

# MeilenerAnzeiger



**persönlich für sie da.**

Sanji Lingam  
Berater Privat- und Geschäftskunden  
Valiant Bank Meilen, 044 925 35 62

**valiant**

## AZ Meilen

Amtliches, obligatorisches Publikationsorgan der Gemeinde Meilen  
Erscheint einmal wöchentlich am Freitag  
Nr. 7 | Freitag, 16. Februar 2024

## Redaktion & Verlag:

Bahnhofstrasse 28, 8706 Meilen  
Telefon 044 923 88 33, E-Mail info@meileneranzeiger.ch  
www.meileneranzeiger.ch, www.facebook.com/meileneranzeiger

## Jubiläumsfasnacht im Dorfzentrum

Der erste Programmpunkt beginnt um 10.10 Uhr, der letzte um 19.19 Uhr

**Am 2. März ist in Meilen Fasnacht. Und das einen ganzen Tag lang: Die Söihunds-Cheibe feiern ihren 50. Geburtstag mit einem Programm für jeden Geschmack.**

Im November 1973 hatte Walter Meier (bekannt als «Bäse») die Idee, eine schmerzliche Lücke im Meilemer Jahreskalender zu schliessen: Es hatte niemanden mehr gegeben, der einen Fasnachtsumzug organisieren mochte. Gemeinsam mit Ruedi Jenny («Zuffi») und Armin Caffari («Chue») gründete Bäse die Söihunds-Cheibe als tatkräftige Fasnachts-Truppe, und im Februar 1974 fand der erste Umzug der neuen Organisatoren im Dorf statt. Seither sind viele Traditionen in Meilen auf die Söihunds-Cheibe zurückzuführen. Ihre detaillierte Geschichte kann übrigens im Heimatbuch 2024 nachgelesen werden, das im Herbst erscheint, denn dort werden die Söihunds-Cheibe und die Meilemer Fasnacht ausführlich porträtiert.

Für den 2. März 2024 hat das OK zum 50-jährigen Bestehen der Söihunds-Cheibe ein ganzes Tagesprogramm auf die Beine gestellt, bei dem jeder auf seine Kosten kommt. Dabei haben sie sich wie schon letztes Jahr mit dem Verkehrsverein Meilen (VVM) zusammengeschlossen, der traditionellerweise die Kinderfasnacht organisiert. Seit 2023 findet diese nicht mehr am Schüblig-Ziischting statt und somit mitten den Sportferien, sondern gleichzeitig wie die restliche Meilemer Fasnacht, also eine Woche nach den Ferien.

### Frühschoppe und Kinderfasnacht

Das Tagesprogramm der Jubiläumsfasnacht startet um 10.10 Uhr im Festzelt auf dem unteren Dorfplatz. Dort



Ob es zum Fünfzigsten auch eine Torte gibt? Man erfährt es am Dämmerungsumzug ab 18.18 Uhr.

Foto: MAZ Archiv

laden die Hörnli-Fäger zum «Frühschoppe». Dabei kommen nicht nur Fasnachts-Fans auf ihre Kosten, denn das Ländler-Trio um den Meilemer Markus Ehrler begeistert auch Nichtfasnachtler mit seiner lüpfigen Musik.

Auf dem Festgelände werden den ganzen Tag Verpflegungsmöglichkei-

ten geboten: Es gibt Getränke, Pomes, Flammkuchen, Pizzas, Würste vom Grill und Apfelküchlein.

Nach dem Mittag um 15.15 Uhr beginnt auf dem oberen Dorfplatz der Kinderfasnachtsumzug des VVM. Angeführt wird er von einer sogenannten Not-Gugge, die eingesprungen ist und aus einer Gruppe von ehemali-

gen Mitgliedern der Söihundscheibe-Gugge besteht. Kinder, die den Überblick behalten möchten und ihre Konfetti lieber von oben verstreuen, dürfen auf dem Fasnachtswagen mitfahren, der von einem Traktor gezogen wird. Die Umzugsroute der immer farbig und kreativ verkleideten Bööggli führt vom oberen Dorfplatz

via Dorfstrasse, Kirchgasse, Schulhaus- und Bahnhofstrasse auf den unteren Dorfplatz. Dort gibt es im Anschluss für alle Kinder einen Zvieri.

Fortsetzung Seite 3

### Solaranlage für Ihr Haus

Inklusive Planung, Montage und Installation. Sparen Sie Geld, indem Sie Ihren eigenen Strom produzieren.

### Aktion im Februar 15% Rabatt

Rufen Sie uns an unter der **Gratis-Hotline 0800 007 105**  
[www.solarenergie-swiss.ch](http://www.solarenergie-swiss.ch)  
Wir machen Ihnen gerne einen Gratis-Kostenvoranschlag.

Meilen: 423 m ü.M.  
Meilener Haus: 1430 m ü.M.  
Willkommen in  
Obersaxen!



[www.meilenerhaus.ch](http://www.meilenerhaus.ch)



**Mathis Schreinerei & Glaserei**

Seestrasse 993 · 8706 Meilen  
Telefon 044 923 52 40  
schreinerei@active.ch  
[www.schreinerei-mathis.ch](http://www.schreinerei-mathis.ch)



Handwerks- und Gewerbeverein Meilen



[www.raiffeisen.ch/rechterzuerichsee](http://www.raiffeisen.ch/rechterzuerichsee)

**Unser Mitglied – Ihre Finanzspezialistin IN MEILEN**



Leiterin Geschäftsstelle | Daniela Pözl



**Street FOOD FESTIVAL MEILEN**

**31. MAI DORF** **1. JUNI PLATZ** **2. JUNI MEILEN**

31. MAI 24  
01. JUNI 24  
02. JUNI 24

DORFPLATZ MEILEN  
STREETFOODMEILEN.CH

[www.streetfoodmeilen.ch](http://www.streetfoodmeilen.ch)

# Ersatzwahl eines Mitglieds der Sozialbehörde

Die drei Kandidaten für den Rest der Amtsdauer 2022 – 2026 stellen sich vor

Wegen des Rücktrittes eines Mitglieds der Sozialbehörde wird für den Rest der Amtsdauer ein Sitz frei. Die Ersatzwahlen finden am Sonntag, 3. März 2024 statt. Für das Amt stellen sich zwei parteilose Kandidaten und ein Kandidat der FDP zur Verfügung.

## Urs Bischof

1966, Versicherungskaufmann, parteilos



Urs Bischof ist in Meilen geboren, hier aufgewachsen und ist Meilemer Bürger.

Seit jeher setzt er sich für die Gemeinde ein. In den Jugendjahren in der Pfadi, anschliessend im Ski Club Meilen und als langjähriges Mitglied bei der Stützpunktfeuerwehr. Ausserdem durfte er während vier Jahren als Festordner für die Gemeinde tätig sein. Beruflich ist Urs Bischof seit 35 Jahren als Versicherungs- und Vorsorgeberater im Aussendienst bei einer Versicherungsgesellschaft angestellt.

In dieser Funktion hat er mit allen sozialen Schichten Kontakt und weiss deshalb genau, wo oft der Schuh drückt.

Seine Erfahrungen und sein Wissen würde er gerne aktiv in der Sozialbehörde einbringen.

## Felix Locher

1959, Rechtskonsulent, FDP



Felix Locher steht an der Schwelle zur Pensionierung nach einer langen Laufbahn als Rechtskonsulent und Head Compliance von Swiss Life und der Schweizer Börse/SIX.

Sein Engagement galt immer auch sozialen und kulturellen Anliegen, sei es in Vereinen oder in der Sozialbehörde (2014–2018). Felix Locher erachtet die Sozialarbeit und deren Aufsicht als wichtig und anspruchsvoll. Die Qualität einer Gesellschaft zeigt sich nicht zuletzt an ihrem Umgang mit Bedürftigen und Benachteiligten.

In jedem einzelnen Fall ist eine gute Balance zwischen Schutz, Unterstützung und der zumutbaren Eigenverantwortung zu finden. Die personellen und finanziellen Ressourcen sollen möglichst wirksam und gut koordiniert zum Tragen kommen. Er hat Interesse, das offene Ressort «Asylwesen» zu übernehmen.

Felix Locher ist verheiratet, wuchs in Zürich auf, lebte einige Jahre im Ausland und ist seit dem Jahr 2000 in Meilen wohnhaft.

## Marcel Stocker

1960, Kaufmann/Geschäftsführer, parteilos



Marcel Stocker ist in Obermeilen aufgewachsen und zur Schule gegangen. Es folgte eine kaufmännische Bankausbildung beim Schweizerischen Bankverein mit anschliessenden Auslandsaufenthalten in Paris und New York. Nach Jahren in leitenden Funktionen bei der UBS im Investment Banking in Basel folgte der Weg in die Selbständigkeit, um im Jahr 2021 eine eigene Finanz-Beratungsfirma in Obermeilen zu gründen. Als Mitglied im HGM Meilen sowie in anderen Institutionen engagiert er sich als freiwilliger Beistand zum Wohl und Schutz von hilfsbedürftigen Personen in finanziellen Belangen. Dies bringt viele Kontakte zu Sozialbehörden in der Schweiz mit sich. Marcel Stocker ist es ein Anliegen, neutral und auch unabhängig die Interessen der Einwohner in Meilen zu vertreten, damit berechnete bzw. bedürftige Personen Hilfe für ihre soziale und berufliche Integration erhalten, ohne jegliches Schamgefühl.

Dazu gehört auch eine motivierende Unterstützung für die Mitarbeiter in der Sozialbehörde, welche inhaltlich und organisatorisch einen wichtigen Beitrag leisten.

# 600 Helferinnen und Helfer gesucht

Nordostschweizer Schwingfest 2024 in Meilen



**Für das Nordostschweizer Schwingfest (NOS) vom 30. Juni auf der Allmend werden rund 600 Helferinnen und Helfer gesucht. Ab sofort ist die Helferplattform unter der Webadresse [www.nos2024.ch/helfer](http://www.nos2024.ch/helfer) online.**

Das NOS ist einer der Höhepunkte im Jahreskalender der Schwinger. Am Sonntag, 30. Juni werden 150 der rund 700 aktiven Schwinger im Nordostschweizer Schwingverband (NOSV) und acht Gastschwinger in den fünf Sägemehlingen auf der Meilemer Allmend gegeneinander antreten und den Festsieger erküren. Die Schwinger kämpfen um den Siegermuni «Perfekt». Zum Anlass werden gegen 10'000 Zuschauerinnen und Zuschauer erwartet.

NOS-2024-Personalchef Alex Jenny ist überzeugt, dass die Helferinnen und Helfer rasch gefunden werden. «Wir suchen vor allem Personal für die Festwirtschaft, aber auch zur Unterstüt-

zung in den Sägemehlingen und für andere Supportfunktionen», sagt er.

Insgesamt werden 600 Helferinnen und Helfer gesucht. Als Belohnung gibt es ein Helfer-T-Shirt, ausreichend Verpflegung am Anlass, und in der arbeitsfreien Zeit besteht die Möglichkeit, in der Schwingarena live dabei zu sein. Zudem werden die Helferinnen und Helfer für ihren Einsatz entschädigt und können entscheiden, ob sie diesen für ihren Verein leisten oder die Entschädigung für sich beanspruchen. Die Helferinnen und Helfer werden am Freitag, 28. Juni am Helfer-Briefing über ihren Einsatz informiert. «Wir werden den Helferinnen und Helfern den Festplatz zeigen, sie über ihren Einsatz informieren und ihnen das Helfer-T-Shirt abgeben», sagt Alex Jenny. Natürlich darf am Helferanlass auch ein Imbiss nicht fehlen.

Das OK hofft auf eine rege Teilnahme möglichst aller angemeldeten Helferinnen und Helfer.

**Personalverantwortlicher NOS 2024:**  
[personal@nos2024.ch](mailto:personal@nos2024.ch)  
[www.nos2024.ch/helfer](http://www.nos2024.ch/helfer)

/ahe

## Kopfvoran ins Vergnügen



Elfen-Krokusse gehören zu den am frühesten blühenden Arten und locken ausgehungerte Insekten an, die sich an sonnigen Vorfrühltag am liebsten kopfvoran in die Blüten stürzen – so wie hier am letzten Dienstagnachmittag auf einer Wiese in Obermeilen.

/ka

«Es gibt eine Zeit zum Leben und eine Zeit zum Sterben.  
Wenn die Kraft zu Ende geht ist es kein Sterben – es ist Erlösung.»

### Danksagung

Wir danken von Herzen für die vielen Worte des Trostes, für die Anteilnahme und die vielen Zeichen der Verbundenheit, die wir beim Abschied von unserer lieben

## Waltraud Schneider-Göhrich

11. August 1938 – 4. Dezember 2023

erfahren durften. Es tut gut, in dieser schweren Zeit nicht allein zu sein.

Einen besonderen Dank richten wir an das Pflegepersonal von der Spitex, vom Spital Männedorf und von der Parkresidenz Meilen, welche sich alle professionell und fürsorglich um Waltraud gekümmert haben. Herrn Pfarrer Marc Stillhard danken wir für die sehr schöne und würdevolle Abschiedsfeier, Frau Chiara Egger für den wunderbaren Gesang und Frau Barbara Meldau für die musikalische Begleitung.

Männedorf im Januar 2024

Die Trauerfamilie

Fortsetzung Titelseite

Gleich nach dem Kinderumzug heizen ab 16.16 Uhr die Meilemer «Bregy & Friends» im Festzelt den Besucherinnen und Besuchern ein und bereiten die Fasnächtler auf das Abendprogramm vor.

Eintritt zahlt man für das ganze Programm übrigens nicht: finanziert werden die Festivitäten durch die Einnahmen der Konsumation im Festzelt.

**Dämmerungsumzug mit anschliessendem Maskenball**

Der Höhepunkt des Tages ist der Dämmerungsumzug durch die Dorfstrasse. Gestartet wird um 18.18 Uhr an der Ecke Kirchgasse/Dorfstrasse. Nach dem traditionellen Schuss aus der Söihundscheibe-Kanone ziehen Guggen und Fasnachtsgruppen mit Mottowagen durchs Dorf. Dabei werden mehr oder weniger aktuelle Themen aus dem Weltgeschehen und der lokalen Politik aufgegriffen. Auch das Jubiläum dürfte im Umzug thematisch gefeiert werden. Mehr wird aber vor dem Umzug nicht verraten! Auf Höhe des Bahnhofs wird ein Getränke- und Ver-



Am Maskenball im Festzelt auf dem unteren Dorfplatz werden die Guggen Vollgas geben!

Foto: MAZ Archiv

pfligungsstand aufgebaut. Damit reagiert das Organisationsteam auf Wünsche von Besucherinnen und Besuchern aus dem vergangenen Jahr: Während damals nur Flüssiges gekauft werden konnte, gibt es diesmal auch ein kleines Essensangebot.

Nach dem Umzug verschiebt sich das Geschehen ins Festzelt auf dem unteren Dorfplatz, und der Maskenball samt Kostümpremierung ist der krönende Abschluss eines festreichen Tages.

**Fasnacht im Dorfzentrum, Samstag, 2. März: 10.10 Uhr Früheschoppe im Festzelt, 15.15 Uhr Kinderumzug auf dem oberen Dorfplatz, 16.16 Uhr «Ufwärme» mit Bregy & Friends im Festzelt, 18.18 Uhr Dämmerungsumzug entlang der Dorfstrasse, 19.19 Uhr Maskenball im Festzelt.**

/fho

# Garage(n)

## Meilemer Klein- und Kleinstbauten, Teil III

**Wir sind es heutzutage gewohnt, dass zwischen einer Erfindung, ihrer Marktfähigkeit und ihrer massenhaften Verbreitung oft nur wenige Jahre verstreichen. Beim benzingetriebenen Auto war dies damals – zumindest in Europa – anders.**

Und dies nicht nur aus technischen Gründen: Man denke etwa an das generelle Autofahrverbot in Graubünden, das 1900 bis 1925 galt!

Carl Benz hat das selbstfahrende Vehikel 1886 erfunden – aber wer hat es angesichts der damaligen hohen Preise in Meilen gefahren? Pauschal denkt man an die wohlhabenden Besitzer von Landhäusern, die beiden Ärzten sowie Fabrikanten und Transportunternehmer.



Die ersten gesicherten Garagen im Dorf wurden an der Seestrasse in den Berg hinein gebaut.



Die beiden Familienwappen in barockem Stil.



Fotos: pkm

**Später Einzug des Autos in Meilen**

Tatsächlich lässt sich folgendes eruieren: Heinrich Schneider, Begründer der heutigen Firma «Schneider Umweltservice» mit ihren Lastwagen im ganzen Kanton, begann 1908 noch mit zwei Pferden und wenigen Wagen. Erst 1926 erfolgte der Kauf eines Traktors. Als Ernst Holzscheiter 1912 die Lederwarenfirma westlich der Rosengartenstrasse eröffnete, war auf dem Firmenpapier neben der rauchenden Fabrik nur ein zweispänniges Fuhrwerk zu sehen. Und die 1896 gegründete Sanitär- und Heizungsfirma Hersperger schaffte 1929 als erstes motorisiertes Vehikel ein Motorrad an und erst 1946 (!) einen Lieferwagen. Vor 1930 gab es hier kaum ein Auto und damit auch keinen Bedarf, eine Garage zu bauen.

Da und dort werden wohl im Verlauf der Zeit bestehende Wagenremisen in Garagen umgewandelt worden sein. Dies zu belegen wäre indes mit unverhältnismässigem Aufwand verbunden. Damals tatsächlich neu erbaute Garagen, etwa für die Patrizierhäuser «Horn» und «Seehof», sind unterdes-

sen längst wieder abgebrochen worden und lassen sich nicht illustrieren. Dr. med. Hans Frey, tätig ab 1926, anfänglich einer der wenigen Autohalter der Gemeinde, liess seine Garage gleich ins Untergeschoss der neu erstellten Villa an der Seestrasse einbauen (vgl. «Meilen entdecken», S. 160).

**Die Doppelgarage der «Seehalde»**

So bleiben für uns primär einzig die beiden 1927 von alt Gemeindepräsident Edwin Hirzel-Bucher erbauten Doppelgaragen der «Seehalde» übrig, die damals in den Hang gebaut wurden. Die ersten zwei Tore sind in barocker Manier verziert mit je einer Wappenkartusche, einem Hirsch für «Hirzel» und einer Buche für «Bucher». (Dass sich dort tatsächlich drei Garagentore aneinanderreihen, erklärt sich daraus, dass ein vorheriges westliches Nebengebäude 1973 neu zur Garage umgebaut wurde und ebenfalls ein Tor erhielt, wenn auch ohne Wappenschmuck.)

**Zwei spätere Beispiele**

Allerdings: Die freistehende Garage

des elterlichen Nachbarhauses Ecke Pfannenstiel-/Juststrasse in einem Mittelstandsquartier stammt immerhin von 1929, damals als «Autoremisengebäude» verzeichnet. Dazu kommt noch ein Zufallsfund: Der 1904 errichtete Zinnenanbau ans Wohnhaus an der General-Wille-Strasse 80 wurde 1932, also für Meilen geschichtlich immer noch früh, in eine Garage verwandelt. So hätten wir insgesamt alle möglichen Typen beisammen: eine in ein Wohnhaus eingebaute Garage, eine in den Berghang hinein gebaute, eine echt freistehende und eine angebaute.

**Nachtrag**

Nach Abschluss dieses Beitrages wurden noch folgende frühe Garagen eruiert:

1926 umfasste das neu erbaute Wohnhaus Seestrasse 963 eine Autogarage. 1927 wurde die Wille'sche Schnapsbrennerei an der Seestrasse 194 in das heutige Wohnhaus mit Garageanbau umgewandelt.

1929 erfolgte beim heutigen «Gesundheitshaus» die Angliederung einer Garage. /Peter Kummer



Sicher eine der frühesten mittelständischen Garagen (Ecke Pfannenstiel-/Juststrasse).

Foto: MAZ

## Ratgeber

### Neurodermitis: Tipps für Kleidung (Fortsetzung)

**Letzte Woche haben wir erklärt, welche Stoffe sich gut eignen, wenn man empfindliche Haut hat oder unter Neurodermitis leidet.**

Manche Stoffe sind jedoch von vornherein für Betroffene schlecht verträglich. So etwa Polyacryl, Polyamid und Elasthan. Es handelt sich um synthetische Fasern, welche die Schweißproduktion fördern können und die Feuchtigkeit schlecht abtransportieren. Für heikle Haut also nicht ideal. Wolle – egal von Schaf, Ziege oder Kamel – ist ebenfalls schlecht verträglich, weil die raue Oberfläche reizen kann. Selbst Merinowolle ist heikel.

#### Auf die Verarbeitung achten

Beim Anbau und bei der Veredelung der Textilien werden oft Chemikalien eingesetzt. Deshalb empfiehlt es sich, auf Labels wie Oeko-Tex Standard 100 zu achten, da diese die Textilien auf allergieauslösende Zusätze kontrollieren. Auch Farbpigmente können Hautreizungen hervorrufen. Darum sollte Kleidung, die direkt auf der Haut getragen wird, möglichst hell sein; helle Textilien enthalten weniger Farbstoffe und werden deshalb besser toleriert als dunkle.

#### Nickel und Latex

Reissverschlüsse, Knöpfe, BH-Häkchen – viele Metallteile enthalten Nickel, was Personen mit sensibler Haut nicht vertragen. Wer also auf Nickel reagiert, sollte unbedingt das Kleidungsstück gut kontrollieren. Auch Latex ist ein problematischer Stoff, der etwa in Gummibändern in Kleidern oder in Unterwäsche mit Stretch-Effekt vorkommen kann.

#### Clever waschen

Es ist sinnvoll, sämtliche Kleidungsstücke vor dem ersten Tragen gründlich zu waschen. Am besten mit einem möglichst farb- und duftstofffreien oder zumindest nur gering parfümierten Waschmittel. Besonders gut: mit dem Allergie-Gütesiegel zertifizierte Produkte. Natürliche Waschmittel, die reich an ätherischen Ölen sind, sind hingegen nicht geeignet. Flüssigwaschmittel sind empfehlenswert, da sie sich leichter im Wasser auflösen; so vermeidet man die Bildung von Rückständen, die an der Wäsche haften bleiben. Empfehlenswert ist es, die Waschmitteldosis zu reduzieren oder einen zusätzlichen Spülgang einzulegen, um alle Spuren des Waschmittels zu entfernen. Auf Weichspüler sollte verzichtet werden.

#### Die unterste Schicht auf links tragen

Weit geschnittene Kleider sind aufgrund des geringeren Körperkontakts besser verträglich. Die unterste Kleidungsschicht auf links anziehen, um ein Scheuern der Nähte auf der Haut zu vermeiden. Etiketten mit den Waschinweisen heraustrennen, damit diese nicht reiben. Das Trocknen der Wäsche im Wäschetrockner macht die Wäsche geschmeidiger. Wäsche drinnen trocknen, damit sich keine Pollen darauf ablagern.

/aha! Allergiezentrum Schweiz

## «Der usbildet Chrank!»

Eine «Verarztung» sehr frei nach Molière



**Das bewährte Ensemble des Theaters Bergmeilen steht dieses Jahr nach einer intensiven Probephase im Kulturkeller wieder auf der Löwen-Bühne.**

Ein Augenschein an einem sonnigen Sonntag anfangs Februar in einer Probe zeigt, dass mit viel Herzblut und Freude am Detail gearbeitet wird.

#### Schlange mit Honigmund und Rattentyp mit Hintergrund

«Wän ich nüd so chrank wär, chönt ich meine, ich sig purlimunter, eifach xund», stöhnt der Hauptprotagonist, der reiche Hypochonder Armand Maximilian Gerber (Fredy Kupferschmid). Nachdem er sich gründlich über alle möglichen Krankheiten informiert und alles darüber durchgelesen hat, ist er wahrlich besessen davon. Er lässt die verschiedensten fragwürdigen medizinischen Behandlungen durchführen. Seine Überzeugung, schwer krank zu sein, wird unterstützt von seiner neuen Pflegerin Béline (Gisela Brodbeck), die sich als Schlange mit Honigmund entpuppt. Ihre Komplizen, der Notar Xavier Schnetz (Mike Büttikofer), ein



Die Protagonistinnen und Protagonisten geben alles in einer turbulenten Verkleidungskomödie.

Foto: zvg

Rattentyp mit Hintergrund, und dessen Sohn Fleurant (Leon Ramsauer), ein eingebildeter Widerling, entwickeln bizarre Ideen, um finanziellen Nutzen aus der Situation zu ziehen. Die treue und schlaue Haushälterin Antoinette Born (Lotty Siegrist), Armands selbstbewusste Tochter Angélique (Stephanie Bollhalder) und deren charmanter Freund Cléant (Renato Zambotti) wissen sich nur mit einer riskanten Verkleidungskomödie zu helfen, um die neue Pflegerin zusammen mit dem Notar und dem Sohn für die kriminellen Machenschaften zu bestrafen und zu bodigen. Mehr zur Geschichte darf nicht verraten werden!

#### Elemente der Commedia dell'arte

An diesem Morgen wird sehr konzentriert geprobt. Noch nicht alle Abläufe scheinen bei den Schauspielerinnen und Schauspielern verinnerlicht zu sein. Der zielstrebige Regisseur Massimo Della Monica geht mehrmals auf die Bühne. Er gibt Anweisungen und zeigt leidenschaftlich vor, wie einzelne Situationen noch körperlicher ausgedrückt werden können. Della Monica betont, dass er sich bei der Inszenierung des Stücks bei Elementen der «Commedia dell'arte» bedient. Die Charaktere der einzelnen Figuren sollen leicht überzeichnet und ausdrucksstark sein. Eins ist sicher: Die

slapstickartigen Situationen, die frechen Dialoge und das hochmotivierte Ensemble versprechen einen heiteren Theaterbesuch, ein Vergnügen mit Situationskomik vom Feinsten! «Der usbildet Chrank!» ist eine Komödie in drei Akten von Bernhard Wiemker und gleichzeitig eine Adaption des letzten Bühnenstücks von Molière, «Le malade imaginaire», aus dem Jahr 1673. Das gesellschaftskritische und humorvolle Bühnenstück wird auch heute noch weltweit gesehen und neu interpretiert.

#### Vorverkauf ab Montag

Der Vorverkauf beginnt am Montag 19. Februar. Die Premiere ist am Freitag, 8. März um 20 Uhr im Jürg-Wille-Saal des «Löwen», Meilen. Weitere Aufführungen: 10., 14., 15., 16. und 17. März (Dernière). Vorstellungsbeginn ist um 20 Uhr, sonntags um 17 Uhr. Abendkasse und Theaterbeizli sind jeweils eine Stunde vor Spielbeginn offen. Die Plätze sind nummeriert. Tickets sind erhältlich unter [www.theater-bergmeilen.ch](http://www.theater-bergmeilen.ch), bei der Drogerie Roth, Dorfstrasse 84 sowie unter Telefon 044 923 20 09 (montags 9 bis 11 Uhr) und kosten für Erwachsene 25 Franken, für Kinder bis 16 Jahre 10 Franken.

/cbü

## Die Mitte Meilen hat eine neue Präsidentin

Ja zu allen Vorlagen der Gemeindeversammlung



**Mit sichtlichem Stolz über den gelungenen Generationswechsel übergab Stefan Wirth an der letzten Generalversammlung das Präsidium an Béatrice Mast.**

Vorher verabschiedete er Monica Spinass aus dem Vorstand, welche sich von 2006 bis 2022 in der Bürgerrechtsbehörde engagierte, zuletzt als innovative Vizepräsidentin der Behörde.

#### Enormes Engagement zugunsten Gemeinde und Partei

Die Mitgliederversammlung dankte Stefan Wirth, der 1999 das Präsidium von Felix Krämer übernommen hat, für sein enormes Engagement zugunsten von Gemeinde und Partei. Unter seiner Führung konnte Die Mitte Meilen ihren Stimmenanteil verdoppeln und in allen Gemeindebehörden erfolgreiche Kandidaturen lancieren. Stefan Wirth war zudem während zwölf Jahren, von 2011 bis 2023, im Bankrat der ZKB tätig.

#### Eine Vertreterin der neuen Generation

Mit Béatrice Mast übernimmt eine Ver-



Der zurückgetretene Präsident Stefan Wirth mit seiner Nachfolgerin Béatrice Mast (links) und Monica Spinass.

Foto: zvg

treterin der neuen Generation die Geschicke der Partei. Béatrice Mast, seit vier Jahren in Meilen wohnhaft, ist Mitglied der Bürgerrechtsbehörde und Gründerin der Plattform «Touch locally», die das Ziel verfolgt, den Zusammenhalt der Gesellschaft zu fördern und die Existenz lokaler Menschen zu unterstützen. Beruflich übernimmt sie die Führungsverantwortung in einer privaten, international tätigen Organisation im Bereich der Seniorenbetreuung.

#### Begleitung an die Gemeindeversammlung

Monica Spinass hat als Vizepräsidentin der Bürgerrechtsbehörde eingeführt, dass frisch eingebürgerte Meilemerinnen und Meilemer bei ihrem ersten Besuch einer Gemeindeversammlung durch ein Mitglied begleitet werden. Sie hat so wesentlich zur gelungenen Integration neuer Meilemer Bürgerinnen und Bürger beigetragen.

#### Urnenabstimmung und Gemeindeversammlung

Nach den statutarischen Geschäften beschäftigte sich die Generalversammlung mit der Urnenabstimmung vom 3. März sowie der Gemeindeversammlung vom 4. März. In beiden Terminen geht es um die dringend notwendige Beschaffung von zusätzlichem Raum für Unterricht und Betreuung für die Schule Meilen am Standort Obermeilen. Die Gemeinde Meilen hatte im Jahr 2022 die Gelegenheit, eine benachbarte Liegenschaft der Schulanlage Obermeilen zu erwerben. Diese soll nun für schulische Zwecke verwendet werden, weshalb sie vom Finanz- ins Verwaltungsvermögen überführt werden muss. In der Urnenabstimmung vom 3. März geht es einerseits um diese Überführung und andererseits um eine Renovation, damit die Liegenschaft für die Schulbetreuung genutzt werden kann. An der Gemeindeversammlung vom 4. März wird über die Aufstockung des bestehenden Pavillons in Obermeilen abgestimmt. Dadurch wird zusätzlicher Unterrichtsraum geschaffen, der während der Renovation und Erweiterung des Kindergartens Just auch als Ausweichstandort genutzt werden kann. Die Mitte Meilen empfiehlt beide Vorlagen zur Annahme.

/Die Mitte Meilen

# «Wir sind da, wach, und passen auf»

Im April beginnt ein neuer Kurs für Sitzwachen im Spital Männedorf

**Sitzwachen begleiten verwirrte, unruhige, schwer kranke oder sterbende Patienten im Spital durch die Abend- und Nachtstunden. Sabine Affolter leistet diesen Freiwilligendienst seit fünf Jahren und hat gelernt, dass Reden dabei nicht im Vordergrund steht.**

Als Sabine Affolter sich einst überlegte, welchen Beruf sie ergreifen will, war ihr eines klar: «Nichts mit Kranken und nichts mit Spital!» Doch im Verlauf der Jahre hat sich ihre Einstellung geändert. «Die eigenen Eltern werden älter, und ich fragte mich vor einiger Zeit, wie ich sie besser unterstützen kann, wenn sie einmal krank und gebrechlich sind», erinnert sich die heute 61-Jährige. Sie machte deshalb einen Kurs beim schweizerischen Roten Kreuz, der auch das Thema Sitzwache umfasste und kam dadurch mit einer ganz neuen Welt in Berührung.

Sitzwachen sind für Kranke da, die von der Anwesenheit eines anderen Menschen profitieren. Sie vermitteln ihnen inmitten von Ungewohntem oder Unbekanntem menschliche Wärme und Sicherheit und spenden ihnen dadurch Trost, oder sie reichen ihnen etwas zu trinken oder die Brille. Zusätzlich entlasten Sitzwachen in manchen Fällen die Angehörigen, die sich dank ihnen eine dringend benötigte Pause gönnen können, sowie das Pflegepersonal.

## Sich auf die Situation einlassen

«Medizinische Verantwortung trage ich als Sitzwache nicht», erklärt Sabine Affolter, «nur schon wenn der Patient oder die Patientin zur Toilette muss, rufe ich den Pflegedienst. Aber die Pflegenden können sich darauf verlassen, dass wir da sind, wach sind und aufpassen.»

Ihren ersten Einsatz hatte sie vor fünf Jahren, nachdem sie den obligatorischen Einführungskurs des Vereins «Sitzwache im Spital Männedorf» besucht hatte. Damals wie heute reizt es sie, «in eine Situation zu kommen, die jedes Mal wieder anders ist». Sie versuche jeweils, mit Fragen und auch in-



Sabine Affolter verbringt zwei Abende oder Nächte im Spital bei schwer kranken oder verwirrten Patienten, um ihnen mit ihrer Anwesenheit Trost zu spenden. Foto: MAZ

tuitiv herauszuspüren, was der Patient braucht. Ist es Nähe und die Berührung einer Hand oder eher Distanz? Möchte er das Licht meiner Leselampe sehen oder lieber vollständige Dunkelheit?

«Ich mag es, mich einzulassen auf das, was ist», sagt Sabine Affolter: «Ein Zimmer, ein Patient und ich.» Nicht alle Kranken sind ansprechbar, manche schlafen oder stellen immer wieder dieselbe Frage: «Wann kann ich heim?». Sie hat schon starke Raucher nachts zur Raucherecke begleitet, mit einer Patientin in den Spitalgängen einen stundenlangen Rollator-Spaziergang absolviert und einer Frau die Füsse massiert. Sehr verwirrte Patienten könne sie oft mit sanften Antworten auf andere Gedanken bringen und dadurch beruhigen.

## Reden steht nicht im Zentrum

Zu Beginn war sie überrascht, dass viele der fast ausnahmslos älteren Patienten nicht das Bedürfnis zu haben schienen, sich länger mit ihr zu unterhalten, auch wenn sie wach waren. Bei der Supervision, die zweimal pro

Jahr angeboten wird, erfuhr sie dann, dass «reden oder nicht reden» keine Frage der Qualität sei: Gespräche stehen bei der Sitzwache definitiv nicht im Vordergrund.

«Gelegentlich passiert eben auch gar nichts», sagt Sabine Affolter, «das sind für mich manchmal sogar die besten Nächte.» Sie sinniert, liest etwas, entspannt sich, wickelt sich in die mitgebrachte Decke und verbringt einfach Zeit mit einem Menschen im Mikrokosmos des Spitalzimmers. Sie hört, dass am Bettzeug genestelt wird oder dass sich die Patientin im Bett dreht und ertappt sich manchmal dabei, wie sie im Rhythmus der Kranken atmet.

## Die Stunden im Spitalzimmer sind anders

Weil die Freiwilligen unter anderem auf der Palliativstation eingesetzt werden, erleben sie auch sterbende Patienten. Sabine Affolter war noch nie im Zimmer, wenn jemand zu atmen aufhörte, aber sie habe schon Phasen erlebt, wo sie einem Menschen innerlich eine gute Reise wünschte, weil sie

## Der Verein Sitzwache

Der Verein Sitzwache arbeitet seit 2005 eng mit dem Spital Männedorf zusammen und zählt rund 40 Mitglieder, die sich jeweils für zwei Einsätze pro Monat zur Verfügung stellen: abends (von 20 Uhr bis Mitternacht) und nachts (von Mitternacht bis 7 Uhr). An seinen Einsatzdaten ist das Vereinsmitglied auf Pikett und wird kurz vor dem Termin aufgebeten. Im Jahr 2022 wurden 364 Einsätze bei 130 Patientinnen und Patienten geleistet. Die Einsätze sind ehrenamtlich.

Der nächste Einführungskurs findet statt vom 8. bis 12. April. Anmeldeschluss ist der 17. März. Weitere Infos gibt es online unter [www.spitalmaennedorf.ch/fachbereiche/sitzwache](http://www.spitalmaennedorf.ch/fachbereiche/sitzwache)

spürte, dass es dem Ende zugeht.

Trotz der Gegenwart von Krankheit und Tod empfindet sie die Sitzwache als positiven Teil ihres Alltags und als Bereicherung. Während sie normalerweise in ein getaktetes Berufsleben mit Terminen und Sitzungen eingebunden ist – sie ist die Geschäftsleiterin des Vereins Fee in Meilen –, sind die Stunden im Spitalzimmer etwas ganz anderes. «Und ich kann hier meine Fürsorglichkeit ausleben», sagt sie lachend, denn die vier Söhne sind inzwischen erwachsen und brauchen sie nicht mehr wie früher.

Sie bedauert nur, dass sie wenig Zeit hat, sich mit den anderen Vereinsmitgliedern auszutauschen, weil sie unter der Woche arbeitet. «Wenn wir uns an Anlässen doch einmal sehen, staune ich immer, wie unterschiedlich die Lebenswege und Interessen sind. Es ist die Sitzwache, die uns verbindet.»

/ka

## Neulich in Meilen



## Caribbean Carnival

Neulich sass ich in der Bar und trank ein Bier. Ich hatte gerade mit Roger angestossen, als Carla dazu kam und sich zwischen uns setzte. Braungebrannt war sie, sodass Roger sie fragte: «Warst du Ski fahren?» Sie schüttelte den Kopf und wandte sich an Jimmy, der schon dabei war, ihren Weisswein einzuschenken. «Heute nehme ich einen 'Killer Rose'», sagte sie. Jimmy sah sie fragend an. «Dann halt einen 'Curacao Cruise'.» Das Fragezeichen auf Jimmys Gesicht wurde nicht kleiner. Carla gab nach. «Ok. Du kannst mir den Wein geben.» – «Unter welcher Sonne hast du denn gelegen?», fragte ich, als wir nun zu dritt anstiessen. Das war die Frage, die sie dazu brachte, wie ein Wasserfall loszureden. «Ich war in der Karibik und habe dort den Carnival erlebt. Die beginnen schon am Dienstag vor dem eigentlichen Karneval mit einem 'Jump in'. Latino-musik, Live-Band und Tanz für alle! Die Drinks und Häppchen waren frei. Wir haben getanzt, bis wir übermüdet ins Bett fielen. Und am Sonntag, beim eigentlichen Umzug, hatten wir ein Arrangement, sodass wir auf einer überdachten Tribüne sitzen und die Bands und die kostümierten Tänzerinnen und Tänzer sehen konnten. Es war einfach grossartig. Latino-Kultur hoch zwei!» – «Du scheinst noch immer dort zu sein», meinte Roger beeindruckt. «Ach, es war herrlich. Nur ein Schweizer hat die Stimmung getrübt. Von Beginn an brauchte der eine Extrabehandlung. Er musste glutenfrei essen, beim Transport zur Location musste er vorne sitzen, 'weil ich mich sonst übergebe', unterwegs war er der einzige, der sich anschnallte, und als man dann im Ziel länger als erwartet auf die fahrenden Gruppen warten musste, machte er eine so saure Miene, dass es allen die Stimmung verderbte.» – «Ein richtiger Schweizer eben. Termine sind einzuhalten», meinte ich darauf. «Ja, schon. Aber er hat gar nicht gesehen, was sonst noch abging. Die Menschen feierten und hatten Freude.» – «Da bin ich doch gespannt auf unseren Karneval, die Meilemer Fasnacht.» Carla zeigte mit der Hand, dass sie skeptisch war und nahm einen Schluck Wein. «Wie auch immer», sagte ich, «ich muss weiter.» Ich zahlte und verabschiedete mich. Zu Jimmy rief ich: «Dann bis nächste Woche!», und er antwortete: «Bis in einer Woche.» Draussen dachte ich, ob's karibisch wird, bezweifle ich. Aber gut wird es bestimmt werden.

/Beni Bruchstück

# Magen-Bypass-Operation mit DaVinci-Roboter

Schonender als mit traditionellen Methoden



**Erstmals wurden im Spital Männedorf Mitte Januar drei Magen-Bypass-Operationen mit dem DaVinci-Operationsroboter durchgeführt.** Die erfolgreichen Operationen sind nach der ebenfalls erfolgreichen ersten transoralen Operation an der Schilddrüse der zweite Meilenstein für das Spital Männedorf im neuen Jahr. Der Einsatz des Roboters ist eine di-

rekte Konsequenz der Ergebnisse einer kürzlich im British Journal of Surgery veröffentlichten Studie, in der die Resultate der Robotik in der bariatrischen Chirurgie mit der konventionellen laparoskopischen Technik verglichen wurden.

Die Studie, die am 20. November 2023 im «British Journal of Surgery» publiziert und unter Mitarbeit von Prof. Dr. Marco Bueter, Chefarzt Chirurgie, durchgeführt wurde, belegt erstmals, dass der Einsatz von Robotertechnologie in der bariatrischen Chirurgie – speziell bei Roux-en-Y-Magenbypass (RYGB) und Schlauchmagenoperationen – mit einer niedrigeren Inzidenz

postoperativer Komplikationen im Vergleich zur traditionellen Laparoskopie verbunden ist.

Die Studienergebnisse tragen dazu bei, die immer noch vorhandene Skepsis gegenüber der Anwendung von Robotik nicht nur in der bariatrischen Chirurgie im Speziellen, sondern auch in der Viszeralchirurgie im Allgemeinen zu verringern. Die Evidenz zeigt, dass die Robotertechnologie der traditionellen Laparoskopie nicht nur ebenbürtig, sondern in vielen Aspekten sogar überlegen sein kann. Prof. Marco Bueter: «Trotz der gerade am Anfang etwas längeren Operationsdauer überwiegen die Vorteile der robotergestütz-

ten Operation, insbesondere in Bezug auf eine mögliche Reduzierung postoperativer Komplikationen. Dies markiert einen Wendepunkt in der Akzeptanz und Anwendung dieser Technologie.»

Am 16. Januar wurden im Spital Männedorf die ersten drei Patienten durch Prof. Dr. Marco Bueter und sein Team roboterunterstützt operiert. Alle Patienten sind wohl auf, die Eingriffe verliefen reibungslos. Dr. Daniel Giachino vom Lindenhofspital Bern hat das Operations-Team mit seinen Erfahrungen begleitet.

/zvz

**Inserate aufgeben**  
[info@meileneranzeiger.ch](mailto:info@meileneranzeiger.ch)

# Nicht überall, wo Spitex draufsteht, ist Spitex drin

Vorsicht bei auffällig attraktiven Angeboten



**Wer an «Spitex» denkt, denkt normalerweise an die Organisation mit dem blau-grünen Logo, die seit vielen Jahrzehnten Pflege und Hilfe zu Hause anbietet. Aber aufgepasst: Nicht überall, wo SpiteX draufsteht, ist auch die Non-Profit-SpiteX drin!**

Diese Erfahrung musste kürzlich eine Familie machen, deren Fall die Neue Zürcher Zeitung am 12. Februar 2024 publiziert hat. Titel: «Die Krankenkasse zahlt das dann schon» – private SpiteX-Firmen nehmen gutgläubige Senioren aus.

Laut jenem Artikel hat eine private Firma aus Dübendorf, die nicht Mitglied im SpiteX Verband Kanton Zürich ist, Betreuungsleistungen der Familie als Pflegeleistungen angepriesen, die grösstenteils von der Krankenkasse übernommen würden. Da die Leistungen in Tat und Wahrheit nicht krankenkassenpflichtig waren, bleibt die Familie nun auf viel Ärger und fünfstelligen Kosten sitzen und wird die Firma wohl vor Gericht wiedersehen. Noch dazu fehlte der Angestellten aus Polen laut dem NZZ-Beitrag womöglich die Ausbildung für krankenkassenpflichtige Leistungen, und die Firma im Wohnsitzkanton der zu pflegenden Person hatte gar keine Betriebsbewilligung als SpiteX-Anbieterin.

Im Kanton Zürich werden sowohl Pflegeleistungen wie auch Leistungen im Bereich Betreuung und Hauswirtschaft mehrheitlich von den «klassischen», nicht-profitorientierten SpiteX-Organisationen erbracht, die einen Leistungsauftrag mit einer oder mehreren Gemeinden haben und Mitglied im SpiteX Verband Kanton Zürich sind.

Ein nicht unwesentlicher weiterer Teil der bezogenen Leistungen verteilt sich auf private, gewinnorientierte Organisationen, die in steigender Anzahl in den Markt für Pflege und Hilfe zu Hause eintreten und die teilweise den Namen «SpiteX» verwenden, sowie auf Selbstständigerwerbende, welche über eine kantonale Bewilligung zur Erbringung von SpiteX-Dienstleistungen verfügen. Nicht alle privaten Organisationen mit der Bezeichnung SpiteX sind schwarze Schafe. Doch gerade bei Versprechen, die zu gut scheinen, um wahr zu sein, ist erhöhte Vorsicht geboten. Gerade beim Anpreisen von Betreuung rund oder annähernd rund um die Uhr sollte man gut analysieren, ob solche Leistungen tatsächlich von Versicherungen und der öffentlichen Hand getragen werden und ob die Arbeitsbedingungen ausländischer Angestellter den hiesigen Standards entsprechen.

Diesbezüglich keine Sorgen machen muss man sich bei SpiteX-Organisationen des SpiteX Verbands Kanton Zürich. Diese erfüllen hohe Standards, sind in den meisten Fällen gemeinnützig und haben einen Leistungsauftrag der Gemeinde.

**Leistungen der Mitglieder des SpiteX Verbands Kanton Zürich**

• Als Mitglieder des SpiteX Verbands

Kanton Zürich sind sie an uns und an SpiteX Schweiz sowie verschiedenen Administrativverträgen mit Krankenversicherern angeschlossen und erfüllen hohe Qualitätsstandards.

- Sie verfügen über eine Betriebsbewilligung für SpiteX-Dienstleistungen der kantonalen Gesundheitsdirektion gemäss der nationalen und kantonalen Gesetze und Verordnungen.
- Non-Profit SpiteX-Organisationen haben keinen Anreiz zu Gewinn- oder Leistungsstundenmaximierung, sondern orientieren sich am Pflegebedarf. Es handelt sich um erfahrene Organisationen mit gutem Ruf und langfristigen Denken.
- Die Pflege- und Betreuungsleistungen werden bedarfsgerecht und partnerschaftlich mit den Kundinnen und Kunden und deren Angehörigen, aber auch mit den anderen Finanzierern wie Versicherern und der öffentlichen Hand umgesetzt.
- Kundinnen und Kunden sowie deren Angehörigen werden transparent beraten im Sinne einer gemeinnützigen SpiteX. Damit werden böse Überraschungen bei den Kosten vermieden.
- Gerade SpiteX-Organisationen mit einem Leistungsauftrag müssen einen ausgewogenen Skill-Grade-Mix haben und verfügen statistisch über einen deutlich höheren Anteil an Pflegefachkräften mit tertiärer Ausbildung. Mit ihren Mitarbeitenden können sie das gesamte Leistungsspektrum abdecken: von Grundpflegeleistungen und Betreuung bis hin zu Behandlungspflege, psychosozialer Pflege auch bei komplexen Lebenssituationen, anspruchsvoller Wundpflege und palliativer Pflege.
- Kundinnen und Kunden bezahlen bei ärztlich verordneten Pflegeleistungen eine Patientenbeteiligung von derzeit 7.65 Franken pro Tag an die SpiteX, die restlichen Kosten übernehmen Versicherer und die Wohngemeinde. Die Grundversicherung übernimmt Pflegekosten, wobei wie bei anderen kassenpflichtigen Kosten eine Franchise und Selbstbehalt bis zu einem jährlichen Maximalbetrag anfallen. Die Beiträge der Krankenversicherer an die SpiteX-Pflege sind auf Bundesebene in der Krankenpflege-Leistungsverordnung geregelt und damit für alle gleich.
- SpiteX-Organisationen mit Leistungsauftrag der Gemeinden sind die erste Adresse für betreuende und hauswirtschaftliche Leistungen zu Hause. Verordnete Leistungen gemäss der kantonalen Verordnung für Pflegeversorgung können nur bei leistungsbeauftragten SpiteX-Organisationen zu einem von der Wohngemeinde subventionierten Tarif bezogen werden. Die jeweiligen Preise findet man beispielsweise auf der Website der SpiteX-Organisation für die jeweilige Gemeinde. Die Grundversicherung übernimmt keine betreuende und hauswirtschaftlichen Leistungen, jedoch kann sich die Zusatzversicherung bei Vorhandensein einer entsprechenden Versicherung daran beteiligen.

/zvz

# Viburnum für alle Jahreszeiten

Pflanze des Jahres 2024

**Mit ihren auffälligen weissen Blütenständen stehen viele Schneeball-Arten den Hortensien in nichts nach. Die Gattung Viburnum hat jedoch noch viel mehr zu bieten, denn sie fördert die Biodiversität.**

Die Beeren im Herbst sind gleichermaßen Zierde und Nahrung für Wildtiere, und ein ganz besonderes Schauspiel bieten die mitten im Winter blühenden Schneeball-Arten.

Die weit über hundert verschiedenen Viburnum-Arten sind in den gemässigten Regionen der Nordhalbkugel zu Hause. Sie kommen mit den hiesigen Bedingungen sehr gut zurecht – das gilt auch für die rund 15 bis 20 Arten, die in Schweizer Baumschulen kultiviert werden. Die robusten Sträucher schätzen sonnige bis halbschattige Standorte mit frischen, durchlässigen, nährstoffreichen Böden. Schneebälle können vielseitig eingesetzt werden, als Solitärgehölze oder in Gruppen, in Gefässen auf der Terrasse, als Sichtschutz, in Hecken oder einige sogar als Unterpflanzung von Bäumen.

## Ökologisch wertvoll

Schneeball-Pflanzen können einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität leisten. Allen voran die beiden einheimischen Arten, der Gemeine Schneeball (*Viburnum opulus*) und der Wollige Schneeball (*Viburnum lantana*). Im Frühling bieten die Blüten Schmetterlingen, Käfern und anderen Tieren Nektar und Pollen. An den Blättern tun sich Raupen gütlich, die ihrerseits ein gefundenes Fressen für Vögel, Wespen usw. sind. Im Herbst sind die reifen Beeren eine begehrte Nahrungsquelle – nicht nur für überwinterte Vögel, sondern auch für Kleinsäuger.

Wertvoll sind aber auch viele weitere Arten. So sind die sehr früh im Jahr blühenden Winter-Schneebälle eine wich-



**Der Lorbeer-Schneeball (*Viburnum tinus* «Eve Price») zeigt im Winter zartrosa bis weisse, duftenden Blütenolden. Das glänzend dunkelgrüne Laub ist immergrün und sollte vor Wintersonne und Kahlfrösten geschützt werden.**

Foto: Adobe Stock, Javier Paredes

tige Nahrungsquelle für Hummeln und andere frühe Insekten. Immergrüne Viburnum-Arten bieten Vögeln und weiteren Tieren Nistplätze und Schutz vor schlechter Witterung. Mit dem Pflanzen von Schneeball kommen schöne Zierpflanzen und Biodiversität in die Gärten und Siedlungsräume.

## Das ganze Jahr attraktiv

Das Schneeball-Sortiment hat zu jeder Jahreszeit und für unterschiedlichste Verwendungszwecke etwas zu bieten. Schon zu Beginn des Jahres – also mitten im Winter – überraschen der Winter-Schneeball und der Lorbeer-Schneeball mit ihren duftenden Blüten. Ihnen können Schnee und Frost kaum etwas anhaben. Sie sind es wert, an einem Platz zu stehen, wo ihre Pracht gebührend zur Geltung kommt.

Zwischen April und Juni haben dann die Arten mit imposanten Blütenbällen oder -tellern ihren grossen Auftritt, z.B. der Gefüllte Schneeball, der

Duft-Schneeball, der seinem Namen alle Ehre macht, oder die verschiedenen Japanischen Schneebälle. Im Herbst wissen die Viburnum-Arten mit ihrem roten oder blauen bis fast schwarzen Beerenschmuck zu gefallen. Und während bei den laubabwerfenden Arten die schöne Herbstfärbung den krönenden Abschluss bildet, sind die immergrünen Viburnum-Arten den ganzen Winter über ein Blickfang.

## Edles Schnittgehölz

Auch wer keine Möglichkeit hat, einen Schneeball zu pflanzen, muss nicht auf seine faszinierende Blütenpracht verzichten. Der Gefüllte Schneeball wird im Frühling in der Floristik eingesetzt. Mit seinen voluminösen Blütenbällen spielt er in Strässen und Arrangements gerne eine Hauptrolle. Im Herbst verwenden Floristinnen sehr gerne Schneeball-Zweige mit Beeren, um den Blumenbouquets einen herbstlichen Touch zu verleihen.

/Jardin Suisse

# Fünfzig Kurzgeschichten von skurril bis absurd

**Peter Biro, in Meilen ansässiger Arzt im Ruhestand und Schriftsteller in der Spätblüte seiner Schaffenskraft, hat ein neues Buch herausgebracht. Diesmal ist es nichts Ernstes wie sein autobiographisches Erstlingswerk aus 2021, sondern eine Heiterkeit verursachende Sammlung satirischer Texte, die von skurrilen Begebenheiten strözen.**

Der wissensdurstige Leser erfährt aus dem jüngst im Zürcher KaMeRu Verlag erschienenen «Alles ausser Rand und Band» die erstaunlichsten Einsichten über widerspenstige Reissverschlüsse oder die botanisch korrekte Interpretation der gemeinen Ohrfeige. Ausserdem lernt man, was es mit der Kunst auf umgedrehten Eimern zu sitzen auf sich hat und man bekommt jede Menge praktischer Ratschläge zur heimlichen Beobachtung von frühstückenden Zeitgenossen.

In den über 300 Seiten kommen des Weiteren erstaunliche Erkenntnisse zur Sprache wie höchst schockierende

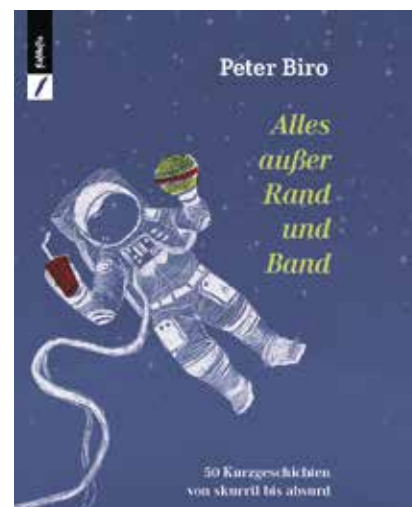


Foto: zvg

Enthüllungen über die wahre Natur der Entenvögel sowie der Monolog einer ehrgeizigen Frikadelle, die sich der Raumfahrt verschrieben hat. Der Autor vermag mit logischen Argumenten ebenso die Schädlichkeit des Vorspeisensalats darzulegen, wie die von Anstand und Moral diktierte Notwendigkeit, weswegen man seinen


Wohnzimmerteppich feierlich besingen sollte. Er spart auch nicht mit einem entlarvenden Genrebild aus seinem früheren Berufsleben als Leitender Arzt am Universitätsspital, indem er die Liebe zu den drei Organen aufs Korn nimmt.

Nicht ohne Grund warnt der Autor im Vorwort seines Buches, «eine Reihe von Vorsichtsmassnahmen und wichtige Regeln zu beachten.» So sollte man beim Lesen keine heissen Getränke oder spitzen Gegenstände in der Hand halten – man könnte sich bei plötzlichen Gefühlsaufwallungen oder während Lachanfällen nur allzu leicht verletzen. Bei Beachtung der genannten Vorsichtsmassnahmen dürfte dem Leser eine höchst vergnügliche Lektüre beschert sein.

**Peter Biro, «Alles außer Rand und Band», Fünfzig Kurzgeschichten von skurril bis absurd. KaMeRu Verlag, Zürich, Januar 2024, ISBN 978-3-906082-96-7.**

/zvz

## Kirchliche Anzeigen

reformierte kirche meilen   
www.ref-meilen.ch

### Sonntag, 18. Februar

9.45 Gottesdienst, Kirche  
Pfr. Erich Wyss

### Donnerstag, 22. Februar

10.00 Andacht, Platten  
Pfr. Erich Wyss

 KATH. KIRCHE  
ST. MARTIN MEILEN  
www.kath-meilen.ch

### Samstag, 17. Februar

16.00 Eucharistiefeier

### Sonntag, 18. Februar

10.30 Eucharistiefeier

### Mittwoch, 21. Februar

8.45 Rosenkranz  
9.15 Eucharistiefeier


Familie mit zwei Kindern **sucht zum Kaufen**  
**Wohnung oder Haus**  
ab 4 1/2 Zimmer bis 1,8 Mio. Franken. In Meilen, Herrliberg, Erlenbach oder Zollikon.  
**Telefon 079 947 20 20**

## MeilenerAnzeiger

**Meilener Anzeiger AG**  
Bahnhofstrasse 28  
Postfach 828 · 8706 Meilen  
Telefon 044 923 88 33  
info@meileneranzeiger.ch  
www.meileneranzeiger.ch

Amtliches, obligatorisches Publikationsorgan der Gemeinde Meilen  
79. Jahrgang  
«Bote am Zürichsee», 1863 – 1867,  
«Volksblatt des Bezirks Meilen», 1869/71 – 1944

Erscheint einmal pro Woche und wird am Freitag durch die Post den Meilener Haushalten zugestellt.  
Auflage: 8400 Exemplare  
Abonnementspreise für Meilen:  
Fr. 100.– pro Jahr  
Fr. 120.– auswärts  
Fr. 1.22/mm-Spalte  
Redaktionsschluss: Montag, 14 Uhr  
Annahmeschluss Inserate: Dienstag, 16 Uhr  
Herausgeberin:  
Christine Stückelberger-Ferrario  
Redaktion:  
Christine Stückelberger-Ferrario,  
Karin Aeschlimann, Fiona Hodel  
Inserate:  
Christine Stückelberger-Ferrario,  
Fiona Hodel  
Druckvorstufe, Typografie:  
Anita Estermann  
Druck: Feldner Druck AG

 **FELDNER DRUCK**

# Veranstaltungen

## Wie umgehen mit Mobilfunkstrahlung?



Eine Vortragsreihe zur Mobilfunkstrahlung in der Region des Vereins «Strahlenschutzverband Pfannenstiel» (SSVP) liefert Antworten zu wichtigen Fragen.

Der Ausbau des mobilen Internets mittels 5-G-Technologie wird auch in der Region forciert vorangetrieben und entsprechende Antennen werden installiert.

Der SSVP ist sich sicher: Die Auswirkungen der Mobilfunkstrahlung sind noch weitgehend unklar – obwohl die Belastung zunimmt. Der Verein ortet bei der Bevölkerung eine Wissenslücke, die es zu füllen gilt. Dazu hat er jetzt eine Informationskampagne gestartet. Unter dem Titel «aktueller Wissensstand Mobilfunk» werden drei Infoabende in drei verschiedenen Zürichsee-Gemeinden angeboten, an denen Experten den Themenbereich kritisch beleuchten.

Gestartet wird am Mittwoch, 6. März in Stäfa, wo unter anderem eine Wissenschaftlerin über die biologischen Wirkungen der Mobilfunkstrahlung referiert. Spannend dürfte auch der Anlass am Donnerstag, 21. März in Männedorf sein, denn dann erklärt ein IT-Experte besorgten Eltern, wie sie ihr Kind vor Elektromog schützen können. Am Mittwoch, 3. April informiert ein Fachreferent in Herrliberg über Stress, der durch elektromagnetische Felder ausgelöst werden kann. Der Eintritt zu allen drei Veranstaltungen ist gratis.

Der Verein «Strahlenschutzverband Pfannenstiel» wurde am 1. Januar 2022 gegründet und setzt sich für eine verträgliche und nachhaltige Kommunikationstechnologie ein. Er resultiert aus einer Fusion der Vereine «Stop 5G Pfannenstiel» (Männedorf), «Verein für (v)erträgliche Mobiltelefonie» (Stäfa) und «Mobilfunk mit Mass in Erlenbach und Herrliberg» (Erlenbach). Die Mitgliedschaft steht allen natürlichen und juristischen Personen offen, die an der Erfüllung des Vereinszwecks interessiert sind.

Alle weiteren Informationen zu den Veranstaltungen sind online unter [www.strahlenschutz-pfannenstiel.ch](http://www.strahlenschutz-pfannenstiel.ch) zu finden. /tri

Wir **vermieten** ab sofort unseren schönen, trockenen

**Keller** ca. 30m<sup>2</sup>

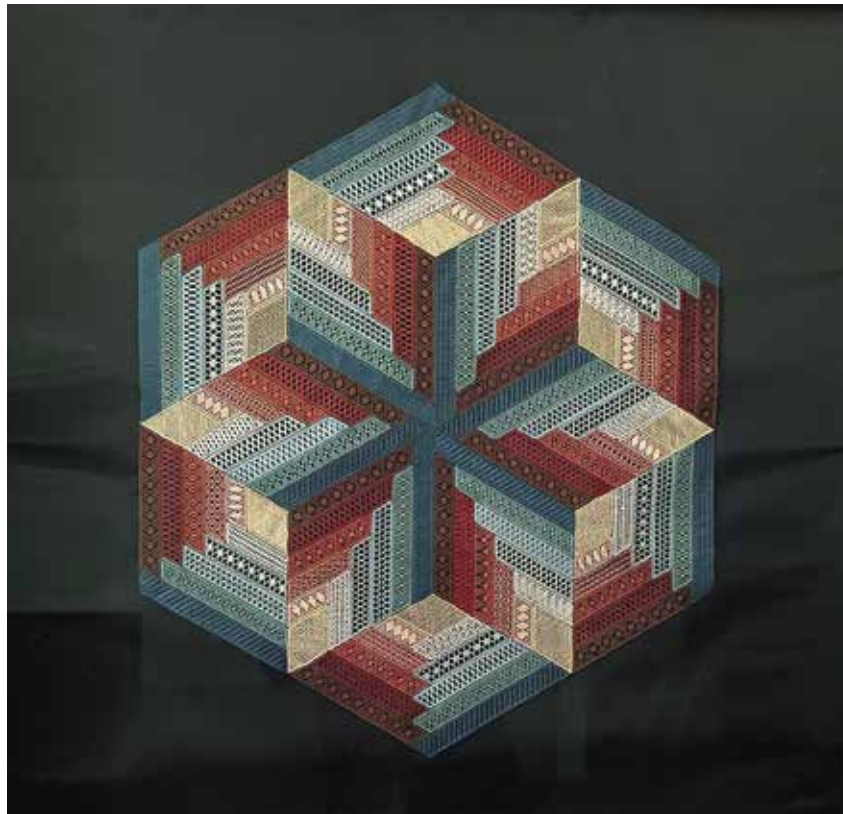
mit grossem Wandregal, einem Schrank und 2 kleinen Fenstern.

Angenehm Zufahrt, in der Tiefgarage der Häuser Risiweg 12–18, 8706 Meilen gelegen, ebenerdig zugänglich.

Mietpreis CHF 450.–/Mt.

**Interessenten melden sich bitte unter:**  
fin6612@bluwin.ch

## Einfach Spitze! Klöppeln in Vollendung



Die Klöppelmeisterin Silvia Huber-Erni beherrscht auch grafische Muster.

## RAIFFEISEN

Noch bis Ende Mai 2024 werden die neusten Klöppelarbeiten von Silvia Huber-Erni in der Raiffeisen-Geschäftsstelle Meilen ausgestellt.

Die Leidenschaft für das Klöppeln entdeckte Silvia Huber-Erni vor über 30 Jahren, als sie das Kunsthandwerk in diversen Kursen erlernte. Nach ihrer Ausbildung zur Kursleiterin absolvierte sie verschiedene Weiterbildungskurse im In- und Ausland, wo sie ihre technischen Fertigkeiten erweiterte.

Bereits seit 1991 gibt sie ihr Wissen und ihre Begeisterung in Klöppelkursen weiter, wodurch sie ihr Hobby zum Beruf machen konnte und eine fast vergessene Kunst weitergeben kann. Ihr Herz gehört den Spitzen mit so klingenden Namen wie Duchesse, Tüll, Blonde, Binche – und allen Arten mit feinem Faden.

In der Geschäftsstelle Meilen sind nun die neusten Klöppelarbeiten von Silvia Huber-Erni ausgestellt. Während den Banköffnungszeiten von 8.30 bis 12 Uhr und von 14 bis 17 Uhr können die Kunstwerke an der Dorfstrasse 110 besichtigt werden. Die Raiffeisenbank rechter Zürichsee freut sich über alle Besucherinnen und Besucher. /zvq

## Einsamkeit im Alter



Sabine Millius, Fachverantwortliche Gesundheit und Lebensbegleitung am Institut Neumünster, Zollikerberg, spricht am zweiten Forum Gerontologie des Zyklus 2024 im Haus Wackerling über den Themenbereich «Einsamkeit im Alter».

Einsamkeit ist ein subjektives Gefühl und hat immer wieder andere Facetten. Sie begegnet uns von der Jugend bis ins hohe Alter. In diesem Referat wird der Fokus auf die Einsamkeit im Alter gerichtet.

Die Abnahme von sozialen Beziehungen durch Todesfälle im persönlichen Umfeld, Einschränkungen in der Mobilität oder die Notwendigkeit eines Umzugs in eine Altersinstitution: Es gibt viele Ereignisse, die bei älteren Menschen zu Einsamkeit führen können. Erwiesen ist, dass sich Einsamkeit negativ auf die Gesundheit und die Lebensqualität auswirken kann.

Wie kann Einsamkeit vorgebeugt, erkannt und gelindert werden? An diesem Abend wird erforscht, was Einsamkeit ausmacht, wie sie sich zeigt und wie man individuell und als Gesellschaft damit umgehen kann.

**Zweite öffentliche Veranstaltung im Rahmen des Zyklus 2024 des Forum angewandte Gerontologie, Donnerstag, 29. Februar, 17.30 – ca. 20 Uhr, Festsaal im Haus Wackerling, Tramstrasse 55, Uetikon a. S.**

[www.forum-gerontologie.ch/zyklus/](http://www.forum-gerontologie.ch/zyklus/) /is

## Babysitterkurs



Der Verein **familienergänzende Einrichtungen für Kinder (FEE)** organisiert wieder einen **Babysitterkurs in Meilen. Es hat noch freie Plätze.**

Der Kurs findet statt am Samstag, 16. März und Sonntag, 17. März jeweils von 9.15 bis 12.15 Uhr und von 13.15 bis 15.15 Uhr. Er kostet 142 Franken. Interessierte Mädchen und Knaben ab 13 Jahren können sich online unter [www.verein-fee.ch/Kontakt](http://www.verein-fee.ch/Kontakt) anmelden (Formular als pdf auf der Webseite). Auskunft auch unter Telefon 044 923 68 21. /zvq

 Per 1. März 2024 oder nach Vereinbarung brauchen wir Verstärkung und **suchen** zur Ergänzung unseres Teams eine junge, belastbare und dynamische Persönlichkeit als

### Mitarbeiter/in Service & Bar 100%

**Deine Chance/Aufgaben**

- Selbstständiges Führen einer Servicestation
- Vielseitiger Arbeitsbereich in einem jungen Team

**Deine Qualifikation**

- Abgeschlossene Servicelehre oder gute Service- und Barerfahrung
- Selbstständiges Arbeiten
- Gäste- und teamorientiert
- Alter zwischen 25 bis 35 Jahren
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Nach Möglichkeit mobil – wir arbeiten auch mal bis spät in die Nacht

Zur vollständigen Stellenanzeige: [www.loewen-meilen.ch/jobs](http://www.loewen-meilen.ch/jobs)

**Haben wir Dein Interesse geweckt?**  
Wenn Du Dich angesprochen fühlst, so freut sich Marcel Bussmann auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an: [mbussmann@loewen-meilen.ch](mailto:mbussmann@loewen-meilen.ch)  
Löwen Meilen, Seestrasse 595, 8703 Meilen, [www.loewen-meilen.ch](http://www.loewen-meilen.ch)

  
Damen und Herren  
General-Wille-Str. 127 · 8706 Feldmeilen · Tel. 044 923 04 15

# Ungefährliche Laugenbrötchen

«Dein bestes Brot – backen wie ein Profi» verspricht Judith Erdin in ihrem Backbuch, das vor gut zwei Jahren im AT Verlag erschienen ist und sich seither zum Standardwerk für all jene gemausert hat, die gerne etwas Aufwand betreiben, um das eigene Tessinerbrot, Weggli oder eben Laugenbrötchen zu zaubern.

Die gelernte Konditorin Judith Erdin ist nicht nur Fachfrau, sondern auch Perfektionistin, und so hat sie geprübelt, getestet, probiert und nochmals getestet, bis sie herausgefunden hat, was es braucht, um in einem Haushaltsofen Backwaren zu machen, die so rundum gut sind wie von einem Profibäcker.

Alle Tricks und Kniffe, die es dafür braucht – und die je nach Brot ganz unterschiedlich sind – gibt sie in ihrem Kochbuch weiter. In einem Theorie-Teil stellt sie ausserdem die erforderlichen «Werkzeuge» vor, sie erklärt die richtige Technik fürs Kneten und Gehenlassen des Teigs (samt Schritt-für-Schritt-Fotos) und kennt auch Alternativen, wenn der Laie nicht auf die Zutaten der Profis zurückgreifen kann. So etwa bei unserem Rezept der Woche.

Wie Judith Erdin erklärt, wird in der Bäckerei zur Herstellung von Laugenbrot – seien es nun Brötchen oder Brezel – eine Natronlauge aus ätzendem Natriumhydroxid verwendet. Beim Kontakt damit können Verbrennungen auf der Haut entstehen, und falls die Lauge in die Augen kommt, kann man sogar erblinden, wenn nicht schnell genug reagiert wird. Es ist also eine richtig gefährliche Sache. Deshalb gehören Schutzbrille und Handschuhe bei der Herstellung von Laugenbrötchen beim Bäcker zur Pflichtausrüstung.

Dass wir die Brötchen gefahrlos essen können, liegt an einer natürlichen

chemischen Reaktion. In Verbindung mit dem Brotteig wird das Natriumhydroxid neutralisiert und in unschädliches Natriumcarbonat umgewandelt.

Für den Hausgebrauch, also für die Rezepte im Buch, verwendet Judith Erdin gewöhnliches Haushaltsnatron (Natriumcarbonat), das im Supermarkt im gleichen Gestell zu finden ist wie das Backpulver und völlig ungefährlich ist. Zusätzlich wird ganz genau erklärt, worauf man achten muss, damit das Natron ein Ergebnis ermöglicht, das den Laugenbrötchen vom Bäcker ebenbürtig ist. Doch es gibt Unterschiede – nicht jede Marke bringt eine gleich intensive Bräunung des Gebäcks zustande. Probieren lohnt sich!

## Laugenbrötchen

### Zutaten für 8 Stück

500 g	Weizenmehl (Typ 400)
10 g	Salz
5 g	Malzextrakt
15 g	Frischhefe
150 g	kalte Vollmilch
150 g	Wasser
40 g	Rapsöl
1000 g	Wasser
50 g	Natron
5 g	grobkörniges Meersalz

### Zubereitung

Das Weissmehl mit dem Salz und dem Malzextrakt in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, die Frischhefe dazubräseln und die kalte Milch, das kalte Wasser sowie das Rapsöl dazugeben. Die Mischung 10 Minuten (Küchenmaschine Stufe 1) kneten, bis sich die Zutaten zu einem Teig zusammenfügen.

Die Geschwindigkeit eine Stufe höher schalten und die Mischung weitere 5 Minuten zu einem glatten, festen Teig kneten.



Obwohl sie nicht mit dem ätzendem Natriumhydroxid hergestellt werden, schmecken die Laugenbrötchen wie vom Profibäcker.

Foto: Judith Erdin, Markus Muoth, AT Verlag, www.at-verlag.ch

Den Teig anschliessend zugedeckt in der Rührschüssel der Küchenmaschine 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Brotbackstein (oder alternativ ein umgedrehtes Backblech) auf der untersten Schiene des Backofens einschieben und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig in acht Stücke teilen, was ca. 110 g pro Stück ergibt. Zu länglichen Brötchen formen und auf ein Backpapier absetzen. Die Teiglinge zugedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Die Teiglinge anschliessend zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Natronlauge das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald es kocht, den Topf von der Herdplatte ziehen, das Natron dazugeben und umrühren, bis es sich komplett aufgelöst hat. Den Topf zurück auf die ausgeschaltete Herdplatte schieben, die Teiglinge einzeln je 20 Sekunden

in die Natronlauge tauchen und anschliessend auf ein Backpapier absetzen. Sobald alle Teiglinge auf dem Backpapier sind, diese nochmals kurz mit Laugenwasser bepinseln, mit einem scharfen Messer dreimal einschneiden und mit dem Meersalz bestreuen.

Die Teiglinge mithilfe eines Teigschiebers in den heissen Ofen direkt auf den Brotbackstein oder das Backblech schieben (mitsamt Backpapier) und 3 Minuten anbacken.

Bei spaltbreit geöffneter Ofentür grosszügig warmes Wasser in den Ofen sprühen, die Tür sofort schliessen und die Teiglinge etwa 17 Minuten fertigbacken. Die Brötchen nach dem Backen auf einem Holzbrett oder Kuchengitter auskühlen lassen.

### Tipps

Auch wer keine Küchenmaschine besitzt, kann ein gutes Brot backen. Es braucht einfach etwas Kraft und Ausdauer und dauert oft länger als mit der



Maschine. Der Teig muss so lange auf einer Arbeitsfläche intensiv geknetet werden, bis er eine gut dehnbare Struktur erreicht hat, also nicht mehr reisst, wenn man ihn mit den Fingern auseinanderzieht, bis er hauchdünn ist. Der Test funktioniert aber nur bei Weizen- oder Dinkelmehl.

Zum Formen des Teigs für die Weizenbrötchen braucht es praktisch kein Mehl.

Achtung: Wird Natron in heisses Wasser gegeben, schäumt es kurz auf. Darum unbedingt einen Topf wählen, der etwa doppelt so hoch ist wie die eingefüllte Wassermenge.

Die Ruhezeit im Kühlschrank bewirkt, dass der Teig etwas fester wird und sich anschliessend einfacher in die Lauge tunken lässt. Dazu am besten die Teiglinge umgedreht mit der Oberseite nach unten auf eine Schaumkelle legen und in die Lauge gleiten lassen. Mit der Kelle leicht unter den Wasserspiegel drücken, sodass alles von Lauge bedeckt ist. Beim Herausheben den Teigling kurz über dem Topf abtropfen lassen und, wieder auf die richtige Seite gedreht, auf das Backpapier kippen.

# Meilemer Fasnacht 2024

Samstag, 2. März

- 10.10 Frühshoppe mit de Hörnli-Fäger**
- 15.15 Kinderumzug**  
Treffpunkt auf dem oberen Dorfplatz, anschl. Zvieri auf dem unteren Dorfplatz
- 16.16 Ufwärme mit Bregy & Friends**
- 18.18 Dämmerungsumzug**  
Dorfstrasse
- 19.19 Maskenball**  
Festzelt auf dem unteren Dorfplatz




## Warme Morgenstimmung

Bild der Woche  
von Nils Biedermann



Diese Morgenstimmung in Orange hat Nils Biedermann am Mittwoch letzter Woche im Veltlin aufgenommen. So warm wie die Farben war der Morgen dann allerdings doch noch nicht!

Wir veröffentlichen jeden Freitag das «Bild der Woche». Senden Sie uns Ihre Schnappschüsse in möglichst hoher Auflösung, zusammen mit ein paar Angaben zum Motiv und Ihrer Adresse, an [info@meileneranzeiger.ch](mailto:info@meileneranzeiger.ch). Einsendeschluss ist jeweils Montag, 14.00 Uhr. Jedes veröffentlichte Foto wird mit 20 Franken belohnt.

Besuchen Sie uns auf [www.meileneranzeiger.ch](http://www.meileneranzeiger.ch)