

MeilenerAnzeiger

AZ Meilen
Amtliches, obligatorisches Publikationsorgan der Gemeinde Meilen
Erscheint einmal wöchentlich am Freitag
Nr. 7 | Freitag, 13. Februar 2026

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

Wir haben für Sie die richtige Lösung im Bereich Lebensversicherungen!



die Mobiliar

Generalagentur Meilen, Tel. 044 925 03 03
Freddy Bircher
Versicherungs- und Vorsorgeberater

In Meile dihei,
für Meile i d'Hose

In die
Bürgerrechts-
behörde

Patricia
de Savignac **Neu**
am 8. März 2026

FDP
FDP
SVP
SVP/BGB MEILEN

MY
HOLISTIC
BEAUTY

FÜR HAUT,
KÖRPER UND
SEELE

GANZHEITLICHE SCHÖNHEIT UND
TIEFENENTSPANNUNG FÜR SIE UND IHN

JETZT VERWÖHNEN LASSEN:
+41-76-630 88 84
KIRCHGASSE 13
8706 MEILEN
www.kosmetik-myholisticbeauty.ch

MEILEN
LEBT
KULTUR

ESS
KUL
TUR

26

meilen-kultur.ch

Von Affen im Restaurant und acht Varianten Cordon Bleu

Wirtshausgeschichte(n) im «Löwen» zum zweiten

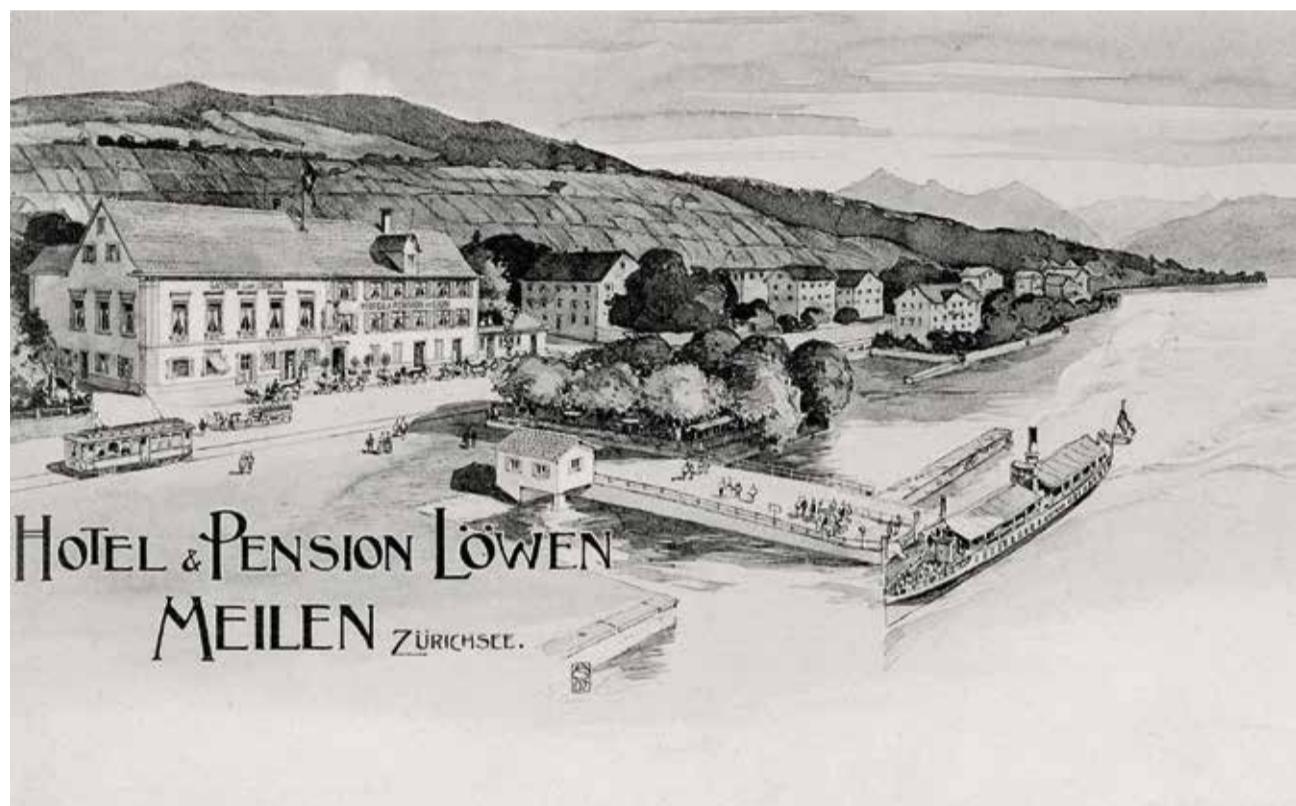
HEIMAT
BUCH
MEILEN
GESCHICHTE &
GESCHICHTE

Passend zum Kulturjahr 2026 mit dem Schwerpunktthema «Esskultur» veranstaltete das Heimatbuch Meilen gestern vor einer Woche im Löwen-Saal den virtuellen Dorfrundgang «Meilemer Wirtshausgeschichte(n) II».

Der erste Teil, er hatte im März 2023 an gleicher Stelle stattgefunden, war Wirtschaften, Gaststätten und Restaurants gewidmet, die es heute nicht mehr gibt. Diesmal wurden Geschichten, Kurioses und Interessantes zu heute noch bestehenden Restaurants in Meilen erzählt. Bewusst nicht berücksichtigt wurde der «Vordere Pfaffenstiel», weil ein separater Vortrag zu dieser Wirtschaft in Planung ist. Präsentiert wurden die Geschichten, Erinnerungen und Informationen von Heimatbuch-Präsident Hans Isler, ergänzt durch Lesungen von Susy Brupbacher. Die «Wirtschaft zur Burg» wurde von Werner Wunderli vorgestellt.

Quartierbeiz mit Charme und Charakter

Von 1902 bis 1948 befand sich im



Die älteste Wirtschaft in Meilen ist der Gasthof «Löwen». Zeitweise konnte dort auch übernachtet werden.

Foto: zvg

Gebäude des «Pöschli» die Feldner Postablagestelle, was der Wirtschaft bis heute ihren Namen gibt. Dass das Haus so erhalten geblieben ist, ist dem Quartierverein Feldmeilen und der Mittwochgesellschaft zu verdan-

ken. Ihre Intervention verhinderte 1975, dass das Haus gleichzeitig mit dem danebenliegenden «alten Schulhaus» abgebrochen wurde, und dass das Grundstück in den Baupermeter des neuen Hoval-Verwaltungsgebäu-

des eingeschlossen wurde. 1977 wurde die «Quartierbeiz mit Charme und Charakter» eröffnet.

Fortsetzung Seite 3

MEILEN LEBT VON VIELFALT – AUCH POLITISCH.

Für ein Meilen für alle – unabhängig von Alter, Einkommen und individueller Lebenssituation.



SANDRA
KONRAD
Sozialbehörde (bisher)



ANEETA
RAJA
Bürgerrechtsbehörde



QËNDRESA
SADRIU
Gemeinderat



ALEXANDER
LOOSE
RPK (bisher)



KATHARINA
VON WYL
Schulpflege



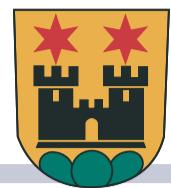
Kartonsammlung Meilen: Am Freitag, 20. Februar 2026, ab 7.00 Uhr

- Gebündelt und kreuzweise verschnürt an der Strasse bereitstellen
(Kehricht-Standplatz)
- In Papiertragetaschen erlaubt

- Nächste Kartonsammlung: Freitag, 20. März 2026

Tiefbauabteilung





Broschüre «60plus in Meilen»



Bei der Senioren-Info-Zentrale ist ab sofort eine aktualisierte Ausgabe der Broschüre «60plus in Meilen» kostenlos erhältlich.

Die Broschüre informiert über das umfangreiche Angebot an Freizeitaktivitäten, Wohnformen sowie Beratungs-, Pflege- und Unterstützungs möglichkeiten, das für jüngere und ältere Seniorinnen und Senioren in Meilen zur Verfügung steht. Die breite Palette reicht von sportlichen, gemütlichen oder sinnstiftenden Freizeitaktivitäten wie zum Beispiel Wandern, Mittagstischen oder Freiwilligenarbeit über diverse Beratungsstellen und Unterstützungsangebote zu Fragen rund um Finanzen und Administration, Pflege oder Erleichterungen im Alltag und vieles mehr bis hin zu verschiedenen Wohnmöglichkeiten. Neben einer kurzen Beschreibung findet man bei jedem Angebot auch die zugehörigen Kontaktangaben, sodass schnell und unkompliziert das Passendste gefunden werden kann. Interessierte können die Broschüre kostenlos bei der Senioren-Info-Zentrale in Meilen bestellen oder auch direkt einen Termin für ein Informationsgespräch vereinbaren. Die Broschüre ist auch auf meilen.ch unter Publikationen «Leben im Alter» verlinkt.

Senioren-Info-Zentrale Meilen, Dorfstrasse 78, Tel. 058 451 53 30, senioren.infozentrale@pszh.ch

Papeterie Köhler an Orell Füssli verkauft

Für die Kunden ändert sich nichts



Rückwirkend per 1. Juli 2025 hat die Orell Füssli Thalia AG die A. Köhler AG und somit auch die Meilener Filiale im Dorfzentrum übernommen. Alle Mitarbeitenden werden weiterbeschäftigt.

Wie die Orell Füssli Thalia AG in einer Medienmitteilung schreibt, wurde die Übernahme im Rahmen einer langfristigen Nachfolgeregelung geschlossen. Orell Füssli besitzt nun 100% der Aktien der A. Köhler AG mit ihren total 13 Papeterie-Standorten.

Gegründet vor mehr als 120 Jahren

Die Filialen werden auch künftig eigenständig und unverändert unter der Marke Köhler weitergeführt. Schliessungen oder personelle Veränderungen seien nicht geplant, und alle 70 Mitarbeitenden würden ihre Stelle zu den bestehenden Bedingungen behalten.

Das Papeterie- und Bürofachgeschäft der Familie Köhler wurde 1904 in Rüti gegründet, zuerst als Lithographie-Unternehmen, später als Druckerei mit Schreibwarenabteilung; seit 1989 konzentriert sich das Familienunternehmen ganz auf Papeterie und Bürobedarf.

In Meilen seit 1989

Die erste Filiale neben dem Stammhaus in Rüti wurde 1989 in Meilen an



Die Papeterie Köhler ist im letzten Sommer in neue Hände übergegangen. Foto: MAZ

der Dorfstrasse 84 eröffnet. Seit 1999 ist Thomas Köhler Geschäftsführer, im Jahr 2000 folgte durch den Kauf der Papeterie Wolf in Küschnacht die zweite Filiale am rechten Zürichseeufer.

Wie Thomas Köhler erklärt, hat man sich seit einigen Jahren mit einer tragfähigen Nachfolgelösung beschäftigt: «Im kommenden Jahr begehe ich meinen 65. Geburtstag, und ich möchte Sorge tragen für die Zukunft, auch im

Interesse unserer Kundinnen und Kunden und der Region.» Pascal Schneebeli als CEO und Verwaltungsrat der Orell Füssli Thalia AG sagt, man sei seit Jahren in vielen Filialen von Orell Füssli auch im Papeteriebereich erfolgreich und bringe deshalb die nötige Erfahrung mit, um das Traditionssubnehmen langfristig und nachhaltig weiterzuentwickeln.

/zvg

«Das kostbarste Vermächtnis eines Menschen ist die Spur, die seine Liebe in unserem Herzen zurückgelassen hat.»

Albert Schweitzer

Ursula Henke-Pfister

9. Februar 1941 – 3. Februar 2026

Sehr traurig und zugleich mit grosser Dankbarkeit nehmen wir Abschied von meiner geliebten Ehefrau, unserer liebevollen Mutter und Schwiegermutter, meiner wunderbaren Schwester, unserem vitalen Grosi, unserer lebensfrohen Schwägerin, Cousine, Tante und Gotte.

Ihr gutes Herz hat ganz unerwartet aufgehört zu schlagen.

In unseren Herzen wird sie weiterleben.

In tiefer Trauer

Rudolf Henke-Pfister
Christine Henke und Heinz Bösch
mit Sara und Jonas
Brigitte Henke und Stéphanie Schnell
Verena und Daniel Grosjean-Pfister
Verwandte und Freunde

Die Abschiedsfeier findet statt am Donnerstag, den 19. Februar 2026, um 14.15 Uhr in der reformierten Kirche Meilen. Die Urnenbeisetzung erfolgt vorgängig im engsten Familienkreis.

Anstelle von Blumen gedenke man des Vereins Himchuli Schweiz in Stäfa:
<https://himchulischweiz.com> IBAN CH66 0900 0000 6105 9824 4

Traueradresse: Christine Henke Bösch, General-Wille-Strasse 169, 8706 Meilen



Beerdigungen

**Moosbrugger Müller,
Marie-Louise Mireille**

von Meilen ZH + Wiler bei Utzenstorf BE, wohnhaft gewesen in Meilen, Lütisämetstrasse 120. Geboren am 29. August 1933, gestorben am 31. Januar 2026.

**Henke-Pfister,
Ursula Elisabeth**

von Frauenfeld TG + Zürich ZH + Herrliberg ZH, wohnhaft gewesen in Meilen, Stelzenstrasse 43. Geboren am 9. Februar 1941, gestorben am 3. Februar 2026. Die Abdankung findet am Donnerstag, 19. Februar 2026, 14.15 Uhr in der ref. Kirche Meilen statt.

Neue Speicher- möglichkeiten für Strom

Die noch junge «Energieregion Pfannenstiel» wird vom Bundesamt für Energie finanziell unterstützt und lanciert diverse Projekte. Außerdem gibt es öffentliche Infoanlässe.

Wie schön wäre es doch, wir könnten jetzt im Winter die Wärme des letzten Sommers nutzen! Diesem Wunsch geht die Energieregion Pfannenstiel nach und untersucht die Machbarkeit saisonaler Wärmespeicher. So könnte beispielsweise ein stillgelegtes Klär- anlage-Becken im Sommer überschüssige, erneuerbare Energie aufnehmen und im Winter wieder abgeben. Weitere Möglichkeiten, die in den kommenden zwei Jahren geprüft werden, sind unter anderem Eisspeicher und die Regeneration von Erdsonden.

Neue Speichermöglichkeiten für Strom sind nötig, weil die Sonne nicht immer dann Strom produziert, wenn wir ihn brauchen. Daher testen einzelne Pilotgemeinden am Pfannenstiel, wie sie ihren selbst produzierten Solarstrom in Elektro-Autos speichern und so ihren Eigenverbrauch erhöhen können. Dazu braucht es bidirektionale Autobatterien, bei denen der Strom in zwei Richtungen fliessen kann. Nämlich von der Solaranlage via Ladestation ins Auto und bei Bedarf wieder zurück ins Haus oder Stromnetz.

Die Energieregion besteht aus Gemeinden am Pfannenstiel

Zur Finanzierung dieser Projekte hat sich die Energieregion Pfannenstiel um Förderbeiträge beim Bundesamt für Energie beworben und den Zuschlag erhalten. Die letzte Jahr gegründete Energieregion besteht aus 13 Gemeinden, nämlich aus den zwölf Gemeinden der Zürcher Planungsgruppe Pfannenstiel (Egg, Erlenbach, Herrliberg, Hombrechtikon, Küschnacht, Männedorf, Meilen, Oetwil am See, Stäfa, Uetikon am See, Zollikon, Zürich) und der Gemeinde Maur. Sie pflegen seit vielen Jahren einen regen Erfahrungsaustausch und lancieren neu auch gemeinsame Aktivitäten.

Erneuerbar heizen: Öffentliche Infoanlässe zum Heizungsersatz

Eigentümerinnen und Eigentümer von Liegenschaften mit Öl- oder Gasheizungen sind in den Pfannenstielgemeinden zu Informationsabenden über Heizungsersatz eingeladen. Bei den Vorträgen und Infoständen geht es um Fernwärme, Wärmepumpen-, Holz- oder Pelletheizungen, Solar-energie und attraktive Fördermöglichkeiten.

Die Daten: 14. April in Maur, 15. April in Erlenbach, 24. September in Oetwil, jeweils ab 17.00 Uhr und mit Apéro Riche.

/zvg

Besuchen Sie uns auf www.meileneranzeiger.ch

Fortsetzung Titelseite

Bei Fräulein S. Siegrist gab es ein relativ bescheidenes Speiseangebot und bis 1979 keinen Alkohol. Zum Preis von 7 bis 14 Franken standen jeweils zwei Mittagsmenüs zur Auswahl, zum Beispiel «Öpfelchüechli à discréetion». Seit 1997 ist das Meilemer Pächterehepaar Lilian und Stefan Schneider verantwortlich für das Restaurant Alti Poscht, so der offizielle Name. Zu den Spezialitäten des Hauses zählen diverse Cordon Bleus, Kalbsleberli und im Herbst feine Wildgerichte.

Bekannt für die «Metzgete»

Jahrhundertlang ein Bauernhaus, wurde 1909 aus dem «Alpenblick» in Toggwil ein einfaches Ausflugsrestaurant. Zuerst gehörte es der Familie Guggenbühl, 1923 kauften Ernst und Lina Tritten Wirtschaft und Hof. Seit 1998 wird das Restaurant in vierter Generation von Thomas Tritten geführt. Bekannt ist das Haus für seine «Metzgete». Als die Familie 1970 die Landwirtschaft aufgab, richtete der damalige Wirt Gottfried Tritten-Akeret eine Schweinemast ein – da lag es nahe, den Gästen eine «Metzgete» anzubieten. Die Schweinemast gibt es heute nicht mehr, geblieben ist aber der gute Ruf der Alpenblick-Metzgete. Sie zieht noch heute viele Gäste von weit her an. Bei Spaziergängern, Ausflüglern und Stammgästen ist auch der «Alpengruss Spezial», Meringue mit Schlagrahm, sehr beliebt. Eine Portion ist so gross, dass sie locker für zwei Personen reicht.

Etwas Kurioses gibt es aus der Zeit um 1960 zu erzählen: Wie damals in Gasthäusern nicht unüblich, hielten Trittens einen kleinen Affen namens Toni. Die Gäste verköstigten Toni zu ihrer Belustigung leider oft mit Wein und Bier. Der Affe wurde alkoholkrank und musste schliesslich dem Zoo Zürich übergeben werden. Im Kindermund wurde der Alpenblick deshalb auch «Affenwirtschaft» genannt.

Vom Bahnhofbuffet zum Sushitemp

1891 erbaut, wurde das Restaurant Bahnhof 1893 im Hinblick auf die Inbetriebnahme der rechtsufrigen Zürichseebahn eröffnet. Ab 1903 diente die Gaststätte auch als Bahnhofbuffet für die Wetzikon-Meilen-Bahn und als dessen Wartesaal, wo die Passagiere vor der Abfahrt jeweils aufgerufen wurden. Zu essen und zu trinken gab es damals «gute, reelle Weine und schmackhafte Speisen».

Im «Säali» im hinteren Teil der Gaststube fand 1964 auch die allererste Gewerbeschau von Meilen statt – mit gerade mal vier Teilnehmern.

Etwa seit den 1980er-Jahren gab es im «Bahnköpfli» unter verschiedenen Pächtern italienische Küche, bevor 2020 aus der ehemaligen Dorfwirtschaft ein Ableger der «Barfüsser-Kette» wurde und fortan Sushi auf der Speisekarte standen. Bis heute kommt das Konzept bei den Meilemerinnen und Meilemern gut an: im Mai feiert das Restaurant sein Fünfjähriges.

Mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet

1766 errichtete Untervogt Hans Jakob Wunderli das Gebäude der heutigen «Wirtschaft zur Burg» als eines der repräsentativsten Weinbauernhäuser der Gegend. 1875 wurde dort von Heinrich und Johann Wunderli eine Weinschenke eingerichtet. «In den Anfängen war das ein willkommener Nebenverdienst zum Landwirtschaftsbetrieb der Familie: Die Frauen waren für die Gastwirtschaft und die Männer für den Bauernbetrieb verantwortlich», erzählte



Das Interesse an den Wirtshausgeschichten war gross, gut 200 Personen kamen in den Jürg-Wille-Saal.

Foto: MAZ

Werner Wunderli den Anwesenden. Angeboten wurde Selbstgemachtes wie Most, Wein, Käse, Speck, Wurst oder Brot. Das Haus wurde immer wieder renoviert und in Schuss gehalten, und über die Jahre wurde die «Burg» zu einer Adresse für Gourmets. Unter Marianne und Turi Thoma, für den die Übernahme der stolzen Wirtschaft ein Bubentraum war, wurde das Restaurant mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. 2024 übernahm Turi Thoma das Zepter in die Hände von Cham Günter und Sascia Held. Sie haben 2025 gar 16 Punkte erhalten und bieten weiterhin gehobene Küche mit Charme.

Beliebter Quartiertreffpunkt

Die «alte Sonne» in Obermeilen ist heute ein etabliertes Speiselokal. Insbesondere im Sommer ist das Gartenrestaurant beliebter Treffpunkt des Quartiers.

Ab 1866 mit dem Tavernenrecht ausgestattet, befand sich die Wirtschaft bis 1937 im erste Obergeschoss, bevor mit dem Einbau des heutigen Restaurants im ehemaligen Kellergeschoss eine Neueinteilung stattfand. Seit 1949 stehen Haus und Restaurant im Eigentum der Familie Baumgartner. Bis zu seinem Tod 1967 führte Heiri Baumgartner das Restaurant gemeinsam mit seiner Frau Claire, die er kennengelernt, als sie als Servier Tochter im Restaurant eingestellt wurde. Von 1967 bis 1994 führte Claire Baumgartner das Restaurant alleine, danach bis 2005 gemeinsam mit Sohn «Chilio». In dieser langen Zeit sind viele Erinnerungen entstanden, einige wurden am

virtuellen Dorfrundgang mit dem Publikum geteilt: so konnte zum Beispiel bei der allerersten «Suuserchilbi» 1959 noch nicht auf Erfahrungswerte zurückgegriffen werden. Es wurde eine Rösslierti bestellt, die vor allem optisch überzeugte. Beim Aufbau des Fahrgeschäfts wurde dann schnell klar, dass der Platz zwischen Haus und Scheune zu knapp war für ein Karussell. Heiri Baumgartner, ein Mann der schnellen Entschlüsse, verfügte kurzerhand, dass das Scheunendach mit einer Säge so zu kürzen sei, dass die Chilbiattraktion ihren Platz finden konnte.

1971 feierte die BGB Meilen die Wahl von Dr. Franz Bollinger in den Kantonsrat. Die Polizeistunde war längst vorüber, als die Gemeindepolizei zur Kontrolle auftauchte. Einige Teilnehmer der feuchtfröhlichen Rundschafften es, rechtzeitig unter dem Tisch zu verschwinden und entgingen so der obligaten Busse. Darunter auch Christoph Blocher, der spätere Bundesrat.

Heute wird das Restaurant von Natasha und Felix Koller geführt und überzeugt mit einer saisonal wechselnden Karte.

Mistkratzerli in sieben Varianten

«Der 'Trauben' genoss bei den Obermeilemer Frauen einst einen zweifelhaften Ruf: Er gehörte zu jenen Beizen, in denen die Männer nach der Arbeit zum Feierabendtrunk einkehrten, deswegen das Nachtessen vergasssen und dann erst spät in der Nacht nach Hause kamen, wohl nicht immer nüchtern», erzählte Hans Isler. Seither

restaurant wieder gehobene Ansprüche. Speziell angeboten wird Tartar und in der Winterzeit Fondue auf der Seeterasse.

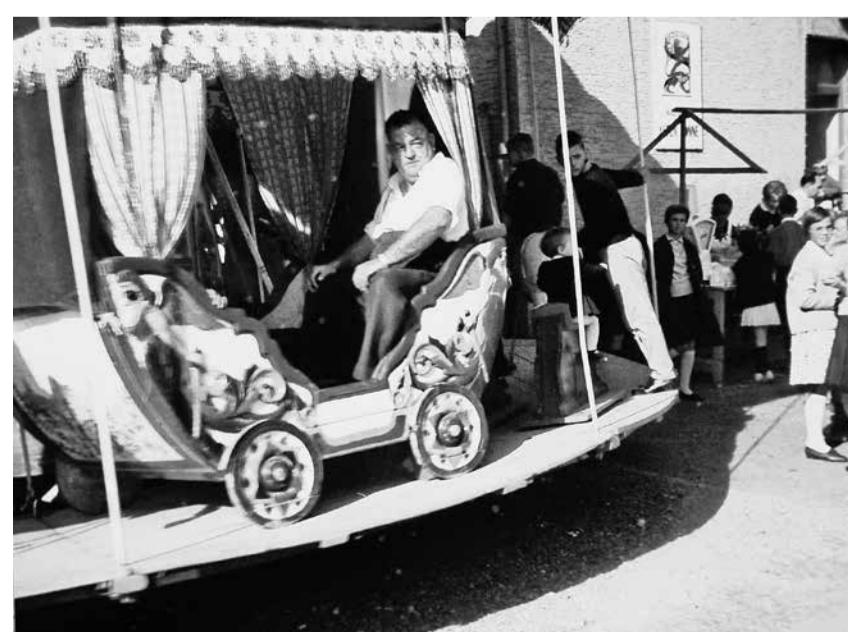
Den «Löwen» gibt's am längsten

Die älteste Wirtschaft Meilens ist der «Löwen». Der Kernbau des Gebäudes besteht seit 1419, spätestens seit 1455 wurde das Haus zur Taverne. Von 1903 bis 1931 befand sich vor dem Löwen die Endstation der Wetzikon-Meilen-Bahn. Nach vielen Besitzerwechseln im 19. Jahrhundert gelangte die Wirtschaft 1958 an die Gemeinde. Grund war eine im Jahr 1955 von der Gemeindeversammlung angenommene Motion mit dem Auftrag, einen neuen Gemeindesaal zu realisieren.

1998, nach dem Scheitern des Saalprojekts «Forum», entstand initiiert durch Jürg Wille und mit Unterstützung von Hugo Bohny die Idee, den Löwen anlog zum Restaurant Vorderer Pfannenstiel in eine privatwirtschaftliche Aktiengesellschaft zu überführen.

Seit der Wiedereröffnung im April 2002 ist die Treculinari AG Pacht-Vertragspartnerin der «Löwen AG». Erster Geschäftsführer war André Henzler. 2005 übernahmen Marcel und Lisa Bussmann die Geschäftsführung. Seit 2019 ist Marcel Bussmann alleiner Besitzer der Treculinari AG und führt das Restaurant als alleiner Wirt. Mit seinem Saal – diesen gab es nämlich schon lange – ist der «Löwen» seit mehr als 150 Jahren das gesellschaftliche Zentrum von Meilen. Turnerchränzli, Fasnachtsbälle, Generalversammlungen, Wählerversammlungen, politische Veranstaltungen, Bankette, Theater, Konzerte, Vorträge, Pfadi- und Kadettenabende fanden statt. Im Gewölbekeller des Restaurants wurden denn die Besucherinnen und Besucher nach dem Dorfrundgang auch kulinarisch verwöhnt. Serviert wurden belegte Brote, Erbsensuppe mit Speck und Wurst sowie ein Apéro.

/fho



Heiri Baumgartner (auf dem Karussell) entschied kurzerhand, das Scheunendach mit einer Säge zu kürzen, damit die Chilbiattraktion vor der alten Sonne Platz hatte.



Ein Speisewirtschafts-Patent kostete 1888 hundert Franken pro Jahr.

Fotos: zvg

Ratgeber

Umzug ohne Katzenjammer

Während für die Menschen die Vorfreude auf ein neues Zuhause in der Regel überwiegt, ist ein Wohnungswechsel für Stubentiger häufig mit Stress und Verunsicherung verbunden.

Damit die «Züglete» für alle Familienmitglieder möglichst stressfrei verläuft, sollte man sich einige Tipps zu Herzen nehmen.

Wohnungsputz mit Bedacht

Es lohnt sich, im Voraus zu klären, welche Reinigungsmittel bei der Wohnungsreinigung verwendet werden sollen. Viele Reinigungsmittel enthalten Ammoniak, einen Duftstoff, den Katzen als Konkurrenzmarkierung wahrnehmen. Dies kann als Konsequenz unerwünschtes Markieren im neuen Zuhause auslösen.

Sicherer Transport

Ein Umzug bedeutet viel Hektik. Eine stabile Transportbox sorgt für eine sichere und stressarme Fahrt. Falls keine eigene vorhanden ist, kann auch eine geliehene Box verwendet werden.

Geduld beim Freigang

Auch wenn die Katze neugierig ist und klar zeigt, dass sie nach draussen möchte: Nach dem Umzug sollte sie mindestens drei Wochen im Haus bleiben. So kann sie sich an die neue Umgebung gewöhnen und läuft nicht Gefahr, aus Unsicherheit davonzulaufen.

Vertraute Gegenstände beibehalten

Der gewohnte Napf, das Lieblingskörbchen und das bereits bekannte Katzenklo helfen der Katze, sich schneller einzugewöhnen. Neue Gegenstände sollten erst angeschafft werden, wenn sie sich wohlfühlt.

Der richtige Zeitpunkt für den ersten Freigang

Wenn die Katze das erste Mal nach draussen darf, eignet sich ein regnerischer Tag – denn nasse Pfoten mögen die wenigsten Katzen, und deshalb kommen sie schneller wieder ins Haus zurück.

Weitere wertvolle Tipps rund um den Umzug mit Katzen finden sich in der kostenlosen Broschüre «Zügeln ohne Katzenjammer». Sie ist online erhältlich unter susyutzinger.ch.

Videos über Lernende

Zweite Runde beim Projekt «Mein Beruf»



FORUM BERUFSBILDUNG
Bezirk Meilen

Das Forum Berufsbildung lud im biz Meilen Ende Januar zum zweiten Mal zur Uraufführung der Resultate des Videoprojekts «Mein Beruf». Professionell hergestellte Kurzfilme zeigen Lernende in Alltagssituationen.

Das Projekt «Mein Beruf» hat zum Ziel, anhand von exemplarischen Kurzvideos die Vielfalt der Berufsausbildungen im Bezirk Meilen aufzuzeigen. Lernende erhalten den Auftrag, ein Script zu erstellen, um ihren Ausbildungsberuf möglichst attraktiv vorzustellen und werden dabei professionell begleitet.

Berufswelten hautnah

Der Projektverantwortliche Bruno Ehrenberg konnte wie bereits 2024 mehrere Unternehmen für die Idee gewinnen und die Filme durch ein Profi-Team erstellen lassen. Videoprodu-



Willy Krähenbühl (22) begleitete die Lernenden mit seiner Kamera.

Bild: Brigitte Specht

zent Andi Bühler, der bereits bei der ersten Projektdurchführung dabei war, erhielt Verstärkung. Die erfahrene Filmemacherin Nina Kerschbamer stand den Lernenden bei der Vorbereitung mit Rat und Tat zur Seite. Es

ging darum, zu entscheiden, wie in rund 90 Sekunden der Berufsalltag möglichst anschaulich und authentisch eingefangen werden kann.

Die filmischen Sequenzen wurden vom 22-jährigen angehenden Filmstudenten Willy Krähenbühl mit modernstem Equipment in jeweils einem Tag gedreht. «Die Arbeit mit den Lernenden hat mir riesig Spass gemacht, und ich habe viel über ihre Berufe erfahren», erzählte er den Anwesenden. Er war auch zuständig für die erste Fassung von Schnitt und Hintergrundsound sowie die visuellen Effekte der Videos. Nur rund 30 Prozent des gesamten Filmmaterials gelangte in die Endversionen.

Strassenbauer und Kaufleute

«Bei der ersten Durchführung konnten wir viel lernen und deshalb jetzt mehr Dynamik in die Kurzfilme bringen», sagte Andi Bühler. Er zeigte sich beeindruckt von der Qualität der Resultate und der Effizienz bei der Herstellung.

Sehr unterschiedliche Berufswelten werden anschaulich und humorvoll

gezeigt: Der Beruf der Detailhandelsfachleute im Schuhgeschäft Walder steht in grossem Kontrast zur Welt der Strassenbauer bei der Firma Hagedorn. Auch die Videos über die Berufe «Landschaftsgärtner» (bei Kobel Gartengestaltung) und «Wohntextilstalterin» (bei Leemann in Zollikon) machten die grosse Spannweite der Lehrberufe deutlich. Den Abschluss bildeten die Lernenden bei Hoval AG, die facettenreich den Beruf der Kaufleute vorstellten.

Die anwesenden Hauptdarsteller und die Filmpros sind sehr zufrieden mit den Resultaten, und das Publikum spürte die Begeisterung der Berufsschüler. «Es war eine coole Erfahrung», war von den jungen Protagonisten mehrmals zu hören. Die Kurzfilme «Mein Beruf» werden in die üblichen Berufswahlwebseiten integriert, damit sie ihr Zielpublikum, Jugendliche in der Berufswahl, erreichen.

Die neuen Filme sind ausserdem nächstens auf der Website des Forums Berufsbildung und online unter www.berufswahl.zh.ch abrufbar

/bsp

Immer mehr psychische Probleme

Hohenegg Gespräche zum Thema gestresste Jugendliche

HOHENECK

Privatklinik am Zürichsee

Kinder und Jugendliche leiden zunehmend unter psychischen Problemen. Angst, Depression und Stress nehmen seit Jahren deutlich zu. Neue Studien deuten darauf hin, dass Smartphones dabei eine zentrale Rolle spielen.

Am Dienstag, 17. März ordnen Prof. Dr. Susanne Walitz, Direktorin der Kinder- und Jugendpsychiatrie der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich, und Prof. Dr. Gregor Hasler, Psychiater und Neurowissenschaftler, auf Einladung der Meilemer Stiftung Hohenegg die wichtigsten Befunde ein. Sie diskutieren im Museum für Gestaltung, was jetzt konkret hilft.

In den 1990er- und frühen 2000er-Jahren galt die psychische Gesundheit in

westlichen Gesellschaften als bemerkenswert stabil. Doch seit Beginn des neuen Jahrtausends zeigt sich ein deutlicher Wandel insbesondere bei Kindern und Jugendlichen. Bereits zwischen 2000 und 2010 nahm das Stresserleben der arbeitenden Schweizer Bevölkerung um rund ein Drittel zu. Internationale Daten zeigen ein ähnliches Bild bei Jugendlichen. Auffällig ist, dass insbesondere Mädchen unmittelbar nach der Pubertät eine frühe Zunahme des gefühlten Stresses zeigen. Diskutierte Gründe sind unter anderem steigende Leistungsideale, belastete soziale Beziehungen und ein zunehmender Materialismus.

Ein zeitlich markanter Wendepunkt fällt mit der Einführung des Smartphones zusammen: Erste Vorläufer erschienen 1994, der breite Durchbruch erfolgte ab 2007. Seither zeigen viele Studien eine deutliche Verschlechterung der psychischen Gesundheit von Jugendlichen.

Besonders relevant ist eine pädiatri-

sche Langzeitstudie von 2026, die erstmals kausale Zusammenhänge nahelegt: Smartphones sind demnach nicht nur ein Faktor unter vielen, sondern aktiv an der Entstehung psychischer Probleme beteiligt. Beobachtet werden als kausale Folge von Smartphone-Besitz mehr internalisierende Störungen (insbesondere Angststörungen und Depression), aber auch eine Zunahme von Notfallkonsultationen und psychiatrischen Behandlungen, eine Verschlechterung des Schlafs und eine Zunahme des Körpergewichts. Auch eine Verschlechterung von ADHS-Symptomen wird diskutiert.

Gleichzeitig stellt sich die Frage: Nehmen die Störungen tatsächlich zu oder auch unsere diagnostischen Konzepte? Begriffe wie Sucht, Trauma, Missbrauch und Stress werden heute breiter verwendet als früher.

Am Hohenegg Gespräch werden diverse Fragen diskutiert, so etwa: Braucht es ein Mindestalter für soziale Medien? Sind Kinder wirklich «antifragil» oder

fehlt ihnen heute entscheidende reale Erfahrung? Sollen Eltern ihre Kontrolle im realen Leben reduzieren, dafür in der virtuellen Welt erhöhen? Was können die Schulen tun? Die Politik? Warum sind Mädchen stärker betroffen als Jungen? Welche Rolle spielen elterliche Überwachung, Leistungsdruck und Zukunftsängste?

Ziel des Gesprächs ist nicht Alarmismus, sondern Orientierung zu bieten und Wege aufzuzeigen, wie die psychische Gesundheit von Kindern und Jugendlichen heute wirksam gestärkt werden kann.

Hohenegg Gespräch, «Ist die heutige Jugend zunehmend gestresst?», 17. März, 19.00 – 21.00 Uhr, Apéro. Anmeldung bis 12. März, Tickets für 30 Franken online unter www.hohenegg-gespraeche.ch. Museum für Gestaltung, Ausstellungsstrasse 60, Zürich.

www.hohenegg.ch/stiftung /zvg

Marzena Kopp
wieder in den Gemeinderat

Die Mitte Meilen

Wählen am 8. März 2026

De Felix hat Luscht uf ... Tessiner Spezialitäten!

Reservation 043 539 57 28

- Brassato vom Weiderind mit Tessiner Merlotjus, Tagliatelle & Marktgemüse
- Ossobucco Gremolata mit Maggia Pfeffer & Bramata-Polenta
- Kalbssaltimbocca an Balsamicojus, Safran-Risotto & Saisongemüse

Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag mittags ab 11.30 / abends ab 18.00 Uhr
Samstag abends ab 18.00 Uhr. Sonntag + Montag geschlossen

Alte Landstrasse 57, 8706 Obermeilen, info@altesonne.ch, www.altesonne.ch

ALTE SONNE

Kirchliche Anzeigen

reformierte kirche meilen 

www.ref-meilen.ch

Sonntag, 15. Feb.

9.45 Gottesdienst, Kirche Pfarrer Erich Wyss

Donnerstag, 19. Feb.

10.00 Andacht, Platten Pfarrer Erich Wyss

 KATH. KIRCHE ST. MARTIN MEILEN

www.kath-meilen.ch

Samstag, 14. Feb.

16.00 Eucharistiefeier ital./dt.

Sonntag, 15. Feb.

10.30 Eucharistiefeier

Mittwoch, 18. Feb.

19.00 Aschermittwochsgottesdienst, Eucharistiefeier mit Auflegung der Asche. Der Gottesdienst am Morgen fällt aus.

«Tapeten-wechsel»?

Für Senioren: Begleitung, Fahrdienst, Unterstützung und Administration mit Erfahrung.

Telefon 079 866 66 08

MeilenerAnzeiger

Meilener Anzeiger AG
Bahnhofstrasse 28
Postfach 8282 · 8706 Meilen
Telefon 044 923 88 33
info@meileneranzeiger.ch
www.meileneranzeiger.ch

Amtliches, obligatorisches Publikationsorgan der Gemeinde Meilen

81. 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. 1.25/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: Somedia Partner AG

somedia PARTNER AG
ZEITUNGSDRUCK

Veranstaltungen

Sammlung für die Krebsliga Zürich



Gebrauchtwerden im Alter?



Am Samstag, 7. März ist der Soroptimist Club Zürichsee von 9 bis 14 Uhr beim Eingang der Migros Stäfa für einen guten Zweck im Einsatz.

Für die Brustkrebsprävention werden Tulpen verkauft, und auch Spenden zugunsten der Krebsliga Zürich werden sehr gern angenommen. Jeder Kauf und jede Spende zählen: Wer Tulpen kauft, unterstützt damit den Kampf gegen Krebs, denn eines der Ziele des Clubs ist die kostenlose Mammografie für alle Frauen in allen Kantonen. Im Kanton Zürich kostet die Vorsorgeuntersuchung aktuell mehrere Hundert Franken, die jedoch von der Krankenkasse übernommen werden.

Die Übergabe des hoffentlich grosszügigen Schecks findet gut zwei Wochen später, am Dienstag, 25. März von 18.30 bis 20.30 Uhr im Begegnungszentrum «Wäldli», Freiestrasse 65, Zürich statt und kann gratis besucht werden. Dabei hält Nationalrätin Dr. med. Bettina Balmer ein Referat zur Brustkrebsprävention, während Dr. Monika Keller als Kantonsrätin entsprechend mit einem kleinen Referat die Sicht des Kantons zur Motion für ein Mammographie-Screening im Kanton Zürich erklären wird.

Vor Ort ist außerdem die Fotoausstellung «Emotionen in Rosa» zu sehen. Sie ist anschliessend bis Ende März öffentlich zugänglich.

Der Soroptimist Club Zürichsee ist ein Teil des weltweiten Netzwerks berufstätiger Frauen, die sich ehrenamtlich für die Verbesserung der Lebensbedingungen von Frauen und Mädchen einsetzen.

Prof. Dr. François Höpflinger vom Zentrum für Gerontologie der Universität Zürich widmet sich am zweiten Forum Gerontologie 2026 der Frage «Gebrauchtwerden im Alter?».

Am Donnerstag, 26. Februar erklärt er, wie sinnvoll erlebte Aktivitäten – sei es etwa als Grosseltern oder sei es in Form freiwilliger Tätigkeiten – im Alter sowohl die soziale Integration als auch die psychische Gesundheit erhöhen. Negative Altersbilder tragen allerdings dazu bei, dass alte Menschen als «wertlos» definiert werden und sich schlussendlich auch als wertlos wahrnehmen. Was als sinnvolle Tätigkeit gilt, variiert. Nicht selten wird Freiwilligenarbeit von jüngeren Menschen bestimmt, sodass ältere Menschen auch im Rentenalter fremdbestimmt sind. Oder wenn ältere Menschen ihre Erfahrungen weitergeben, kann dies von jüngeren Menschen als unzulässige Einmischung interpretiert werden, usw.

Im Vortrag werden neue Formen von Aktivitäten älterer Frauen und Männer im Spannungsfeld von Fremd- und Selbstbestimmung angesprochen und diskutiert; sei es, um früher Verpasstes nachzuholen oder sei es, um etwas völlig Neues anzugehen.

Zyklusveranstaltung Forum Gerontologie, Donnerstag, 26. Februar, 17.30 bis ca. 20.00 Uhr, Festsaal Haus Wäckerling, Tramstrasse 55, Uetikon am See. Apéro am Schluss der Veranstaltung.

www.forum-gerontologie.ch/events

Sehen oder nicht sehen, das ist hier die Frage

reformierte kirche meilen 

Der Gottesdienst, den die Besucher am Sonntag, 15. Februar erwarten dürfen, handelt von einigen, die zwar sehen, aber doch nichts sehen, und von einem, der nichts sieht, aber dann doch sieht.

Die Bibelstelle Lukas 18,31–43 wird nach alter Väter (und Mütter) Sitte ausgelegt, damit die im Titel angesprochene Dialektik des Sehens oder eben Nicht-Sehens ergründet werden kann. Der Gottesdienst bietet zudem einen Raum, in dem Menschen eine aufmerksame Gemeinschaft bilden, um sich mit einer für die Theologie wahren Transzendenz verbunden zu fühlen.

In Zeiten der fortschreitenden Digitalisierung und immer kürzer werden den Aufmerksamkeitsspannen kann ein solches gemeinschaftliches, aber langsames Erlebnis geradezu erfrischend sein, ferner trägt auch die Orgelmusik ihren gewichtigen Teil zum guten Gelingen bei.

Man kann diese Verbundenheit ausprobieren und sehen – oder auch nicht – am kommenden Sonntag um 9.45 Uhr in der reformierten Kirche.

Gottesdienst, Sonntag, 15. Februar, 9.45 Uhr, reformierte Kirche Meilen, Pfarrer Erich Wyss.

SfS Stamm 56+



Der kommende Stamm 56+ bietet eine alles andere als trockene Geschichtsstunde und widmet sich den Bündner Wirren des 17. Jahrhunderts. Bündner seien ein knorriger Menschenstschlag: verweg, trotzig-keck, stark, arbeitsam, geduldig, gutmütig, aber auch kriegstauglich. So lautete ein Befund des Zürchers J.J. Scheuchzer Ende des 17. Jahrhunderts.

Als «Bündner Wirren» werden die von 1618 bis 1639 dauernden kriegerischen Auseinandersetzungen zwischen den Koalitionen Frankreich/Venedig und Spanien/Habsburg-Österreich um den Kanton Graubünden im Rahmen des Dreissigjährigen Krieges bezeichnet. Dabei ging es hauptsächlich um die Kontrolle der Bündner Alpenpässe, aber auch um die konfessionelle Ordnung in Graubünden.

Den Drei Bünden fehlte eine zentrale Führung. So wurden sie zwischen den in Oberitalien und im Tirol herrschenden Mächten aufgerieben. Viele Zeuge berichten aber auch von heldenhaften Taten schlauer und draufgängerischer Bündner, wie beispielsweise Jürg Jenatsch einer war.

Christian Krauer versucht, mit «Rosinen aus den Bündner Wirren» etwas Klarheit in die komplexen Zusammenhänge zu bringen.

Anmeldung bitte online unter www.sfs-meilen.ch/anmelden/stamm

Stamm 56+ mit Christian Krauer zum Thema «Bündner Wirren», Donnerstag, 19. Februar, 14.35 Uhr im Foyer des «Löwen», Meilen.

/ewy

/is



15.15 Kinderumzug
Treffpunkt auf dem unteren Dorfplatz, anschl. Zvieri

16.16 Bregy & Friends
Festzelt auf dem unteren Dorfplatz

18.18 Dämmerungsumzug
Dorfstrasse

19.19 Maskenball
Festzelt auf dem unteren Dorfplatz

Treff Punkt Meilen



Dr. Denis Faoro
in die Bürgerrechtsbehörde

Lea Lutz-Knobel
in den Gemeinderat

Mathias Ehrismann
in die RPK und als RPK-Präsident

Team Aufbruch



Grünliberale.
Da liegt mehr drin

Publikumsrekord im Kino Wildenmann

Drei neue Formate im neuen Jahr



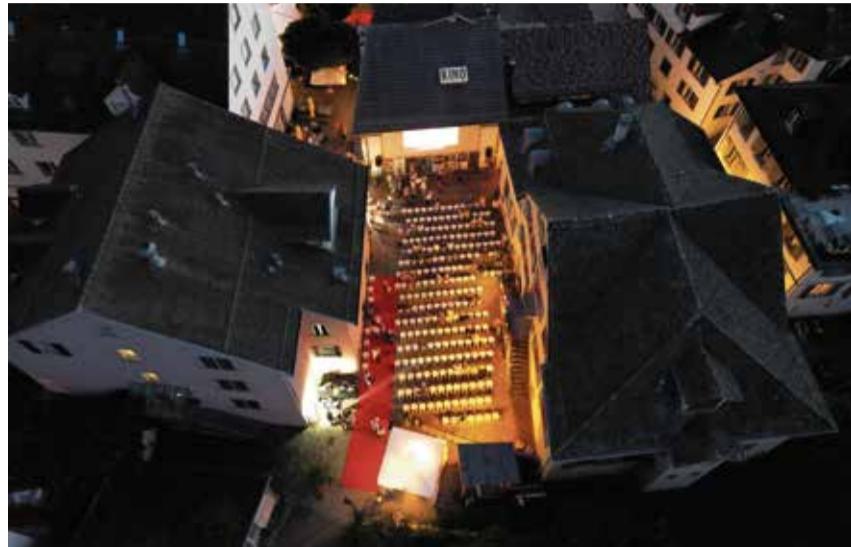
Bereits im Jahr 2024 verzeichnete das kleine Regionalkino Wildenmann in Männedorf einen Publikumsrekord von rund 400 mehr Eintritten als im Vorjahr. Dieser Erfolg konnte 2025 nochmals übertragen werden.

Die Eintritte stiegen 2025 um mehr als 1400 auf insgesamt 13'808, was einer erneuten Steigerung von 11 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht.

Nicht mit eingerechnet sind bei diesen Zahlen die Publikumszahlen des Open-Air-Filmfestivals, das alle zwei Jahre stattfindet. Bei der Ausgabe Ende August 2025 waren drei von vier Vorstellungen ausverkauft.

Schweizer Anteil am Erfolg

Jeder fünfte Film im Programm des Kino Wildenmann war 2025 ein Schweizer Film. Diese machten jedoch mehr als 35 Prozent der Ticket-



Das Kino Wildenmann gibt es jedes zweite Jahr auch open air, hier die Ausgabe von 2025.

Foto: zvg

verkäufe aus. Neben den bewährten Specials mit Regiegästen und Cast erfreuten sich insbesondere die Reihen «Kino für die ganz Chline» sowie die «Ladies Night» grosser Beliebtheit.

Der Entscheid der Genossenschaft für die umfassende Kinosaal-Renovation 2024 hat sich jedenfalls gelohnt. Die Gesamtplatzanzahl wurde zwar reduziert, jedoch wurde der Sitzkomfort deutlich verbessert. Das Publikum

hat den neuen Kinosaal mit der verbesserten Projektionstechnik sehr positiv aufgenommen.

Ausblick mit neuen Kinoformaten im neuen Jahr

Im laufenden Jahr lanciert das Kino drei neue Formate, um neue Publikumssegmente zu erreichen. Den Anfang macht «flimmerbox - Filme von jungen Filmschaffenden» jeden ers-

4. Zürichsee-Fähre-Volks-skirennen



Ein Schnappschuss vom Start. Foto: zvg

Am Wochenende des 18. Januar stand der Hoch-Ybrig erneut ganz im Zeichen des Skisports und der Kameradschaft. Zum vierten Mal wurde das Zürichsee-Fähre-Volks-skirennen durchgeführt.

Es ist ein Anlass, der für viele als Weiterführung des legendären «Guetzli-rennen» der ehemaligen Midor gilt, und der heute moderner, grösser und nicht weniger beliebt ist.

Bereits am Samstag bereitete das Organisationskomitee mit grossem Engagement den Renntag vor. Mit viel Einsatz wurde organisiert, transportiert und geplant, um am Sonntag optimale Bedingungen zu schaffen. Der Aufwand lohnte sich: Insgesamt 190 Rennfahrerinnen und Rennfahrer gingen an den Start. Mit einer Zeit von 00:46:47 fuhr Martin Bless vom Skiclub Drusberg die schnellste Zeit des Tages. Die ausführliche Rangliste ist auf der Skiclub-Website (skiclub.ch) abrufbar.

Am Sonntag selbst wurde das OK von 19 zusätzlichen Helferinnen und Helfern unterstützt. Gemeinsam sorgten sie für einen reibungslosen Ablauf, Sicherheit auf der Strecke und eine durchwegs positive Stimmung. Der ausgeprägte Teamgeist war entlang der gesamten Rennstrecke spürbar. Dank der hohen Beteiligung, der guten Organisation und der grossen Freude bei Jung und Alt wurde der Anlass zu einem besonderen Moment der Wintersaison.

Das Rennen zeigte eindrücklich, was durch freiwilliges Engagement, Zusammenarbeit und Leidenschaft für den Sport möglich ist!

/lap

Rückkehr eines Klassikers

Die Nelke ist die Pflanze des Jahres



Lange galten Nelken als altmodisch, doch sie erleben ein Comeback, besonders als üppig blühende Topfpflanzen. Unter ihrem botanischen Namen Dianthus – Altgriechisch für «Gottesblume» – sind sie heute in vielen Farben im Fachhandel erhältlich.

Rote Nelken stehen traditionell für Liebe, Leidenschaft und Bewunderung und werden ähnlich wie Rosen verschenkt. Gleichzeitig besitzen sie politische Symbolkraft als historisches Zeichen der Arbeiterbewegung, des 1. Mai und der Nelkenrevolution 1974 in Portugal.

Neben den klassischen Wildformen gibt es diverse Hybrid- und Zuchtsorten, die sich in Blütenfarbe, Höhe, Duft und Blühdauer unterscheiden. Durch gezielte Kreuzungen entstanden Nelken, die robuster, farbenfroher und länger blühend sind, ideal für Balkon, Terrasse oder Garten. Die Vermehrung erfolgt durch Samen oder Stecklinge. Während die Aussaat Vielfalt schafft, sichern Stecklinge den Erhalt bestimmter Eigenschaften. Besonders gefragt sind Sorten, die pflegeleicht, nachhaltig und insektenfreundlich sind oder sich durch lange Blühdauer, Duft und gute Topfeignung auszeichnen.

Bei Bienen und Schmetterlingen beliebt

Es gibt eine Vielzahl von Nelkenarten, die für verschiedenste Standorte im Garten geeignet sind. Nicht wenige davon sind einheimisch, wodurch sie robust, pflegeleicht und trockenheits-



Die Feder-Nelke ist eine der ältesten Kulturpflanzen Europas.

verträglich sind und zur Biodiversität beitragen. Ihre Blüten werden gerne von Bienen, Schmetterlingen und anderen bestäubenden Insekten besucht. Viele einheimische Nelken eignen sich für Steingärten, Trockenrasen und naturnahe Gärten. Dianthus sind eher zierlich und filigran, die Begleitstauden sollten nicht allzu dominant sein. Für den naturnahen Garten eignen sich besonders gut einige spezielle Arten.

Die Karthäuser-Nelke (Dianthus barbatus) ist eine filigrane, aber robuste Wildblume mit leuchtend pink-violetten Blüten. Sie wird 30 bis 60 Zentimeter hoch und blüht von Juni bis September. Sie bevorzugt sonnige, magere Böden, ist ökologisch wertvoll für Bienen und Schmetterlinge und eignet sich gut für Steingärten und naturnahe Flächen.

Mit stark gefransten, duftenden Blüten in Rosa- bis Violetttönen ist die Pracht-Nelke (Dianthus superbus) ein Blickfang auf nährstoffarmen Wiesen und in Gärten. Sie blüht von Juni bis September, lockt zahlreiche Insekten an und steht in manchen Regionen unter Schutz.

Die nur 10 bis 30 Zentimeter grosse Heide-Nelke (Dianthus deltoides) mit pink- bis karminroten Blüten eignet sich dank teppichbildendem Wuchs bestens als Bodendecker. Anspruchslos, trockenheitsverträglich und insektenfreudlich bringt sie Farbe in Wildblumenwiesen und naturnahe Gärten. Die Feder-Nelke (Dianthus plumarius) ist mit gefransten Blüten in Rosa-, Weiss- und Rottönen sowie intensivem Duft eine der ältesten Kulturpflanzen Europas. Sie bildet immergrüne Polster bis 50 Zentimeter Höhe und eignet sich als Schnittblume und für Steinärten.

Sand-Nelke (Dianthus arenarius): Die mehrjährige, trockenheitsverträgliche Nelke trägt von Juni bis August fein gefranste, weisse Blüten mit zartem Duft. Anspruchslos und pflegeleicht bereichert sie Steppenbeete und naturnahe Pflanzungen und bietet Insekten wertvollen Nektar.

Für Balkon, Terrasse, Beet und Wohnzimmer

Gerade im Frühlingssortiment punkten kompakte Nelken-Sorten durch ihre Vielseitigkeit: Sie lassen sich gut

ten Mittwoch im Monat. Ein junges Team wurde beauftragt, Filme auszuwählen, Gäste einzuladen und den Kinoabend zu gestalten. Am ersten Termin Anfang Januar wurden aktuelle Kurzfilme der Zürcher Hochschule der Künste, der Hochschule Luzern Design, Film und Kunst und unabhängige Filmwerke gezeigt. Im Februar geht es weiter mit dem Format «Queer & Friends» jeweils am zweiten Mittwoch im Monat. Dann soll das Kino ein Ort für ein diverses und an queeren Inhalten interessiertes Publikum in der Region werden. Es werden prägende Hits wie «Brocken Mountain» oder auch aktuelle Filme wie «Des Preuves D'Amour» mit der Schweizer Schauspielerin Ella Rumpf gezeigt.

Am Sonntag, 8. März wird schliesslich das neue Format «Brunch-Kino» lanciert. Jeden ersten Sonntag im Monat wird vormittags von 10.00 bis 12.00 Uhr im Café Untervogthaus am alten Dorfplatz gegenüber dem Kino gefrühstückt, und um 12.00 Uhr wird ein Matinéefilm gezeigt. Den Anfang macht Charlie Chaplins «The Kid».

/zvg

in Gefässer oder Pflanzschalen setzen und verschönern mit ihrer Blühfreude jede Terrasse. Auch als Tischdeko auf dem Gartentisch oder beim Brunch im Grünen sind sie echte Hingucker. In Kombination mit Blumenzwiebeln oder kleinen Stauden ergeben sich charmante Mini-Arrangements, die den Frühling in Szene setzen. Nelken stehen für Zuneigung, Wertschätzung und zeitlose Schönheit. Ihr angenehmer Duft und die lange Haltbarkeit machen sie zu einem schönen Geschenk.

Dankbare Schnittblumen

Bartnelken (Dianthus barbatus) sind pflegeleichte Klassiker mit nostalgischem Charme und farbenfrohen Blüten. Sie bevorzugen sonnige bis halbschattige, humose und durchlässige Böden ohne Staunässe. Gesät wird ab Februar im Haus oder ab Mai direkt ins Freiland, die Keimung dauert 10 bis 20 Tage. Bartnelken sind zweijährig: Im ersten Jahr bilden sie Blattrosetten, und im zweiten Jahr zeigen sie ihre Blüte. In rauen Lagen empfiehlt sich leichter Winterschutz. Man sollte sie regelmässig gießen, zwischendurch abtrocknen lassen und im Frühjahr leicht düngen.

Beliebt sind sie in Beeten, Bauerngärten und als langlebige Schnittblumen. Sie gelten als insektenfreundlich und stehen in der Blumensprache für Tapferkeit und Leidenschaft.

Weltweit zu den bekanntesten Schnittblumen zählt die Edelnelke (Dianthus caryophyllus). Mit grossen, oft gefüllten Blüten in Weiss, Rosa, Rot, Gelb oder Violettt bringt sie Eleganz und einen würzigen Duft in Sträusse. Ihre robusten Stängel machen sie haltbar und vielseitig einsetzbar – ob einzeln oder kombiniert. In der Blumensprache steht sie für Liebe, Bewunderung und Freundschaft.

/JardinSuisse



ROTHAUS
APOTHEKE



Dorfstrasse 70, Meilen
Tel. 044 923 00 24
www.rothaus-apotheke.ch

Erfolgreicher Saisonstart des Jiu-Jitsu und Judo Clubs Meilen



Am Zürcher Nachwuchsturnier in Regensdorf konnten die Meilemer zum ersten Mal in diesem Jahr ihre Klasse zeigen. Es wurden eine Gold-, drei Silber- und eine Bronzemedaille erkämpft.

Das Team bestand diesmal aus Zoe Huber, Luis Huber, Luka Stojanovic, Kian Rytz und Julia Sennhauser. Begleitet wurde die Mannschaft von Michael Suter.

Als erster durfte Kian kämpfen. Er konnte sich gut gegen zwei Gegner durchsetzen, und beim letzten Kampf war die Stärke sehr ausgeglichen. Leider entschied der Kampfrichter gegen Kian, was für ihn den zweiten Platz bedeutete. Julia gewann an diesem Turnier zum ersten Mal einen Kampf – für eine Judoka ein ganz besonderer Moment. Auch Luis zeigte, dass er für die neue Saison bereit ist. Er kämpfte mit System, musste sich lediglich einmal geschlagen geben und erhielt Silber.

In Lukas Gewichtsklasse gab es nur einen Gegner, weshalb er dreimal gegen denselben Kämpfer antreten musste. Obwohl sich dieser immer besser auf Luka einstellen konnte,



Luka Stojanovic zuoberst auf dem Siegertreppchen.

Foto: zvg

holte Luka Gold. Zoe kämpfte gegen die ehemalige Meilemerin Saskia Büchi und konnte ihr sogar eine Waza-Ari-Wertung abnehmen. Zuletzt setzte sich die erfahrene Gegnerin durch. Das war für Zoe aber die einzige Niederlage an diesem Tag, und auch sie erkämpfte sich eine Silbermedaille. Das Team zeigte gute Form und lässt für die laufende Saison einiges erwarten.

/dhä

SC Meilen zeigt Breite und Stärke



Die Schwimmerinnen und Schwimmer des SC Meilen können auf zwei intensive und äusserst erfolgreiche Wettkampfwochenenden zurückblicken.

Kurz vor dem Erreichen der Saisonhalbzeit zeigten die Resultate deutlich: Der eingeschlagene Weg stimmt, die Formkurve zeigt nach oben!

Den Auftakt machte am 24. Januar die Uster Distance Serie, ein Wettkampf der besonderen Art. Auf dem Programm stand die anspruchsvolle Strecke über 1500 Meter Freistil, für viele Athletinnen und Athleten eine echte Premiere.

Trotz grossem Respekt vor der Distanz wuchsen die Teilnehmenden über sich hinaus und meisterten die Herausforderung mit beeindruckender mentaler Stärke. Besonders hervorzuheben ist der Mut aller Beteiligten, sich dieser Aufgabe zu stellen – ein wichtiger Schritt in der sportlichen Entwicklung.

Ebenfalls am 24. Januar ging die 1. Mannschaft bei der Decathlon Speed

Zwei Teams, ein Ziel und ganz viel Drama



Am letzten Hallenturnier der Saison, dem Hoval Cup in Meilen, traten die Fb Junioren gleich mit zwei Teams an: den «Dribblers» und den «Kickers». Beide sorgten für ordentlich Action auf dem Parkett.

Die Kickers waren von Beginn weg im «Wir sind nicht zu stoppen»-Modus. Mit einem beeindruckenden Torverhältnis von 19:0 und ohne Punktverlust marschierten sie souverän ins Halbfinale – fast schon wie eine kleine Hallen-Dampfwalze.

Ganz anders verlief der Start für die Dribblers. In ihrer Gruppe mussten sie deutlich mehr beißen. Gleich im ersten Spiel setzte es im Derby gegen den FC Männedorf eine Niederlage ab. Noch etwas im morgendlichen Tief, aber mit wachsendem Biss kämpften sie sich zurück ins Turnier und schafften es ebenfalls ins Halbfinale. Stark!

Wie schon im letzten Jahr kam es dort zum internen Duell: Dribblers gegen Kickers. Nach einem packenden 1:1 in der regulären Spielzeit musste das Penaltyschiessen entscheiden. Hier behielten die Kickers die Nerven, zeigten die etwas ruhigeren Füsse und



Die Fb-Junioren traten am Hoval-Cup mit zwei Mannschaften an und beendeten das Turnier auf den Rängen 1 und 4.

Foto: zvg

siegt hauchdünn mit einem Treffer mehr.

Im Finale kam es dann zur Revanche gegen Männedorf. Die Kickers liessen nichts anbrennen. Mit einem klaren 3:0 holten sie sich verdient den Turniersieg.

Das Fazit dieses Heimturniers kann sich sehen lassen. Platz 1 mit einem Torverhältnis von 24:1 und Platz 4 – besser geht fast nicht!

Besonders schön: die Kids zeigten, was echter Teamgeist bedeutet. Nach

dem Halbfinale wurde gemeinsam auf dem Feld gefeiert, und im Finale unterstützten die Dribblers ihre Kollegen lautstark von der Seitenlinie. Genau so soll Fussball sein. Ein grosses Dankeschön geht an die tolle Organisation rund um Wolfgang Hafner. Und wer die jungen Talente einmal live erleben möchte: Vom 26. bis 28. Juni steigt auf der Allmend wieder das grosse Fussballfest, die Family Days.

/afe

Die Fb-Junioren zauberten in Pfäffikon



Nicht an den Start. Im Fokus stand dabei Noemi Perez de la Sota, die mit konstant starken Leistungen überzeugte. Sie erreichte den 3. Rang in der Gesamtwertung über alle 50-Meter-Lagen und blieb über 50 Meter Brust in ihrer Kategorie sogar ungeschlagen. Weitere Top-10-Platzierungen sowie zahlreiche neue persönliche Bestzeiten unterstrichen die starke Teamleistung.

Am 31. Januar und am 1. Februar folgte mit dem Hallenjugendtag in Oerlikon ein grosser Nachwuchswettkampf. Mit 209 Starts, 31 Medaillen und 50 weiteren Top-10-Plätzen war es ein intensives, aber sehr erfolgreiches Wochenende für den SC Meilen.

Herausragende Medaillengewinner sind Philipp Lauschke, Andy Wageman, Daria Mrkic, Liam Looser, Arthur Broadbent, Arseny Meneghisso Souza, Fedor Ofutin, Noemi Perez de la Sota, Pauline Schnabel und Francesca Tiso. Neben den Medaillengewinnerinnen und -gewinnern überzeugte vor allem die Breite des Teams mit vielen persönlichen Bestleistungen und grossem Einsatz.

Zur Saisonhalbzeit lässt sich festhalten: Die Resultate sind durchwegs positiv, die Motivation ist hoch und der Teamgeist spürbar.

/aph



Teamgeist bringt sie weit: Die Fb-Junioren des FC Meilen.

Foto: zvg

und mit viel Spielfreude stellten sie sich den um ein Jahr älteren Gegnern entgegen. Mit zunehmender Spieldauer setzte sich jedoch deren Erfahrung durch, und sie zogen verdient ins Finale ein, das sie später auch gewinnen konnten.

Die Mannschaft hat bis zum Schluss an sich geglaubt, füreinander gekämpft und nie aufgegeben. Jeder lief für jeden, jeder feuerte jeden an. Genauso so entsteht Teamgeist.

Und während die Jungs noch von

grossen Karrieren träumen, munkelt man bereits, dass Hans Nötig dienstags vor den Fenstern der Halle Obermeilen steht, Block und Stift in der Hand, um sich für sein grosses Comeback als Kolumnenschreiber aufzuwärmen.

Noch keine Maradonas, aber ganz klar auf dem besten Weg dorthin. Und vor allem sind sie ein Team, auf das man richtig stolz sein darf!

/afe

Fleischloses Tatar

Dass Tatar nicht immer aus Fleisch bestehen muss, hat sich inzwischen herumgesprochen. Unser Rezept der Woche ist denn auch fleischlos und macht mit seiner schönen Farbe etwas her.

Das Linsentatar mit Rande ist eine tolle Vorspeise, wenn man Gäste beeindrucken will, denn es gelingt einfach und schnell und überrascht mit den Aromen der marokkanischen Gewürzmischung Ras el Hanout.

Je nach Rezept und Region besteht diese aus bis zu 30 verschiedenen gemahlenen Gewürzen, wobei Kreuzkümmel, Koriandersaat, Kurkuma, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss meistens dazugehören. Tipp: gelbes Ras el Hanout ist reich an Kurkuma, es schmeckt frisch, leicht und mild. Rotes Ras el Hanout enthält süsse Chilischoten und hat einen warmen und kräftigen Geschmack. Erhältlich ist beides in Supermärkten.



Rezept der Woche

Die schöne rote Farbe kommt von Randen und Linsen. Foto: Martin und Linda Hemmi

Auch Randenblätter und Erbsensprossen gibt es in der Kräuterabteilung gröserer Supermärkte – alternativ schmecken aber auch Dill oder Rucola. Unser Rezept der Woche stammt aus dem Kochbuch «hülsenfrüchte» von Dorrit Türck und ist erschienen in der LandLiebe-Edition, Zürich.

Linsentatar

Zutaten für 4 Personen

1	rote Zwiebel
100 g	Rande
2 EL	Olivenöl
200 g	rote Linsen
1 TL	Ras el Hanout
5 dl	Randensaft
3 dl	Gemüsebouillon
1 EL	flüssiger Honig
	Salz
wenig	Pfeffer
wenig	Randenblätter
	Erbsensprossen

Zubereitung

Zwiebel fein würfeln, Rande schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Rande im heißen Olivenöl 5 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze glasig dünsten. Linsen und Ras el Hanout hinzugeben und kurz mitbraten.

Randensaft und Bouillon hinzufügen, aufkochen und die Linsen ohne Deckel ca. 8-10 Minuten bissfest garen. Die Flüssigkeit sollte dabei eingekocht sein.

Tatar mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier Tellern ringförmig anrichten.

Mit Erbsensprossen und Randenblättern bestreuen.

Dazu passt frisches Sauerteigbrot oder klassisch gebackener Toast.

Für Meilen und für das Gewerbe

MARCEL BUSSMANN

in den Gemeinderat parteilos / bisher

unterstützt durch

H G M.ch
Handwerks- und Gewerbeverein Meilen

SPENDEN
TWINT

www.meilenerauszeiger.ch

Tschuppina Trail statt Grüezi Weg:
Willkommen im Meilener Haus
in Obersaxen!



www.meilenerhaus.ch

1a autoservice Räber

Räber Pneuhaus + Garage AG

Reparaturen + Service aller Marken

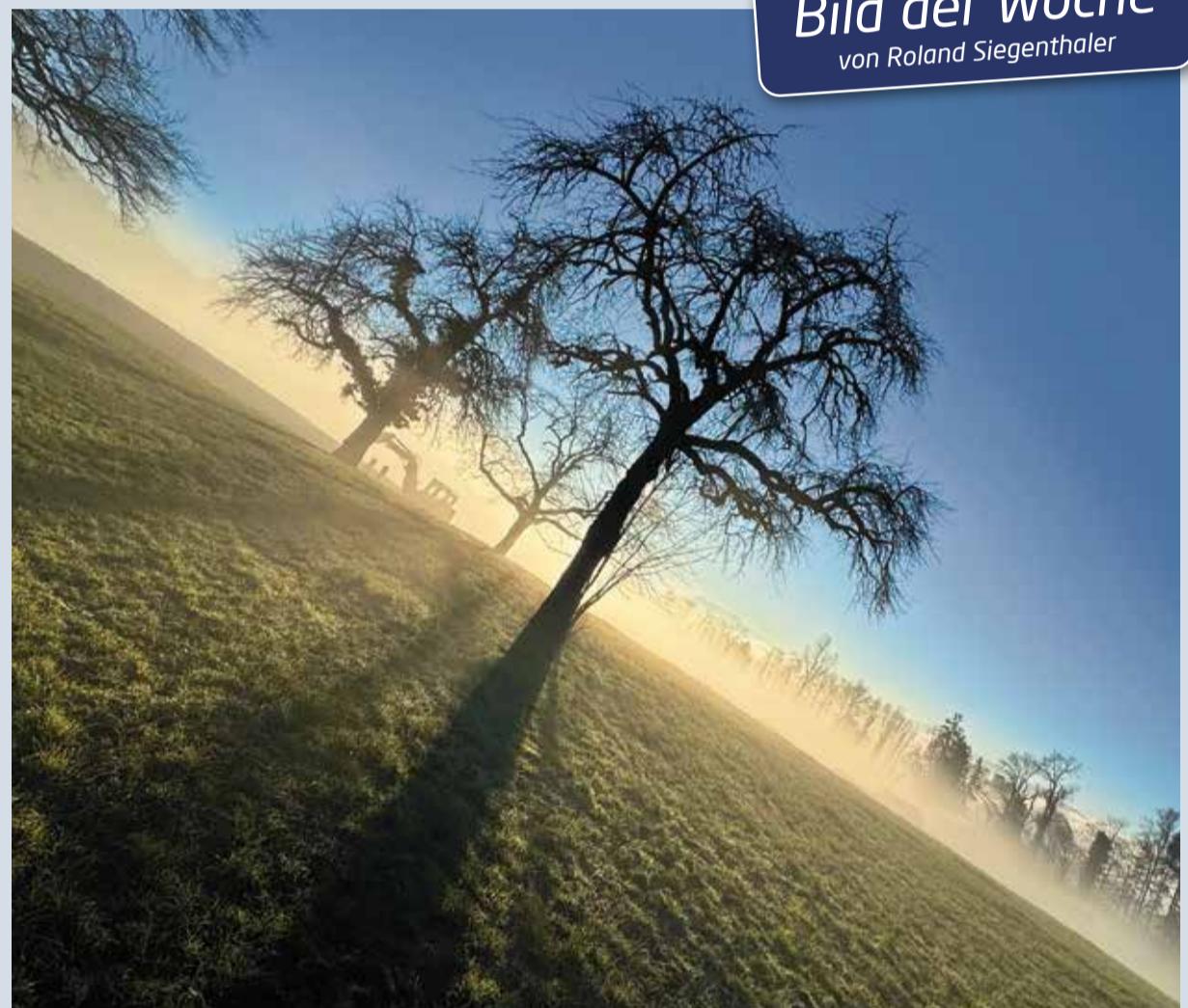


Feldgütliweg 70, 8706 Feldmeilen
Tel. 044 923 65 69, info@pneu-garageraeber.ch

www.pneu-garageraeber.ch

Morgenstimmung

Bild der Woche
von Roland Siegenthaler



Einen Schnappschuss der Morgenstimmung oberhalb der Stöckenweid hat uns Roland Siegenthaler geschickt – inklusive blauem Himmel und Bagger im Nebeldunst.

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@meilenerauszeiger.ch. Einsendeschluss ist jeweils Montag, 14.00 Uhr. Jedes veröffentlichte Foto wird mit 20 Franken belohnt.

Parkresidenz Meilen

Kulinarische Genussmomente im Parkrestaurant

Music & Dine zum Valentinstag

«Zwei Herzen im $\frac{3}{4}$ Takt» • Freuen Sie sich auf die schönsten Walzer aller Zeiten.

Tertianum Parkresidenz & Parkrestaurant
Dorfstrasse 16 • 8706 Meilen

Telefon 044 925 06 00
parkresidenz@tertianum.ch
tertianum.ch/parkresidenz

Music & Dine
14. Februar
17 Uhr Konzert
18 Uhr Dinner



TERTIANUM