mit Schmerz umgehen zu können und auch nach einem gesundheitlichen Rückschlag motiviert weiterzumachen. «Man muss Freude haben am Lernen von Bewegungen, weil man viel mehr Zeit im Training verbringt als an der Meisterschaft selbst», betont Kessler.



Die ehemalige Spitzensportlerin ist nach wie vor ein Bühnenmensch und ist momentan in einer Ausbildung zum Clown. (Foto: zVg.)

Ein neuer Lebensabschnitt

Entgegen allen gesundheitlichen Empfehlungen und den Anfragen ihres Trainers weiterzumachen, hörte die Spitzensportlerin von einem Tag auf den andern mit Kunstturnen auf. Sie wusste, dass für sie ihre Sportkarriere nach den Olympischen Spielen in Los Angeles zu Ende gehen musste. Deshalb war dieser Tag umso wichtiger für ihre Zeit als Spitzensportlerin. «Nach der letzten Übung bekam ich eine Standing Ovation. Ich hätte am liebsten das ganze Publikum umarmt.» Danach schaute Kessler noch zu und dachte mit Freude daran, was sie alles erreicht hatte. Von da an startete ihr neuer Lebensabschnitt, in dem sie zuerst dreifache Mutter wurde und dann zurück in ihren ursprünglich erlernten Beruf als kaufmännische Angestellte ging. Doch sie sei ein Bühnenmensch, erst kürzlich trat sie noch mit ihrer Gymnastikgruppe auf. Voller Überzeugung sagt Kessler: «Eine Spitzensportkarriere ist eine bewusste Entscheidung gegen ein normales Leben – sie war mein Weg.»

Lara Zürrer ▲▲▲



Walder Schweizermeister

Im Rahmen der diesjährigen Serie stellt die WAZ ehemalige und amtierende Walder Schweizermeisterinnen und Schweizermeister vor. Bisher erschienen:

Mit Taktik an die Spitze (WAZ 1/23)

Eins mit dem Terrain (WAZ 2/23)

Vom Schnörvli bis zum Schwänzli

Mit der ganzheitlichen Verwertung eines zum Verzehr gedachten Nutztieres hält ein altes Prinzip neu Einzug. Man spricht von «Nose to Tail». Die Reise führt vom Bauern- zum Schlachthof, setzt sich fort in der Metzgerei, der Restaurantküche und endet an der Gästetafel. Ziel ist, der Ressource Fleisch wieder die verdiente Wertschätzung entgegenzubringen.



Der «Nose to Tail Eating»-Gedanke geht auf ein im Jahre 1999 erschienenes Kochbuch des Engländers Fergus Henderson zurück. Im Bild: Landwirt Flurin Keller mit seinen Tieren auf der Weide. (Fotos: János Stefan Buchwardt)

■ **Filet oder Steak?** Nur die Edelteile eines Nutztieres für die menschliche Ernährung verwenden? Es braucht keine übergrosse Portion gesunden Menschenverstands, um das in Frage zu stellen, aber nicht wenig Anstrengungen, ein neues Verhältnis zu etablieren. Ältere Generationen blicken noch auf Zeiten zurück, in denen nebst Innereien alle anderen essbaren Teile eines Nutztiers verwertet wurden. Überspitzt und bildlich gesprochen: Ein Zurück zu gegrillten Hühnerfüssen und frittierten Schweineohren, wie sie auf fremden Kontinenten nach wie vor beliebt sind, ist mehr als einen humoristischen Gedanken wert.

Es ist eine rundum feine Sache – menschlich, tierisch und kulinarisch betrachtet –, dass im letzten Jahr drei vor Ort verwurzelte Männer zusammengefunden haben, um ein Projekt zu lancieren, das sie ihrem und unserem leiblichen, aber auch seelischen Wohl verfügbar machen wollen. Mit der Umsetzung ihrer Überzeugungen hin zu einer praktischen Ganztiernutzung, gehen sie nicht gänzlich neue Wege, berufen sich aber auf lebenskluge Neuerungen, nach denen unsere überstrapazierten Ressourcen aller Orten unüberhörbar rufen.

Innovatives Renommee

Da ist der junge Landwirt Flurin Keller, der nicht nur den Hof seiner Eltern übernommen hat, sondern sich Anfang 2022 mit zwei anderen Betrieben zu einer Gemeinschaft unter dem Namen «BergAcherBach» zusammengeschlossen hat. Die drei biologisch bewirtschafteten Landwirtschaftsbetriebe Hosberg (Fägswil), Tonacher und Rickenbach haben sinnvolle Synergien geschaffen und Gesamtoptimierungen wie das Teilen der Infrastruktur vorgenommen. Über ihr Bio-Produkte-Angebot, unter anderem Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch, hat Keller gemeinsam mit dem umtriebigen jungen Fleischfachmann Jan Dähler ein Nose-to-Tail-Angebot an den neuen «Bleichebeiz»-Koch Michael Ardielli herangetragen. Letzterer hat noch so gerne angebissen, ist er doch angetreten, um der renommierten Gastronomie im Bleiche-Areal ein innovatives Ansehen zu verschaffen.

Wo Jan Dähler grundsätzlich davon spricht, in altbewährter Metzgerstradition unverwechselbare Produkte kreieren zu wollen und dem Tier, das zum Lebensmittel Fleisch wird, Respekt zu zollen, weiss sich Flurin Keller ebenbürtig anzuschliessen: «Auch für uns hat die Wertschätzung gegenüber jeglichem Leben hohe Priorität.» Belastendes träte erst ein, wenn man realisieren muss, in Konkurrenz zu günstigeren Angeboten aus dem Ausland zu stehen. Er selbst ist Pächter von rund 14 Hektar Landwirtschaftsland der Otto & Johann Honegger AG, also der Bleiche Wald. Wenn die unkomplizierte Kooperation mit der Beiz dazu beitrage, einen Kreis über die gegebene Verbundenheit mit dem Bleiche-Land zu schliessen – fressen und grasen seine Tiere doch auf und von ebendiesen Weiden –, so sei das ein gutes Gefühl.

Gemeinsame Sache

Den hohen regionalen Wert dessen, hier gemeinsame Sache zu machen, ein lokales Produkt gemeindeintern, gesamthaft und mit zufriedenstellender Resonanz anzubieten, heben Keller, Dähler und Ardielli unisono heraus. «Es ist überhaupt nicht üblich, dass ein hiesiges Restaurant diese Nose-

to-Tail-Schiene fährt», sagt Keller. Auf seinem Hof hätten sie mit Fleisch-Mischpaketen immer schon dieses Prinzip angewandt, wenn auch ohne eigentlichen Hofladen. Konkret war für die Bleiche im letzten Spätherbst ein Kalb vorgesehen. Anfang März dieses Jahres wurden der Beiz dann zwei der sechs Bio-Schweine, die Keller pro Jahr mästet, geliefert.

Schliesslich stand viel Schmackhaftes von einem hellen wie rotbraunen Männchen zusätzlich zum abendlichen À-la-carte-Angebot und auf mündliche Empfehlung des Restaurants bereit. Die Tiere – in etwa acht Monate alt, selbstverständlich kastriert, von der Rasse her eine Kreuzung zwischen Wollsau, einer extensiven Schweinerasse, und einem Duroc-Schwein, einer langsam wachsenden älteren Mastrasse – gelten als zutraulich und ihr Fleisch als besonders wohlschmeckend. Das Restaurant verstehe sich als aktiver Teamplayer bei dieser beispielgebenden Aktion, so Ardielli. Die Kundschaft, berichtet er, habe das Spezialangebot bislang positiv und wohlwollend aufgenommen. Es spräche nichts dagegen, das Wagnis, nach dem Kalb und den Schweinen, im Sommer erneut und dann mit einem grösseren Tier fortzusetzen – nämlich einem ausgewachsenen Rind.

Gesamtphilosophie

Zurückschwendend veranschaulicht Flurin Keller: «Die Ferkel haben wir ortsnahe vom Familien-

Fleischfachmann Jan Dähler: «Die Wertschätzung gegenüber dem Fleisch hat Vorrang vor dem Verdienst. Mir ist wichtig, dass wir etwas Gutes herstellen.»





Küchenchef Michael Ardielli mit Renato Böhlen, einer der Souschefs und Ausbildungsverantwortlichen: «Nose to Tail» fördert einheimische Produkte und bringt alte wie neue Geschmackserlebnisse auf den Tisch.»

betrieb Bachtelhof bezogen.» Er mäste sie, verwerte dabei etwa auch die Bruchteile vom Hof Hosberg. «Natürlich entwickle ich ein persönliches Verhältnis zu den Tieren», hebt er heraus. Es tue weh, sie zum Schlachten zu bringen, so verspielt und interessiert, wie sie seien. Ardielli und Dähler hatten vorgelesen, dass auch den aktuell zwei Kochlernenden aus der Bleichi-Küche, Julia Köppel und Sven von Gunten, also den zukünftigen Köchinnen und Köchen, direkter Einblick in die Abläufe gewährt werden sollte. So hatten die beiden die Schweine nicht nur auf dem Hof besucht, sondern begleiteten Jan Dähler einen halben Tag lang beim fachmännischen Zerlegen und Ausbeinen der Tiere.

Auch bei diesem ermöglichten Minipraktikum spannen der Walder Metzger und der Küchenchef vorbildlich zusammen: «Wir wollen Gelegenheit bieten, dass Lehrlinge ergänzend zur Ausbildung ein Gespür für den Kreislauf vom Tier auf dem Feld, über dessen Tötung, Präparierung, Zerlegung und kulinarischer Verwertung bekommen.» Den Weg bis hin zu ihrem Metier in der Küche und darüber hinaus zu überblicken, wecke Verantwortung und fördere nicht zuletzt den Berufsstolz. «Diese Sorgfalt, dieser Geist», führt Ardielli aus, «soll auch auf den Gast im Restaurant ausstrahlen und abfärben.»

Tierschutzkonform

Was an einem sehr frühen Montagmorgen Ende Februar im Schlachthof in Hinwil vollzogen wurde und einen Tag darauf an tierischem Material in der Metzgerswerkstatt Talegg an Haken in der Kühlkammer hing, ist auch für Ardielli Neuland. Bis zur Anlieferung der Schweinehälften laufe alles in hohem Masse geregelt ab, weiss Jan Dähler zu berichten. «Die Schweiz kennt die strengste Tier-

schutzgesetzgebung weltweit, stets sind Veterinäre anwesend», sagt er. Für die Schweine galt es, jeglichen Stress zu vermeiden, bis sie mittels Stromzange betäubt wurden und das Töten durch ein kontrolliertes Anstechen der Halsschlagader, den sogenannten Kehlschnitt, erfolgte. Entbluten, Entfernen der Borsten durch heisse Luft, Wasser oder Flammen. Die Eingeweide werden ausgenommen. Längs halbiert kamen die Tiere zur Talegg Metzger, samt der gewünschten Innereien.

Beim Entbeinen und beim Zuschnitt geht es kaum noch blutig her. Mit der Aufbereitung zum eigentlichen Produkt beginnt die Kreativität. Dähler und Ardielli wollen die grösste Wertschöpfung erzielen, eine Nutzung, der nachhaltiger Konsum eingeschrieben ist. «Wer ein Tier töten lässt, sollte sich bewusst machen, dass kein schlechtes Stück daran ist», betont Dähler. Es sei Aufgabe des Metzgers, so viel wie möglich am richtigen Ort für ein entsprechendes Produkt zu verwenden. Daher müsse alles perfekt pariert geliefert werden, damit das Restaurant selbst keine Abschnitte mehr produzieren müsse.

Kreativität der Küche

Die Säue am Haken veranschlagt Dähler mit 200 Kilogramm, woraus Produkte mit circa 120 Kilogramm hergestellt wurden. Und wenn das Metzger-Koch-Duo schliesslich über die Zubereitungskünste und die Gerichte ins Schwärmen kommt, läuft einem auch wieder das Wasser im Munde zusammen. Mit Jans Knowhow bekämen sie Zuschnitte, die normalerweise nicht zur Verfügung stünden, gibt Ardielli zu verstehen. «Wir können neue Gerichte ganz anders kreieren. Zum Beispiel eine Sausage herstellen, bei der wir selbst entscheiden, was

wir hineingeben. Bei der letztjährigen Kalb-Aktion hatten wir eine Wurst mit Weisswein, Käse von der ortsansässigen Molkerei Neff und Baumnüssen von Flurin produziert», zählt er auf. «Wir haben Kalbsfett ausgelassen und zum Frittieren von Beilagen



Schmackhaftes Bleichibeiz-Pork als Endprodukt eines Restaurants, das selbstverständlich auch vegetarische und vegane Alternativen als «State of the Art» versteht.

benutzt oder aus den Knochen eigens einen Fond gemacht. Ein Sechsertisch am Abend hatte sämtliche Innereien wie Herz oder Lunge bestellt.»

Und Jan Dähler seinerseits, auf dessen Zerlegeplan bezüglich der Bleiche-Schweine Wädli ohne Schwarte für Grillhaxen, Spareribs «St. Louis Style» oder Salsiccia al Finocchietto notiert waren, rundet ab: «Für einmal ist Regionalität ein Katzen sprung und Geld bloss zweitrangig. Ein wertvolles Lebensmittel wird nur so wenig wie möglich als Tierfutter oder Energierohstoff verwendet. Die Rundum-Ausschöpfung passt zum Nachhaltigkeitstrend, der jede Konsumentin und jeden Endverbraucher beschäftigen sollte.»

János Stefan Buchwardt ▲▲▲

Die Kochlernenden Julia Köppel und Sven von Gunten am Schnupperpraktikumsvormittag in der Talegg Metzger.



**GOLDSCHMIED
ATELIER**
RICHARD OBERHOLZER

Eheringe handgefertigt

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

Lozzi **Museum**

ab 3. April in der
Villa Flora geschlossen.
Neueröffnung im
Lindenhof, Bleiche,
Anfang Mai 2023.

www.lozzimuseum.ch

Naturheilkunde
Somatic Experiencing



Naturheilpraxis
KARIN WILLIAM

an der Rütistrasse 7 in Wald
Tel. 079 175 48 10
www.naturheilpraxis-wald.ch
Krankenkassen anerkannt

**energie
sparen**

 schweizer
produkt

Fenster
schraner

8637 Laupen-Wald · Tel. 055 256 20 50
www.schraner-fenster.ch

SEGELTRAUM



BOLLIGERstoren Rappi-Jona | 055 210 38 01


Wädi's Gartenbau natürli

Raaderstrasse 4 · 8636 Wald · 055 246 51 00 · 079 416 10 63

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

W. Ebnöther



SCHUMACHER
Sanitäre Anlagen
Wasserversorgungen

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

Neubau · Renovationen · Reparaturen

hpbrunner
IMMOBILIEN



**In Immobilien
zu Hause, in
Wald daheim.**

Als erfahrener Immobilienberater
im Zürcher Oberland schlägt mein
Herz bei Immobilien in Wald am
höchsten.

Möchten Sie eine Liegenschaft ver-
kaufen oder bewerten lassen?
Dann zögern Sie nicht, mich völlig
unverbindlich zu kontaktieren.

 055 212 61 63

Mr. A. Brunner

HP Brunner Immobilien | In der Bleiche 8636 Wald | info@hpb-immobilien.ch | www.hpb-immobilien.ch

Schnyder

MODE OUTLET

Bekleidung für sie und ihn.
Reduzierte Mode aus
aktueller Saison & Vorsaison.

Bahnhofstrasse 30, Wald
055 246 67 80
www.schnyder.shop/outlet

Mi. & Do. 13.30 - 18.00 Uhr
Freitag 9.00 - 18.00 Uhr
Samstag 9.00 - 16.00 Uhr

H-S

HEUSSER HAUSTECHNIK-SERVICE

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

HEIZUNG - SANITÄR
KOMPETENT, INNOVATIV UND FAIR!





Wo Lebensmittel in Verlängerung gehen

Food Waste ist ein Problem, das uns alle betrifft und für das wir alle Verantwortung tragen. Die fast 800000 Tonnen noch geniessbarer Lebensmittel, die in Schweizer Haushalten jährlich weg- geworfen werden, sind eine direkte Folge unseres Ernährungssystems und -verhaltens. Mit dem simplen Konzept der öffentlichen Kühlschränke setzt «Madame Frigo» dieser Verschwendung etwas entgegen. Dafür braucht es nur einen geeigneten Standort, Strom und einen «Frigo» – und schon kann es losgehen. Egal ob jung oder alt, allein- lebend oder als Familie, Student oder Studentin oder im Berufsleben stehend: Jede und jeder kann Teil von Madame Frigo werden und mit Hilfe des Kühlschränkenetzwerkes Lebensmittel tauschen. So sollen möglichst viele Produkte eine neue Verwen- dung finden und vor einer voreiligen Entsorgung gerettet werden. Schweizweit gibt es bereits 115 solcher Kühlschränke und es kommen laufend neue dazu.

In Wald soll es ab Juni/Juli dieses Jahres zwei öffentliche Kühlschränke geben – einen auf der Westseite des Bibliothekgebäudes im Dorfzentrum und einen an der Goldingerstrasse beim Feuer- wehrmuseum in Laupen.

Nun fehlen nur noch freiwillige Helferinnen und Helfer, die einen der Kühlschränke betreuen. Der Zeitaufwand für die Kontrolle und Reinigung beträgt ungefähr zwei Stunden pro Woche und Person. Sind Sie interessiert, uns zu unterstützen? Melden Sie sich per Telefon unter 055 256 51 40 oder per E-Mail sicherheit.gesundheit@wald-zh.ch. Wir freuen uns, wenn die Kühlschränke rege be- nutzt werden und genügend Freiwillige für dieses Projekt gefunden werden können.

Weitere Informationen erhalten Sie auch am Aktionstag gegen Littering vom Samstag, 15. April 2023, von 9:00-11:30 Uhr, auf dem Schwertplatz.



Was andernorts schon bestens funktioniert soll es bald auch in Wald geben: Öffentliche Kühlschränke zur Reduktion von Food Waste. (Foto: zVg)



Der Bau schreitet voran

Die Sanierung und Erweiterung der Schulanlage Laupen ist auf Kurs. Davon zeugen die Aufnahmen der Baustellen-Webcam, die auf www.wald-zh.ch/schulelaupen öffentlich eingesehen werden kann.



Wald sucht Fahrerinnen und Fahrer

Fahren Sie gerne Auto? Haben Sie ein eigenes Auto, etwas Zeit und möchten Sie gerne helfen? Werden Sie freiwillige Fahrerin oder freiwilliger Fahrer für das Rote Kreuz und begleiten Sie Menschen, die selber nicht so gut unterwegs sind, zum Arzt. Sie bringen die Menschen nicht nur einfach von A nach B, sondern sind auch das Fenster nach draussen und ein wichtiger Gesprächspartner für Fahrgäste. Für viele betagte Menschen oder Personen, die sich von einer schweren Krankheit oder einem Unfall erholen, ist der Weg zum Arzt oft ein grosses Hindernis. In diesem Fall springt der Fahr- dienst des Roten Kreuzes helfend ein.

Schweizerisches Rotes Kreuz
Kanton Zürich



Wie funktioniert der Fahrdienst? Sie holen die Per- son von ihrem Zuhause ab, fahren sie zum Termin, warten dort und bringen die Person anschliessend wieder nach Hause. So leisten Sie einen wichtigen Beitrag an die Lebensqualität Ihrer Mitfahrerin oder Ihres Mitfahrers. Zur Deckung Ihrer Unkosten erhalten Sie eine Entschädigung von 75 Rappen pro Kilometer. Für die Zeit des Einsatzes besteht ein Versicherungsschutz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf. Schweizerisches Rotes Kreuz Kanton Zürich, Telefon 044 388 25 65 oder online anmelden unter www.srk-zu- erich.ch/vielfaeltige-aufgaben-fuer-freiwillige. Bis bald!



Walder Blaulicht- Statistik

Die Verkehrsunfallstatistik der Kantonspolizei Zü- rich, die alle polizeilich rapportierten Kollisionen erfasst, weist für das Jahr 2022 46 Unfälle auf Walder Gemeindegebiet aus (2021: 70 Unfälle). 12 Zusammenstösse hatten einen Personenschaden (2021: 14), 34 «nur» einen Sachschaden zur Folge (2015: 56).

Die Feuerwehr Wald erlebte ein vergleichs- weise ruhiges Jahr. Die Einsätze und die Einsatz- mannstunden gingen gegenüber dem Vorjahr um rund einen Viertel beziehungsweise um ein Drittel zurück.

	Einsätze	Mann- Stunden
Brandbekämpfung	16	357
Elementarereignisse	2	16
Strassenrettung	2	72
Technische Hilfeleistungen	18	170
Ölwehr	9	98
Chemiewehr	1	9
Brandmeldeanlagen, «Unechte Alarme»	13	177
Verschiedene Einsätze	16	112
Total	77	1011
Zum Vergleich 2021	100	1462



Heiraten ist in Wald ab sofort wieder möglich: im Goldzimmer der Villa Flora. (gestelltes Foto: zVg)

Heiraten in Wald

Vor 20 Jahren wurde das letzte Walder Hochzeitspaar vom Zivilstandsbeamten Kurt Kägi in der Villa Friedau getraut. Seither müssen heiratswillige Paare nach Rüti, dessen Zivilstandsamt für Eheschliessungen, Geburten und Familienregisterführung zuständig ist. Seit kurzem ist Heiraten in Wald jedoch wieder möglich, und zwar in der Villa Flora.

■ **Zivile Eheschliessungen** von Personen mit Wohnsitz in Wald finden seit 2003 im Amtshaus Rüti statt und sind gratis. Wer eine spezielle Lokalität wünscht, hat die Möglichkeit, sich gegen einen Aufpreis von 100 Franken plus Mietkosten während den Sommermonaten im Ritterhaus Bubikon oder ganzjährig im Klangmaschinenmuseum Dürnten das Ja-Wort zu geben.

Heiraten im Goldzimmer

Neu kommt nun ein weiteres Angebot zur Eheschliessung im festlichen Rahmen hinzu, nämlich die 150-jährige denkmalgeschützte Villa Flora, die der Miteigentümer Fritz Maurer sanft renoviert hat. Die Trauungen finden im Erdgeschoss im strassenseitigen Raum mit Balkon statt, dem Goldzimmer. Der Name rührt von der goldenen Tapete aus Damast, mit der alle Wände ausgekleidet

sind. Stuckaturen und Kronleuchter schmücken die Decke und ein Tafelparkett mit Intarsien ziert den Boden. «Dieser darf nicht mit Stiletto betreten werden», erklärt Maurer. «Das ist die einzige Einschränkung, die wir hier machen müssen.» Der Raum ist stilvoll möbliert mit einem Tisch aus dunklem Massivholz und Stühlen im gleichen Holz mit türkisfarbenen Satinbezügen und einer Vitrine, die von der vorherigen Besitzerin Ilse Guhl stammt.

Alles vor Ort

Was zum Heiraten gebraucht wird, ist in Gehdistanz erreichbar: drei Blumengeschäfte, Restaurants, Lebensmittelläden und Bäckereien, sogar Kleidergeschäfte, falls die Krawatte vergessen ging. Und sollte auf die zivile eine kirchliche Trauung folgen, sind auch die Gotteshäuser nicht weit.

In der Villa Flora selbst verpasst Elisa Magnano in ihrem Salon im zweiten Stock den Heiratenden das Haarstyling. Ein Nebenzimmer kann als Umkleiraum benutzt werden. Vor und nach der Zeremonie ist das Erdgeschoss während je einer Stunde ausschliesslich für die Hochzeitsgesellschaft reserviert, die den Apéro in einem der angrenzenden Räume einnehmen kann. Auf Bestellung mixt der gelernte Koch Renato Gastaldo Drinks und serviert kleine Häppchen dazu. Ausserdem besteht die Möglichkeit, sich das Essen von einem Restaurant oder einem Catering liefern zu lassen und in einem Zelt im Park oder im renovierten Kellergeschoss zu dinieren.

Spezielle Bestimmungen

Ausserordentliche Traulokale müssen durch das Gemeindeamt des Kantons Zürich begutachtet und bewilligt werden. Die Zivilstandsbeamtin von Rüti, Andrea Hottinger, die zur Trauung in die Villa Flora kommt, erklärt: «Rollstuhlgängigkeit sowie sicherheits- und feuerpolizeiliche Massnahmen sind erforderlich. Eine zivile Heirat ist öffentlich, sie muss deshalb das Kriterium der Erreichbarkeit erfüllen. Bürgerinnen und Bürger sollen sich über die Eheschliessung eines Paares vergewissern können – ein «alter Zopf» zwar, aber noch immer gültig.» Obligatorisch sind in der Schweiz auch zwei Trauzeugen. Dies dürfen irgendwelche Passanten sein, die einen amtlichen Ausweis vorweisen können.

Vorgängig zur Trauung führt Hottinger mit dem Paar ein Ehevorbereitungsgespräch, das unter anderem zum Zweck hat, abzuklären, ob es sich nicht um eine Schein- oder Zwangsehe handelt. «Aber wir fragen nicht nach der Farbe des Zahnbürstels», lacht die Beamtin.

Irene Lang ▲▲▲



Albert Schoch
Mettlen-Güntisberg
8636 Wald ZH, 055/246 16 57

www.holzbau-mettlen.ch



Gipsergeschäft Marchese AG
Hauptstrasse 34, 8637 Laupen

Tel. 055 266 10 70
Fax 055 266 10 71

info@marchese.ch
www.marchese.ch

Seit über 40 Jahren!

Gipsarbeiten aller Art
Trockenbau
Aussenwärmmedämmungen
Denkmalpflege
Sanierungen/Umbauten
Malerarbeiten

Elba erstrahlt in neuem Glanz

Es fliegen wieder Bälle jeglicher Art durch die Elba-Turnhalle. Jedoch nicht mehr nur hinter der Staubschleuse, sondern vor breitem Publikum. Möglich macht dies die neue Tribüne, die nach der Sanierung die Sporthalle bereichert.



Kurz vor Spielbeginn des UHC Laupen. Die Zuschauer haben den Überblick. (Foto: Janik Honegger)

■ **Zuschauerinnen und Zuschauer**, die für Spiele des Volleyball-Vereins, des Unihockeyclubs Laupen oder für Turniere des Fussballclubs Wald ihren Weg in die Elba-Halle finden, können das Spektakel jetzt auch von der neuen Tribüne aus geniessen. Der Präsident von Volewa Wald, Jacky Schnyder, und die PR/Marketing-Verantwortliche des UHC Laupen, Corina Keller, berichten über den Umbau.

Neue Tribüne

Was hat sich denn genau verändert an dieser Dreifachturnhalle? Die grösste Neuerung ist sicher die erweiterte Zuschauertribüne. Jetzt geht es nochmals einen Stock höher, wenn man das Treppenhaus emporsteigt. Und dort, im obersten Stock, erstrecken sich erhöhte Zuschauerreihen über die gesamte Länge der Halle. Der Balkon ist sogar mit der Treppe der alten, ausziehbaren Tribüne verbunden. Zudem wurde der Lift bis in die oberste Etage gezogen und es entstand ein kleiner Balkon, um etwas an die frische Luft zu kommen.

Aus Sicht der Zuschauenden eröffnet sich nun eine neue Möglichkeit, das Spiel der Clubs zu

beobachten. Während man zuvor lediglich die ausziehbare Tribüne als Sitzgelegenheit hatte und von der Perspektive her nahe am Geschehen war, die Action hautnah miterlebte, kann man sich nun mit der Balkon-Tribüne einen breiten Überblick verschaffen und das Spiel aus einer übersichtlicheren Position mitverfolgen.

Neuer Hallenboden, neues Licht

Auch der Hallenboden und das Licht an der Decke wurden erneuert. Im Gespräch mit Corina Keller wird klar, dass dies ein nötiger Schritt war. Scheinbar rollten die Bälle auch bei simplen, geraden Pässen nicht ruhig über den Boden. Auch die Deckenlichter wurden an die Standards der Nationalliga A, in welcher sich die erste Damenmannschaft des UHC Laupen misst, angepasst. Das Licht hat nun drei verschieden einstellbare Stufen für Spiel, Training und sonstigen Gebrauch. Rückmeldungen zufolge hat sich die Qualität des Lichts enorm verbessert. Zudem wurde die Glasfront im Erdgeschoss vor den Umkleiden durch Milchglas ersetzt. Damit werden Spieler und Spieler-

innen vor unerwünschten Blicken geschützt und das austretende Licht am Abend wird gedämmt.

Neuer Kiosk

Der beliebte Kiosk hat eine Etage höher ebenfalls ein neues Zuhause gefunden. Aus feuerpolizeilichen Gründen konnte er im Durchgang vom Treppenhaus in die Halle nicht mehr weitergeführt werden. Als Ausweichmöglichkeit stand der Materialraum zur Diskussion. Auf Dauer konnte dies aber keine Lösung sein. Neu stehen dem Kiosk-Team eine Küche und Külschubladen wie auch eine Mikrowelle zur Verfügung. So haben Teammitglieder die Möglichkeit, vor einem Match noch eine warme Mahlzeit zur Stärkung zu sich zu nehmen. Gleich neben dem Kiosk stehen Tische und Stühle bereit, um sogleich den Hot Dog oder ein Stück Kuchen mit Kaffee zu geniessen.

Umbau gelungen

Die beiden Hauptnutzer der Turnhalle, Volewa Wald und UHC Laupen, sprechen in den höchsten Tönen von den Ergebnissen der Umbauarbeiten. Man ist in jeglicher Hinsicht begeistert und hat noch keine negativen Rückmeldungen erhalten, weder von Vereinsmitgliedern, noch von den Besucherinnen und Besuchern der Halle. Jacky Schnyder meint dazu: «Es isch ä gfreuti Sach.»

Der erfolgreiche Umbau kommt nicht von ungefähr. Vor allem der UHC konnte bei der Planung aktiv mitwirken und sieht somit seine Ansprüche an eine gelungene Sporthalle verwirklicht.

Janik Honegger ▲▲▲



Die neue Zuschauertribüne und das Fenster zum Kiosk der Elba-Turnhalle. (Foto: zVg)

Zeiten geändert

Das café international findet neu an jedem 2. Dienstag (ausser in den Schulferien) von 13:30 Uhr bis 15 Uhr in der Windegg statt. Wie Dodo Karrer, Leiterin des café international informierte, wurde diese Änderung notwendig, da sie selbst wie viele andere Frauen, die das café international besuchen, auch beim «Tischlein deck dich»

engagiert ist. Mit der neuen Regelung besteht nun die Möglichkeit, sich ohne Zeitdruck auf das entsprechende Thema konzentrieren zu können. Der zeitlichen Änderung liegt eine Umfrage im café international zugrunde, bei der sich herausstellte, dass aufgrund der vielen morgendlich stattfindenden Deutschkurse der Nachmittag für

weitere Veranstaltungen, bei denen auch Kinder willkommen sind, der beliebtere Zeitpunkt ist. Café international ist ein Projekt der Gemeinde Wald zur Förderung der Integration und wird von der Kantonalen Fachstelle für Integration und dem Bundesamt für Migration unterstützt. Die Teilnahme ist gratis. (mh)

Praxis für Naturheilkunde
Christa Ganz
 Eidg. dipl. Naturheilpraktikerin TEN



Laupen / Wald ZH
 044 273 04 31
 naturheilpraxis@christtaganz.ch
 www.christtaganz.ch

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

Ernst
 will's Holz fägt...

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

Innenausbau
Reparaturen
Glaserarbeiten
Küchenservice



Freundschaft!
FLORISTIKNATÜRLICH
 Bahnhofstr. 23 M 079 238 47 49

Schoch Gebäudetechnik AG
 Chefiholzstrasse 11
 8637 Laupen ZH



SCHOCH
 SPENGLER
 SANITÄR
 HEIZUNG

Telefon 055 246 18 08
www.schoch-gebaeudetechnik.ch

Qualität aus dem Dorf

RAIFFEISEN

Für Kulturinteressierte und solche, die es noch werden möchten.

Gratis-Eintritt für Mitglieder mit ihrer persönlichen Debit- oder Kreditkarte von Raiffeisen.

raiffeisen.ch/museum

Gratis
 in über 500 Museen

MEMBER PLUS

Raiffeisenbank am Ricken
 Rössligäss 3
 8733 Eschenbach SG
 T 055 286 24 00
 am-ricken@raiffeisen.ch
 raiffeisen.ch/am-ricken

 **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

 **FISCHZUCHT AM BACHTEL**

OSTER FISCH VERKAUF

Möchten Sie an Ostern frischen lokalen Fisch servieren? In der Fischzucht am Bachtel leben die Forellen, Saiblinge & Lachsforellen in offenen Becken im frischen Quellwasser. Bestellen Sie Ihren Fisch jetzt und holen Sie ihn am Mittwoch 5. April oder Donnerstag 6. April von 10-16 Uhr direkt bei uns ab. Fische müssen bis **Dienstag 4. April** vorbestellt werden unter: www.bachtelfisch.ch oder direkt mit dem QR-Code. Direktverkauf Mittwoch & Donnerstag möglich. «As hät so langs hät»

Fischzucht am Bachtel, Tössstalstrasse 208, 8636 Wald, 076 707 83 86



BLEICHE **BAD** **FIT**

Sauna Kosmetik Wellness Massagen Fitness www.bleiche.ch

Grüezi Sonja Ebnöther



Die 23-jährige Sonja Ebnöther mit ihrer Mischlingshündin Layla im heimischen Garten im Hübli.
(Foto: Marina Koller)

■ **«Den Frühling habe ich** noch nie so herbeigesehnt wie dieses Jahr. Anfang Januar kam ich zurück aus Norwegen, wo ich dreieinhalb Monate hoch im Norden bei einer samischen Familie mit Rentieren arbeitete. Ab November kam die Sonne nicht mehr zum Vorschein und bei Temperaturen von bis zu minus 38 Grad trug ich zwölf Schichten Kleidung. Bei den Rentieren zu sein, war mein Ziel, als ich im Frühling 2022 nach Norwegen reiste. Zunächst arbeitete ich einige Monate in Südnorwegen auf einem Hof nahe Oslo, wo ich in einem alten Zirkuswagen wohnte und eine glückliche Zeit verbrachte. Ich half im Garten, beim Gemüseanbau, bei der Produktion von Milchprodukten und im dazugehörigen Café und Festsaal.

Eine Nachbarin dort stellte den Kontakt zu der samischen Familie her, die per WhatsApp-Videoanruf ein Bewerbungsgespräch mit mir durchführte. Mitte September flog ich dorthin und half zunächst im Wohnhaus in Karasjok im Haushalt und bei der Pflege des behinderten Sohnes. Man nannte mich «Biigà» – Magd. Nach zehn Tagen packten wir unsere Sachen und fuhren zu einer Hütte in Lakselv. Die Familie hält ihre Rentiere, die in einem Distrikt mit 8 000 anderen Tieren in kleinen Herden

leben, primär zur Selbstversorgung und verkauft einen Teil der Kälber. Im Herbst treiben alle Besitzer die Tiere mit Quads zusammen und führen sie zu einem Standort, wo die eigentliche Arbeit beginnt: täglich werden hunderte Tiere nach Besitzer aufgeteilt, markiert, für die Schlachtung sortiert oder in die Freiheit entlassen.

«Ich liebe Tiere und die Natur und mir gefällt der Gedanke, dass es noch mehr gibt als nur uns.»

Das Sortieren der Tiere, denen ihre Besitzer zur Erkennung Markierungen in die Ohren schneiden, ist ein Knochenjob. Eine meiner Aufgaben war es, sie auf Zeichen meines Chefs hin einzufangen. Dazu zieht man das Rentier zu zweit in Richtung Wand und hält es am Geweih fest. Anfangs hatte ich ziemlichen Muskelkater und viele blaue Flecken. Meine beste Investition waren ein paar Knie-schoner. Zum Abschied schenkte mir die Familie zehn Kilogramm Rentierfleisch. Das lagert nun bei der Familie in Südnorwegen, die ich vor der Rückreise in die Schweiz nochmals besuchte.

Die Norweger sind sehr traditionsbewusst und lieben ihr Land. Davon inspiriert, habe ich mir kürzlich eine Walder Tracht gekauft. Aufgewachsen bin ich im Oberholz, 2010 zogen wir in ein Haus im Hübli, wo wir bis heute wohnen. Ich bin ein Einzelkind, habe aber zwölf Jahre mit zwei Pflegegeschwistern gelebt. Nach der Oberstufe machte ich in Hinwil eine Lehre als Pöstlerin und arbeitete anschliessend für eine Weile als Landschaftsgärtnerin in der Firma meines Vaters. Als mir eine ältere Dame von einer Bäuerinnen-Hauswirtschaftsschule erzählte, bewarb ich mich spontan und begann kurz darauf mit der Ausbildung. Während sechs Monaten lebte ich in einem Internat in Winterthur – eine strenge Zeit mit Kochen, Nähen, Flickern, Gartenarbeit und viel Theorie. In den folgenden zwei Jahren Praxiszeit war ich in einer Pferdezucht in Oberlaupen, auf einer Alp im Berner Oberland und auf einem idyllisch gelegenen Fruchthof in Grüningen. Die Zeit auf der Alp war herausfordernd, aber ich bin ein ehrgeiziger Mensch und aufgeben kam nicht in Frage.

«Die Hofbesitzer wurden zu einer zweiten Familie und ich vermisse sie sehr.»

Die extremen Wetterbedingungen auf der Alp beeindruckten mich. Ich liebe Tiere und die Natur und mir gefällt der Gedanke, dass es noch mehr gibt als nur uns. Mystische Geschichten über Überirdisches faszinieren mich. In Norwegen beschenkte man mich mit solchen Geschichten und ich konnte viel von den Samen und ihrem Umgang mit der Natur lernen.

Seit kurzem bin ich wieder bei der Post tätig und habe mich für eine Hirten-Ausbildung angemeldet. Wenn sich meine Hündin Layla dazu eignet, nehme ich sie als Hirtenhündin mit. Ich male seit meiner Kindheit gerne, mache Kampfkunst und boxe. Daneben plane ich gerade einen Garten. Das Gärtnern habe ich in Südnorwegen für mich entdeckt. Nächstes Jahr möchte ich dorthin zurück. Die Hofbesitzer wurden zu einer zweiten Familie und ich vermisse sie sehr. Eines Tages möchte ich gerne selbst einen Hof haben, mit Garten zur Selbstversorgung, Schafen oder einer Sojaproduktion zur Tofu-Herstellung. Ob das in der Schweiz sein wird oder nicht, lasse ich im Moment noch offen.»

aufgezeichnet von Marina Koller ▲▲▲

balda z'Wald

WunderBar: Wort und Klang, Klang und Wort



Umgeben von den Lichtobjekten von Martin Roos, liest Matthias Müller aus seinem neuesten Buch «Auf der Schaukel der Sprache». Im Atelier des Künstlers erklingen dazu Improvisationen auf dem Flügel. Matthias Müller ist 1961 in Bern geboren und schreibt Prosa, Kindergeschichten und Lyrik. Diese Sammlung von kurzen Prosatexten bezeichnet er als «Zeitraffer-Meditationen».

Von der Sprache sich erzählen lassen, was man denkt und fühlt, wer man ist, was Zeit ist, was Leben. Ein Abend voller Licht und Schatten, Wort und Klang – Fliesen und Innehalten.

Freitag, 14. April, 20 Uhr bis 21 Uhr

Areal Neuthal

Caracol Verlag, claudia@dasoffice.ch

Eintritt: frei, Kollekte

Konzert mit dem Walder Gitarrenensemble



Der gemeinsame, edle Klang der fünf klassischen Gitarren lässt das Publikum aufhorchen und nimmt die Zuhörerinnen und Zuhörer mit auf eine musikalische Reise von der Barockzeit über die Klassik bis zu Eigenkompositionen. Vor zwei Jahren gründete der in Wald lebende Gitarrist und Musikpädagoge Martin Brenner das Ensemble mit seinen erwachsenen, fortgeschrittenen Schülerinnen und Schülern. Es musizieren mit

Martin Brenner: Jürg Blum, Lorenzo Medici, Marcel Plutschow und Barbara Rellstab. Das Konzert findet im Rahmen der Frühlingskonzerte statt.

Samstag, 15. April, 19 Uhr

Lindenhofareal

Musisches Atelier LaFiorentina, Martin Brenner, martinbrenner5@bluewin.ch

Eintritt: frei, Kollekte, Reservation: 076 580 37 73

Offene Proben der Harmoniemusik Wald



Monatlich bietet die Harmoniemusik Wald Interessierten, welche bereits ein Schlag- oder Blasinstrument spielen, die Möglichkeit, unverbindlich an einer der wöchentlichen Proben teilzunehmen. Der Besuch ist ohne Voranmeldung möglich und das Instrument darf mitgebracht werden, um direkt an der Probe teilnehmen zu können. Die Harmoniemusik ist ein junger, sehr dynamischer Verein, welcher sich regelmässig auf musikalische Experimente einlässt.

Dienstag, 18. April, 20 Uhr bis 22 Uhr

Schwertsaal

Harmoniemusik Wald, Hanspeter Städelin, hp.staedelin@gmx.ch

Märtapéro



Das Märtapéro-Konzert gehört seit einigen Jahren einfach zum Walder Frühlingsmarkt dazu. Jeweils am Mittwochvormittag des Markttag wird in der reformierten Kirche ein musikalisch vielseitiges Programm geboten. Dieses Mal ist die Volksmusikgruppe «Kapelle Nogler» bei der Organistin Fabienne Romer zu Gast. Drei Mitglieder der Kapelle sind Musiker des Tonhalle Orchesters Zürich, die neben der Klassik auch Volksmusik über alles lieben und sich vor allem der Engadiner Volksmusik widmen. Das vierte Mitglied der Gruppe, Clarigna Küng ist eine der versiertesten Geigerinnen aus Appenzell. Daher geht die Reise auch zum Alpstein, wo die Kapelle mit Klarinette und den neuen Arrangements von Clarigna die traditionelle Appenzeller Streichmusik aufmischt.

Mittwoch, 19. April, 11 Uhr

Reformierte Kirche Wald

Reformierte Kirchgemeinde Wald, Fabienne Romer, fabienneromer@hotmail.com

Eintritt: frei, Kollekte

Drei Kilo zuviel und andere Frauengeheimnisse



Viele Frauen beschäftigen sich mit ihrem Äusseren und das ist an sich nichts Schlechtes. Aber was steckt dahinter, wenn uns dieses Thema anfängt zu bestimmen? Karin Härry ist ausgebildete Kursleiterin und arbeitet auch als Mediatorin. Sie erzählt von den kleinen Geheimnissen der Frauen, die ihren Alltag beeinflussen. Die Frau lernt, sich nicht länger von den eigenen Ansprüchen oder denjenigen des Umfeldes bestimmen zu lassen.

Samstag, 29. April, 9 Uhr bis 11 Uhr

Windegg

Reformierte Kirche Wald, Andrea Oberholzer, andrea.oberholzer@ref-wald.ch

Eintritt: Fr. 15.–, Kinder gratis

Werner Brunner / Lara Zürcher ▲▲▲

Weitere Veranstaltungen finden Sie unter
www.wald-zh.ch/anlaesseaktuelles