

# MeilenerAnzeiger

**Suhnis Storenservice**  
T +41 77 475 83 70  
info@suhnis-storen.ch  
www.suhnis-storen.ch

Sonnenstoren  
Lamellenstoren  
Rolläden  
Innenbeschattung  
Insektenschutz  
Reparaturen

AZ Meilen

Amtliches, obligatorisches Publikationsorgan der Gemeinde Meilen  
Erscheint einmal wöchentlich am Freitag  
Nr. 14 | Donnerstag, 2. April 2026

Redaktion & Verlag:

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

**meilen**  
Leben am Zürichsee

Aus dem Gemeindehaus



Öffentliche Infoabende  
zum Heizungsersatz

Ihr Schreiner  
am Zürichsee

**GEMI**  
seit 1948

**Badräume  
aus Holz**

Küchen • Bäder • Möbel • Reparaturen  
044 915 3168 • www.gemi.ch

**BORDERLESS  
KITCHEN**

Unmissable Vegetarian & Vegan eats

Jetzt jeden Freitag

**BORDERLESS  
KITCHEN  
Foodtruck**

Gourmet World Food Flair in Meilen.  
Hausgemachte Köstlichkeiten aus  
den feinsten Weltküchen.  
Frisch zubereitet in unserem Vintage  
Peugeot J7. Ab 10. April:  
Jeden Freitag (Lunch & Dinner)  
beim Bahnhof SBB Meilen

Vorbestellungen:  
www.borderlesskitchen.ch

 *The Singing Sparrows*

**«Heaven» -  
Da soll es schön  
sein.**

**Konzerte 2026:**  
Freitag, 8. Mai, Riedstegsaal  
Samstag, 9. Mai, Löwen Meilen

COIFFURE  
**tissot**  
haar-mode.ch

Marktgasse 20  
Telefon 044 923 11 91

## Wo Ostern in der Tiefe beginnt

Ostern zeigt nach oben. Es ist ein Fest, das aufrichtet, durch den Tod hindurchgeht, ihn annimmt und darüber hinausweist. Es steht für neue Lebenskraft, die stärker ist als der Tod. Bevor die Bewegungsrichtung nach oben führt, geht der Weg von Ostern aber nach unten, in eine Tiefe, die weiter reicht als das Grab. Sie führt hinab in die verborgenen Schichten menschlicher Erfahrungen.

Die alte christliche Überlieferung spricht davon, dass Christus nach seinem Tod «hinabgestiegen» ist – nicht nur in das Reich der Toten, sondern in die tiefste Schicht des Menschseins selbst.

Dort begegnet er Adam und Eva. Sie stehen symbolisch für den Beginn des Menschlichen und sind der Anfang für uralte Prägungen und innere Strukturen im Menschen – für das, was in uns allen auch liegt: das Festgefahrene, das Unbewegliche, das Wartende. Wenn Christus Adam und Eva begegnet, erreicht er nicht nur die ersten Menschen, sondern berührt das, was in jedem Menschen verschlossen ist. Ostern geschieht nicht an der Oberfläche des Lebens. Es ereignet sich dort, wo wir längst aufgehört haben, an Veränderung zu glauben.

Diese Vorstellung widerspricht der Idee, dass Erlösung verpasst, wer sie nicht schnell, bewusst, mit grosser Anstrengung und Glaubenskraft anstrebt. Sie kann nicht durch einen Kraftakt erzwungen oder gemacht werden. Erlösung bleibt Geschenk. Kein Bereich ist zu tief, keine Vergan-



Der Schmetterling ist ein Ostersymbol für das Jahr 2026 von Hongler Kerzen Altstätten, wo seit über 300 Jahren Kerzen für die Kirche produziert werden. Foto: zvg

genheit zu alt, keine Verhärtung zu endgültig. Christus steigt hinab – und hebt empor. Die Tiefe der Erde wird so zum Ort der Hoffnung und der Verwandlung. Was tot oder verloren scheint, wird von seinem Licht durchdrungen und neu belebt.

Dieses Jahr haben die reformierte und die katholische Kirche in Meilen gemeinsam das Sujet des Schmetterlings gewählt, das die Osterkerzen zielt.

Das Bild zeigt in hellen Farben einen Schmetterling, in dessen goldener

Mitte die Arme des Kreuzes sich treffen. Die vertikale Richtung, die die Tiefe des Erdrreiches mit dem Himmel verbindet, ist vereint mit der horizontalen, welche die Menschen aller Zeiten umfasst. Der Schmetterling, hervorgegangen aus der scheinbar leblosen Verpuppung der Raupe, ist ein Wesen von überraschender Leichtigkeit und Schönheit. Wer ihn sieht, spürt Freiheit und Freude. Er ist das Bild für die Verwandlung. Alles, was vorher gebunden oder verschlossen war, wird frei und beweglich.

Der Schmetterling erinnert daran, dass Veränderung möglich ist, ja, dass sie zum Leben gehört. Ostern ist nicht die Abtrennung des Vergangenen, sondern der Vollzug des Übergangs, der Weg aus der Erstarrung in eine neue Lebendigkeit.

Ostern bringt Bewegung mit sich. Hinab in die Tiefe, um blockierte Energien zu befreien, und in die Höhe, um ins Leben zurückzufinden. Es ist wie der Schmetterling, der auf seinem Weg durch die Verpuppung hindurch zur Leichtigkeit und Farbenpracht des Imago gelangt. Diese Symbolik erzählt vom Leben, das aus der Blockade erlöst wird und sich neu entfaltet.

Aus dieser Sicht ist Ostern eine Einladung und Ermutigung, die Tiefe zu betreten, die Angst zu durchbrechen, dem heilenden Licht zu begegnen und sich auf den Weg der Verwandlung einzulassen. Ostern beginnt in der Tiefe, im Dunkel der Erde, und führt in die Höhe neuer Lebenskraft.  
/Pfr. Mathias Zihlmann

Doppelte ProBon, Freitag, 10. April 2026



**CERES**

VON DER HEILPFLANZE ZUR GANZHEITLICHEN ARZNEI.

**Drogerie ROTH**

Naturheilmittel Sanität Dorfstrasse 84, 8706 Meilen  
Wohlbefinden www.drogerieroth.ch

Sicht ins Bündner Alpenpanorama  
statt auf die Pfnüselküste:  
Willkommen im Meilener  
Haus in Obersaxen!

www.meilenerhaus.ch



*Einladung*

Gerne laden wir Sie zu unserem Frühlings-Apéro ein.

**Samstag, den 11. April 2026**  
von 11 bis 18 Uhr

Entdecken Sie stilvolle Möbel, Accessoires und Gartenmöbel  
und geniessen Sie Drinks, Food & Good Vibes.

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihr Spectroom Team



**SPECTROOM**

LIVING AND MORE

BERGSTR. 3 8706 MEILEN 044 923 08 08 WWW.SPECTROOM.CH

www.meileneranzeiger.ch



## 25 Jahre im Dienst der Sicherheit

Menschlichkeit in Uniform

**Michael «Michi» Büchler ist mit der notwendigen Nervenstärke seit einem Vierteljahrhundert im Einsatz für Sicherheit und Ordnung.**

Als Michi Büchler am 1. April 2001 seinen Dienst bei der damaligen Gemeindepolizei Meilen antrat, sah die Welt noch anders aus: Handys waren klobig, die Digitalisierung war Science-Fiction, und die Uniformhemden waren noch hellblau. Seit seinem Dienstantritt hat Michi Büchler mit erlebt, wie aus einem kleinen Team die heutige Polizei Region Meilen gewachsen ist.

In den vergangenen 25 Jahren hat sich das Berufsbild des Polizisten gewandelt. Ob digitale Rapportssysteme, moderne Fahrzeuge oder neue Dienstwaffen: Michi Büchler war bei diesen Neuerungen nicht nur dabei, sondern hat sie mit seinem Fachwissen aktiv mitgestaltet. Doch während sich Technik und Gesetze änderten, blieb eines immer konstant – sozusagen sein Markenzeichen: Michi Büchler behält selbst in brenzligen Situations-



Michi Büchler trat am 1. April 2001 seinen Dienst in Meilen an. Foto: zvg

nen den nötigen Humor. Heute trägt Michi Büchler als Feldweibel mit be-

sonderen Aufgaben und als Dienstgruppenchef im Korps Verantwortung für die Sicherheit der Einwohnerinnen und Einwohner von Erlenbach bis Männedorf mit.

Dass ihm das Wohl seiner Truppe am Herzen liegt, zeigt er täglich, sei es durch eine geschickte Dienstplanung oder dadurch, dass er genau weiss, wann es Zeit für einen Kaffee und ein offenes Ohr ist.

Michi Büchler verkörpert die «Menschlichkeit in Uniform» und lebt seit 25 Jahren als allseits geschätzter Kollege Integrität und Loyalität vor. Ein solches Jubiläum ist im Polizeikorps keine Selbstverständlichkeit. Es ist ein Zeichen tiefer Verbundenheit zu Meilen, zum Polizeiberuf und zum hiesigen Polizeikorps.

Der Gemeinderat, die Verwaltungslieferung und das ganze Polizeikorps gratulieren Michi Büchler ganz herzlich zu seinem Dienstjubiläum und danken ihm für seinen unermüden Einsatz im Dienst der Gesellschaft.

## Erneuerbar heizen

Öffentliche Infoabende zum Heizungsersatz

**Der Umstieg von fossilen Heizungen auf einheimische erneuerbare Energien lohnt sich: Erneuerbare Heizsysteme sind langfristig kostengünstiger und steigern den Wert der Liegenschaft.**

Die Gemeinde Meilen und die Energieregion Pfannenstil informieren Eigentümerinnen und Eigentümer von Liegenschaften über Möglichkeiten des Heizungsersatzes. In Vorträgen und an Infoständen wird über Fernwärme, Wärmepumpen, Holz- oder Pelletheizungen, Solarenergie, Baubewilligungen und attraktive Fördermöglichkeiten informiert.

Vor und nach den Referaten stehen Fachexpertinnen und Fachexperten sowie Behördenmitglieder an den Infoständen zur Verfügung, um individuelle Fragen zu beantworten.

Weitere Informationen und Anmeldung: <https://zpp.ch/kommissionen>. Anmeldung bis 7. April.

**Infoabend, Dienstag, 14. April, Loorensaal, Looren 1, Forch; Mittwoch, 15. April, Erlibacherhof, Seestrasse 83, Erlenbach.**

**Vortragsbeginn jeweils 18.00 Uhr, Infostände ab 17.00 Uhr, Apéro Riche ab 19.45 Uhr.**

## April, April!

Kein McDonald's für Feldmeilen



**Die vor einer Woche verbreitete Nachricht über die geplante Eröffnung eines McDonald's im ehemaligen «La Rustica» sorgte für Gesprächsstoff im Quartier und in ganz Meilen.**

Dabei handelte es sich um einen Aprilscherz des Quartiervereins Feldmeilen – der Meilener Anzeiger war natürlich eingeweiht.

Mit einem Augenzwinkern und einer schönen Visualisierung kündigte der QVF die Ansiedlung des Fast-Food-Restaurants inklusive Bauarbeiten, Verkehrsdiskussionen und leuchtendem «M» beim Feldner Kreisel an. Zahlreiche Rückmeldungen aus der Bevölkerung zeigen, dass die Meldung für viele glaubwürdig wirkte.

**Versprechen eingelöst**

Scherz hin oder her, der Quartierverein hielt Wort und verteilte am 1. April vor Ort kleine «Burger», wenn auch in einer anderen Form als erwartet. Statt fleischiger Hamburger gab es Gummibärchen in Form von Trolli-Mini-Burgern. Gar keine so schlechte Alternative!

**Mehr als nur ein Scherz**

Mit der Aktion wollte der QVF nicht nur einen Aprilscherz lancieren, sondern auch auf seine vielfältige Arbeit aufmerksam machen. Der Quartierverein organisiert jährlich rund zehn Veranstaltungen, die von über 1400 Personen besucht werden, und setzt sich aktiv ein für ein lebendiges und humorvolles Quartierleben mit geselligen Veranstaltungen und Anlässen. Ganz offensichtlich braucht es für gute Stimmung in Feldmeilen keine Burgerkette, denn dafür sorgt der QVF gleich selber!

Interessierte können sich direkt unter [www.qvf.ch](http://www.qvf.ch) anmelden und den Verein unterstützen. /gvf

### Bauprojekte

**Bauherrschaft: Restaurant Pfannenstiel AG, Herrenweg 380, 8706 Meilen. Projektverfasser: Herter Architekt GmbH, Bahnhofstrasse 33, 8703 Erlenbach.**

Umbau/Sanierung im Ober- und Dachgeschoss Restaurant Pfannenstiel bei Vers.-Nr. 1147, Kat.-Nr. 10203, Herrenweg 380, 8706 Meilen, ausserhalb Bauzone, Fk (ohne Aussteckung)

Die ausgeschriebenen Baugesuche können während zwanzig Tagen auf eAuflageZH (<https://portal.ebaugesuche.zh.ch>) digital eingesehen werden. **Die digitale Einsichtnahme auf eAuflageZH ist nur während der Dauer der Planaufgabe möglich.** Die physische Planeinsicht bei der Hochbauabteilung Meilen wird nicht mehr angeboten. Begehren um Zustellung des baurechtlichen Entscheides können innert der gleichen Frist digital über die eAuflage Plattform gestellt werden. Wer das Begehren nicht innert dieser Frist stellt, hat das Rekursrecht verwirkt. Die Rekursfrist läuft ab Zustellung des baurechtlichen Entscheides (§§ 314 – 316 PBG).

Bauabteilung



### Bergstrasse, Stocklen – Kreisel Bergstrasse, Lärmschutzmassnahmen

**Öffentliche Auflage nach § 16 in Verbindung mit § 17 Strassengesetz (StrG)**

Im Zusammenhang mit der Strasseninstandsetzung der Bergstrasse ist als Lärmschutzmassnahme der Einbau eines lärmarmen Belags vorgesehen.

Das Projekt liegt ab Donnerstag, 2. April 2026 während 30 Tagen in der Gemeinde Meilen, Tiefbauabteilung, Bahnhofstrasse 35, 8706 Meilen, zur Einsicht auf. Die Unterlagen sind zu Informationszwecken und ohne Anspruch auf Richtigkeit oder Vollständigkeit auf der Homepage des Kantons unter [www.zh.ch/strassenprojekte](http://www.zh.ch/strassenprojekte) digital einsehbar. Massgebend sind einzig die konkret aufliegenden Unterlagen.

Gegen das Projekt kann innerhalb der Auflagefrist schriftlich per Briefpost bei der Kontaktstelle Einsprache erhoben werden. Mit der Einsprache können alle Mängel des Projektes geltend gemacht werden. Zur Einsprache ist berechtigt, wer durch das Projekt berührt ist und ein schutzwürdiges Interesse an dessen Änderung oder Aufhebung hat. Die Einsprache muss einen Antrag und dessen Begründung enthalten. Allfällige Beweismittel sind genau zu bezeichnen und soweit als möglich beizulegen (§ 17 StrG; §§ 21 ff. VRG, LS 175.2).

Einsprachen gegen die Enteignung sowie Begehren um Durchführung von Anpassungsarbeiten sind von den direkt Betroffenen ebenfalls innerhalb der Auflagefrist bei der Kontaktstelle einzureichen (§ 17 StrG; §§ 21 ff. VRG).

Einwendungen und Anregungen zum Projekt sind innerhalb dieser Frist, in schriftlicher Form an die Gemeinde Meilen zuhanden Kanton Zürich, Baudirektion, Tiefbauamt, Strasseninspektorat, Strassenregion IV, Affeltrangerstrasse 8, 8340 Hinwil, einzureichen.

Kontaktstelle: Kanton Zürich, Baudirektion, Tiefbauamt, Strasseninspektorat, Strassenregion IV, Affeltrangerstrasse 8, 8340 Hinwil.

Gemeindeverwaltung Meilen




**Sennhauser AG**  
Stolz auf Holz

**IHR SPEZIALIST FÜR HOLZ IM AUSSENBEREICH**

Sennhauser AG  
044 924 10 30 · [www.sennhauserag.ch](http://www.sennhauserag.ch)



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

[www.vonarxmedia.ch](http://www.vonarxmedia.ch)  
Online 24h geöffnet für Sie  
über 5000 Produkte  
bestellen, liefern oder installieren lassen!

 euronics  
8706 Meilen  
T 044 923 53 63  
[www.vonarxmedia.ch](http://www.vonarxmedia.ch) von Arx Media AG

**wir sind einfach bank.**

Valiant Bank, Dorfstrasse 93,  
8706 Meilen, 044 925 35 60

**valiant**

# Eine Ära geht zu Ende

Brandenbergers ziehen ins Toggenburg



Vreni und Markus Brandenberger in ihrem Laden, den sie nach 35 Jahren aufgeben.



Der Laden an der Kirchgasse 55 umfasst auch ein Café. Die erste Bäckerei wurde hier bereits vor 100 Jahren eröffnet.

**Die Bäckerei/Konditorei Brandenberger mit Café prägte mehr als 20 Jahre lang den nördlichen Eingang zur Kirchgasse. Doch bald ist Schluss: Am Samstag, 18. April werden zum letzten Mal im Laden Brote, Kleingebäck und Patisserie verkauft und im zürichseitigen Teil Kaffee und Tee serviert.**

Dass Markus und Vreni Brandenberger ihr Geschäft aufgeben, hat sich in Meilen herumgesprochen. «Also ich komme dann schon nochmals...» sagt eine ältere Dame, als sie ihre Quarktorte bezahlt. «Es geht ja noch mehr als einen halben Monat», antwortet Vreni Brandenberger schon fast tröstend, als sie im Laden das Herausgeld überreicht.

## Das Geschäft lief gut

Ihr Mann Markus und sie führen die Bäckerei und Konditorei seit 2004. Damals gaben sie ihr Geschäft an der Seestrasse in Obermeilen vis-à-vis des «Hirschen» auf, das Markus' Vater Paul – ebenfalls ausgebildeter Bäcker/Konditor/Confiseur – 1969 übernommen hatte. Es fehlte zunehmend die Laufkundschaft. An der Kirchgasse lief das Geschäft hingegen bis zuletzt gut, wie Markus Brandenberger nicht ohne Stolz betont. Dass er den Betrieb schliesst, liegt daran, dass der langjährige Mietvertrag ausläuft und dass er und seine Frau ohnehin bald pensioniert würden, beide sind 64 Jahre alt. Sie freuen sich auf ein Leben ohne Nacht- und Sonntagsarbeit und mehr Zeit fürs Sozialleben und für Hobbys wie Wandern oder Gärtnern. Markus Brandenberger steht bis zuletzt jeweils ab 0.30 Uhr in der Backstube im Unter-

geschoss und geht am Mittag um 13 Uhr ins Bett. Gegen Abend steht er kurz auf, bevor er sich noch einmal hinlegt.

Seine Arbeit liebt er noch immer, auch nach langer Berufstätigkeit. Am 18. April 1991 hat er das Geschäft von seinem Vater übernommen, also auf den Tag genau 35 Jahre vor der bevorstehenden Schliessung. Viele der Maschinen, die in der Backstube stehen, sind noch viel älter als drei oder vier Dekaden und stehen regelmässig in Betrieb, so zum Beispiel der Langwirker. Damit werden runde Teiglinge vor der Weiterverarbeitung gleichmässig in eine längliche Form gebracht: «Ich brauche ihn vor allem für Zöpfe», sagt Markus Brandenberger und tätschelt den metallenen Zeitzeugen liebevoll.

Was aus dem Langwirker wird, ist noch nicht klar – er ist fast schon ein Museumsstück. «Vielleicht bekommt er ein Plätzchen auf einem Hof, wo fürs Wochenende Zopf produziert wird», hofft Brandenberger, «er funktioniert nämlich noch tiptopp.»

## Auch die Filiale Männedorf schliesst

Dank einem grossen Ofen mit vier Etagen ist es im Untergeschoss immer schön warm, und es duftet herrlich nach Backwaren. Hier entstehen neben den Broten auch Spezialitäten wie die Meilemerwäppli und die Mandelentli. «Ich hätte die Rezepturen dafür verkaufen können, aber das will ich nicht», sagt Markus Brandenberger. Stattdessen hat er die Rezepte seinem ältesten Sohn übergeben, der ebenfalls Bäcker/Konditor gelernt hat und seit Anfang Jahr mit Vollgas aushilft, seitdem die angestellte Bäckerin

krankheitshalber ausgefallen ist. In den allerbesten Zeiten arbeiteten in der Backstube bis zu sechs Personen. Auch die Filiale in Männedorf wird geschlossen, da die dortige Filialeiterin in Pension geht.

## Die Zukunft der Bäckerei ist offen

«Wir hatten es jahrelang gut hier und wir haben es bis zum Schluss gut», sagt Brandenberger, «man darf jetzt nicht sentimental werden.» Er sagt aber auch mit Berufsstolz, dass es nicht mehr viele Bäckereien gebe wie seine, wo noch fast alles selber hergestellt wird. Er habe immer mit Leidenschaft gearbeitet und gerne auch spezielle Kundenwünsche erfüllt. Die alten Meilemer, die schon seit Jahrzehnten bei ihm einkauften, würden jetzt schon fast Hamsterkäufe tätigen und noch die eine oder andere nach altem Rezept gebackene Torte auf Vorrat einfrieren.

Es macht ihn traurig, dass eine geplante Nachfolgelösung sich zerschlagen hat: Momentan ist völlig offen, wie es an der Kirchgasse 55 weitergeht und ob nach über hundert Jahren erneut eine Bäckerei einzieht – die erste gab es im Gebäude bereits 1923, und viele Meilemer erinnern sich noch an die langjährige Bäckerei Heinzelmann.

Sicher ist, dass Brandenbergers auch aus der Wohnung oberhalb des Geschäfts ausziehen. Ihre neue Heimat wird in einer Mietwohnung im Toggenburg sein, mit Blick in die Berge.

## Rampenverkauf am 2. Mai

Backwaren wie etwa Torten wird Markus Brandenberger noch bis Mitte



Alle Schoggi-Osterhasen sind von Hand gegossen und bemalt.

April frisch herstellen, und Vreni Brandenberger verkauft die Vanillerosen, Schoggigipfel, Erdbeertörtli, Cremeschnitten, römische Apfeltorten und vieles mehr «solangs hä!». Jetzt aktuell sind natürlich die Osterhasen, in alten Formen von Hand gegossen und einzeln von Hand bemalt. Wer sich eine bleibende Erinnerung an «den Brandenberger» ins Haus holen will, sollte am Samstag, 2. Mai den Rampenverkauf im Café besuchen. Dort wird neben klassischen Osterhasenformen das ganze Inventar verkauft: Möbel aus dem Café, Geschirr, Tablett, Besteck, Dekomaterial, aus der Backstube Kleinwerkzeuge und diverse Geräte bis hin zu Hot-Dog-Maschinen, Kühlschränken oder Tiefkühlern – das alles «zu kulanten Preisen», wie Markus Brandenberger sagt. Nicht mehr zu haben sind allerdings die schönen Leuchten im Jugendstil, die im Café an der Wand hängen. Sie sind bereits für einen Kunden reserviert.

/ka



Der Ofen mit vier Etagen verbreitet in der Backstube behagliche Wärme.



Markus Brandenberger neben dem Langwirker, mit dem er jeweils den Teig für Zöpfe bearbeitete. Fotos: MAZ

Sponsored

## Urtinkture mit Qualitätsanspruch



**Die Ceres Heilmittel AG mit Sitz in Kesswil ist spezialisiert auf die Herstellung pflanzlicher Urtinkturen mit besonderem Qualitätsanspruch. Das aufwendige Herstellungsverfahren wurde in langjähriger Forschungsarbeit entwickelt.**

In behutsamer Handarbeit werden frische Pflanzen aus Wildsammlung sowie Demeter- und Bioanbau geerntet und sorgfältig gerüstet. In einer speziellen Mörsermühle mit wendelförmig angeordneten Mahlsteinen werden die Heilpflanzen anschliessend schonend und unter Luftabschluss langsam zu hochwertigen Urtinkturen weiterverarbeitet.

Jegliche Produktionsprozesse werden möglichst achtsam und ohne schädliche Einflüsse durchgeführt. Im gesamten Prozess werden entweder nur chemisch neutrale Materialien wie Glas oder Steinzeug verwendet oder es wird bewusst dort Stahl eingesetzt, wo ein leichter oxidativer Anschlag den Reifeprozess fördert. Eine über zwei Jahre dauernde Reifezeit im Tinkturenkeller rundet den Herstellungsprozess ab.

Ceres-Arzneimittel zeichnen sich durch ein besonders intensives Aroma und einen ausgewogenen Geschmack aus.

/zvg

## 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

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

## Ratgeber

### Kaninchen sind keine Ostergeschenke!

Viele Kinder wünschen sich zu Ostern ein Kaninchen. Der Wunsch nach einem lebendigen Kuschtier ist oft so gross, dass er von den Eltern, Grosseltern oder anderen Angehörigen erfüllt wird.

Doch leider endet das lebendige Ostergeschenk häufig einsam in einem viel zu kleinen Käfig oder bereits nach kurzer Zeit im Tierheim oder gar im Zoo als Schlangenfutter.

#### Artgerechte Haltung erfordert Freilauf draussen

Wer ein Kaninchen verschenkt, bürdet dem Beschenkten viel Arbeit und finanziellen Aufwand auf: Für eine artgerechte Haltung ist der Bau eines geeigneten Freilaufgeheges mit isoliertem Schlafplatz unerlässlich. Ausserdem müssen Kaninchen mindestens zu zweit gehalten werden. Lebende Kaninchen sind keine Kuschtiere! Es ist nicht in der Natur des Kaninchens, auf dem Arm eines Menschen zu landen und sich ruhig streicheln zu lassen. Daher kann es durchaus vorkommen, dass das «Kuschtier» am Körper des streichelnden Kindes schmerzhaft Spuren hinterlässt.

#### Zuerst ein Plüschtier schenken

Das Ende der ehemaligen Ostergeschenke ist oft traurig: Viele Kaninchen vegetieren nach der ersten Freude einsam in ihren Käfigen. Manche von ihnen werden wahllos weiterverschenkt, landen im Tierheim, im Zoo als Schlangenfutter oder werden anderweitig «entsorgt».

Gegen eine Erweiterung der hauseigenen Plüschtier-Menagerie durch ein herziges Langohr aus weichem Teddyfell ist hingegen nichts einzuwenden. Ein Plüschtier kann ausserdem auch als Versprechen für die Anschaffung lebendiger Kaninchen dienen.

#### Tierische Bedürfnisse gründlich abklären

Wenn sich Eltern und Kinder einig sind, sich alle ausführlich mit den tierischen Bedürfnissen von Kaninchen auseinandergesetzt haben und der Lebensstil und die Wohnsituation die artgerechte Kaninchenhaltung über einen längeren Zeitraum zulassen, steht einem Gang ins Tierheim nichts im Wege. Dort warten nämlich nicht selten unüberlegt angeschaffte Tiere auf eine zweite Chance bei echten Kaninchenfans – auch Jungtiere.

/sust

## Vom Kreuz zum Leben

Der Weg von Karfreitag bis Ostern trägt

reformierte kirche meilen 

Karfreitag, Osternacht und Ostersonntag gehören untrennbar zusammen. Sie erzählen nicht drei einzelne Ereignisse, sondern das eine Heilsgeschehen: Gottes Weg durch Leiden und Tod hindurch zum Leben.

Von der Klage über das Licht der Nacht bis zum Ruf der Auferstehung entfaltet sich die Hoffnung des Evangeliums.

Der Karfreitag ist ein Tag des Innehaltens. Auch in einer pluralistischen Gesellschaft behält er seine eigentümliche Stille. In der reformierten Kirche Meilen wird diese Stille liturgisch aufgenommen und vertieft. Pfarrer Erich Wyss predigt zu 2. Korinther 5,14–21 – einem Abschnitt, der von Versöhnung spricht. Im Abendmahl wird diese Versöhnung nicht nur bedacht, sondern gefeiert: Christus gibt sich hin, damit neues Leben möglich wird. Musikalisch wird der Gottesdienst durch das Vokalensemble unter der Leitung von Ernst Buscagne mit Auszügen aus Bachs h-Moll-Messe gestaltet.



Traditionelles ökumenisches Osterfeuer auf dem Dorfplatz.

Foto: zvg

In der Osternacht wird der Weg durch das Dunkel bewusst gegangen. Auf dem Dorfplatz entzünden reformierte und römisch-katholische Kirche gemeinsam ihre Osterkerzen am Osterfeuer. Das Licht wird in die Kirchen getragen.

Die Feier wird von Pfarrerin Karola Wildnauer und den Pfarrern Erich Wyss und Marc Stillhard gemeinsam gestaltet und mündet ebenfalls ins Abendmahl. Musikalisch wirkt die JuMP! Musikschule Pfannenstiel (Singschule) unter der Leitung von Ernst

Buscagne mit. Verkündet wird die Osterbotschaft: Das Leben behält das letzte Wort. Gottes Treue reicht weiter als der Tod.

Der Ostergottesdienst mit Abendmahl am Sonntagmorgen führt dieses Bekenntnis weiter. Pfarrer Marc Stillhard gestaltet die Feier, musikalisch begleitet von Barbara Meldau. Ostern verkündet nicht eine Vertröstung, sondern eine neue Wirklichkeit: Gott eröffnet Zukunft und stellt das Leben unter seine Verheissung. Im Anschluss sind alle herzlich zum Eier-

tüttschen und Colomba-Essen eingeladen.

**Karfreitag, 3. April, 9.45 Uhr, reformierte Kirche.**

**Osternacht mit Osterfeuer, 4. April, 20.30 Uhr, Dorfplatz, anschliessend reformierte Kirche, ökumenischer Apéro, 22.30 Uhr, Martinszentrum, katholische Kirche.**

**Ostersonntag mit Abendmahl, 9.45 Uhr, reformierte Kirche, anschliessend Eiertüttschen und Colomba-Essen.**

/mst

## Chef Reena kommt an den Bahnhof Meilen

«Open Tasting Day» zur Eröffnung



Chef Reena bringt mit ihrem liebevoll restaurierten Vintage Peugeot J7 hochwertiges World Food Flair an den Bahnhof Meilen. Der Foodtruck wird jeweils am Freitag am Bahnhof Meilen stehen.

Fotos: zvg



### BORDERLESS KITCHEN

Die Meilemerin Reena Rathod ist mit ihrem Foodtruck, einem liebevoll restaurierten Peugeot J7, ab kommender Woche regelmässig am Bahnhof präsent: jeweils freitags verkauft sie hausgemachte Köstlichkeiten.

Reena, besser bekannt unter dem Na-

men «Chef Reena», führt das Unternehmen Borderless Kitchen und will Beständigkeit schaffen: «Wir sind jetzt fest jeden Freitag über Mittag und abends in Meilen!»

#### World Food für die Goldküste

Viele Meilemer haben sie bereits in den letzten drei Jahren bei ihrem erfolgreichen Standbetrieb am Streetfood Festival auf dem Dorfplatz erlebt. Die Finalistin der Swiss Street Food Awards 2026, die im vergangenen Jahr zudem ein äusserst gefragtes Pop-up in der Cocktailbar des Restau-

rant Dar in Zürich betrieben hat, bringt ihren exklusiven World Food an die Goldküste.

Das kulinarische Konzept verspricht hausgemachte Köstlichkeiten aus den feinsten Weltküchen, die lokal vor Ort zubereitet werden. Als stolzes Mitglied des Handwerk- und Gewerbevereins Meilen (HGM) setzt Reena auf lokale Verankerung, gepaart mit internationaler Gourmet-Inspiration.

**Am 10. April mit Gratis-Kostproben**  
Zum Start am Freitag, 10. April ab 17.00 Uhr können Besucherinnen und

Besucher Kostproben der hausgemachten Delikatessen kostenlos probieren, während gleichzeitig der reguläre Verkauf startet. Dabei bietet sich auch die Gelegenheit, den ikonischen Foodtruck hautnah zu erleben.

**Foodtruck «Borderless Kitchen», jeden Freitag 11.00–13.30 Uhr und 17.00–19.30 Uhr am Bahnhof Meilen.**

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

/zvg



**ROTHAUS**  
APOTHEKE



Dorfstrasse 70, Meilen  
Tel. 044 923 00 24  
[www.rothaus-apotheke.ch](http://www.rothaus-apotheke.ch)

# Schnecken und ein Dachs als Herausforderung

50. Generalversammlung des Vereins für Familiengärten



**Wenn sich Gärtnerinnen und Gärtner treffen, geht es nicht nur um Setzlinge und Schnecken, sondern auch um Gemeinschaft.**

So begann die 50. Generalversammlung des Vereins für Familiengärten am Freitagabend des 27. März ganz gemütlich: Ein kleines Grüppchen traf sich bereits vorab in der Alten Sonne in Obermeilen, um sich bei einem feinen Nachtessen auf den Abend einzustimmen.

Kurz nach 20 Uhr eröffnete Präsident Hanspeter Wehrli dann die offizielle Versammlung und durfte dazu rund 30 Mitglieder begrüßen. In seinem Jahresbericht nahm er die Anwesenden nochmals mit auf eine Reise durchs vergangene Gartenjahr. Dieses zeigte sich von seiner freundlichen Seite: Ein milder Frühling und ein trockener Sommer sorgten vielerorts für reiche Ernten von Gemüse und Früchten.

## Unklare Zukunft des Areals Feldmeilen

Ganz ohne Herausforderungen ging es aber natürlich nicht. Die Schnecken liessen sich wie gewohnt nicht lumpen, und im Gartenareal Feldmeilen machte ein Dachs mehrfache unerwünschte Besuche am reich gedeckten Gartenbuffet. Auch über die Zukunft des Areals Feldmeilen wurde informiert. Noch ist unklar, inwieweit das Grundstück für die Weiterentwicklung



Die Vorstandsmitglieder: Christoph Schwyter, Präsident Hanspeter Wehrli, Bettina Elmer, Annette Würsch, Claudia Jung und Vizepräsidentin Regula Killer (v.l.). Auf dem Foto fehlt Markus Bolleter. Foto: zvg

des Schulareals benötigt wird und welche Auswirkungen diese auf die Familiengärten haben könnte. Deshalb wird bereits jetzt über verschiedene Möglichkeiten nachgedacht.

Die weiteren Traktanden von der Jahresrechnung über das Budget bis hin zu den überarbeiteten Statuten und zur angepassten Gartenordnung wurden speditiv behandelt und jeweils einstimmig angenommen.

## Sprachliche Überarbeitung der «Regeln»

Für angeregte Diskussionen sorgte hingegen das neue Leitbild, das von einer engagierten Arbeitsgruppe unter der Leitung der Vorstandsmitglieder Regula Killer und Claudia Jung erarbeitet worden ist. Im Zentrum stehen Themen wie Gemeinschaft, Biodiversität, Respekt, Ausbildung und eben

auch Regeln. Gerade letzterer Punkt wurde von der Arbeitsgruppe stark gewichtet, was nicht bei allen Anwesenden auf Begeisterung stiess.

Dabei wurde keineswegs infrage gestellt, dass Regeln wichtig und notwendig sind – diese sind in der bestehenden Gartenordnung bereits umfassend aufgeführt. Vielmehr störte man sich am eher streng klingenden Begriff «Regeln», der nochmals sprachlich überarbeitet werden soll, damit der positive Geist des Vereins noch besser widerspiegelt wird.

Nach rund zweieinhalb Stunden konnte der Präsident die Versammlung schliessen. Mit guten Wünschen für ein erfolgreiches neues Gartenjahr machten sich die Mitglieder schliesslich auf den Heimweg in der kühlen Frühlingsnacht, vielleicht schon mit neuen Gartenideen im Kopf. /bel

# Nach Herzenslust Instrumente ausprobieren

Instrumentenparcours 2026



**Wie klingt eine Geige? Wie fühlt sich ein Saxofon an, und welches Instrument bringt Kinderaugen zum Leuchten? – Antworten auf diese Fragen bietet die Musikschule Pfannenstiel mit dem Instrumentenparcours.**

An einem Samstagvormittag können Kinder, Jugendliche und Erwachsene in Meilen Instrumente ausprobieren und sich persönlich beraten lassen. Ob Streichen, Zupfen, Blasen oder Trommeln: Man darf die Instrumente nicht nur anschauen, sondern selbst erste Töne spielen. Die Lehrpersonen stehen den Besuchern bei ihren ersten musikalischen Entdeckungen mit Rat und Tat zur Seite.

## Der Beginn einer musikalischen Reise

Wenn ein Kind erlebt, wie ein Instrument schwingt, klingt oder sich anfühlt, entsteht oft Begeisterung – manchmal ist das der Beginn einer jahrelangen musikalischen Reise.



Grosser Andrang beim Eröffnungskonzert des Instrumentenparcours 2025 in Meilen. Foto: zvg

Auch Eltern profitieren vom Anlass. Die Lehrpersonen informieren über Einstiegsalter, Unterrichtsformen und Übermöglichkeiten im Familienalltag, und Vertreter der Schulverwaltung beantworten organisatorische Fragen. Eingeladen sind Familien aus Uetikon, Meilen, Egg und Herrliberg sowie alle weiteren Musikinteressierten. Auch Erwachsene mit dem Wunsch, sich (wieder) musikalisch zu betätigen, sind herzlich willkommen.

## Mit Café zum Verweilen

In Meilen organisiert die Jugendarbeit Meilen im Rahmen des ersten

Meilemer Kulturjahres zum Thema Esskultur ein Café und sorgt für entspannte Atmosphäre zum Verweilen. Die Musikschule Pfannenstiel freut sich darauf, zahlreiche kleine und grosse Musikentdeckerinnen und -entdecker willkommen zu heissen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, der Eintritt ist frei.

**Instrumentenparcours, Samstag, 11. April, 9.00 – 12.30 Uhr, Musikschulhaus Meilen**

[www.musikschule-pfannenstiel.ch](http://www.musikschule-pfannenstiel.ch) /dschm

# Kultur mit Biss

«The Singing Pinguins» an der Mitgliederversammlung



A cappella vom Feinsten aus der Schweiz: Zehn «Pinguine» sangen auf der Löwen-Bühne. Foto: zvg

M I T T W O C H  
G E S E L L S C H A F T  
M E I L E N

## Rund 225 Mitglieder hatten den Jürg-Wille-Saal des Löwen komplett gefüllt, als MGM-Co-Präsidentin Catrina Erb Pola zur Begrüssung schritt.

Alsbald betraten die Chor-Männer – in Pinguin-Fracks, weissen Hemden und Lackschuhen – die Bühne, um zum ersten Titel anzusetzen: Beim «Soul Medley» hoben sich der ausgewogene Chorklang (alles auf Englisch), die im Tutti schnippenden Finger und eine gestische Untermauerung apart von bühnenmittens gebotenen Soli ab. Auch das mit 62 Jahren «dienstälteste» Mitglied von The Singing Pinguins gefiel mit seiner Tenorstimme in «Commodores» wie alle seine sukzessive als Solisten amtierenden Kollegen hervorragend, die stilistisch divergierenden Charaktere von «Comedian Harmonists» bis «Broadway» mit viel Humor und Choreographie bestens abdeckend.

Die geniale Fassung von «Luegid vo Bär und Tal» war eine tolle Hommage an die Schweiz. «That's Life» nach Frank Sinatra gefiel durch die Choreographie gleichermassen wie durch stimmliche Präsenz mit guter Diktion.

## Kultur mit Biss

Die Versammlung eröffnete wiederum Catrina Erb Pola mit der Präsentation des Jahresmottos «Kultur mit Biss». Den Rückblick auf die Saison 2025/6 gestaltete Co-Präsident Alain Chervet bilderreich, die weil in der Folge Reto Kappeler die Rechnung erläuterte und Manuel Hamel den Revisorenbericht. Alle Traktanden wurden ohne Gegenstimme angenommen. Die Vorschau auf die Saison 2026/27 übernahm Alain Chervet, der zum Schluss von Catrina Erb Pola eine Ehrung für 20 Jahre im Vorstand der Mittwochgesellschaft entgegennehmen durfte.

## Mit Humor und Körpereinsatz

Im zweiten Auftritt boten die Singing Pinguins sechs Arrangements diverser Herkunft, wiederum auf hohem Niveau, mit viel Humor und Körpereinsatz gepaart, dass es eine Freude war! Die Rosenübergabe reichlich verdient habend war eine Dreingabe ihr sympatischer Dank, er wurde mit noch mal grossem Applaus bedacht. Der traditionelle «Löwener» Beinschinken, garniert mit Kartoffelsalat, Salat, Weiss- und Rotwein (heimischer Clevner) genossen alle einmal mehr.

/bast

# Senioren-Ausflug ins Entlebuch/Emmental

Anmeldung ab 26. Juni möglich

reformiert\_katholisch  
Kirchen in Meilen



Dieses Mal führt der Ausflug ins schöne Entlebuch. Foto: zvg

**Die Senioren-Ausflüge werden von der katholischen und der reformierten Kirche organisiert und von der Gemeinde Meilen unterstützt.**

Anmelden kann man sich dafür in den Wochen vom 26. Juni bis 31. Juli 2026. Für die handschriftliche Anmeldung per Anmeldeformular im Meilener Anzeiger vom 26. Juni zur Verfügung. Online-Anmeldungen sind über [www.ref-meilen.ch](http://www.ref-meilen.ch) ebenfalls vom 26. Juni bis 31. Juli möglich. Einen Anmeldeformular

im Flyer wird es nicht mehr geben. So sollen alle Meilemerinnen und Meilemer eine Chance erhalten, sich für die Ausflüge anzumelden. Die Termine für die Ausflüge: Mittwoch, 19. August für Einwohner des östlichen Teils der Gemeinde Meilen, Mittwoch, 26. August für Einwohner des westlichen Teils der Gemeinde Meilen.

/zvg

**wir sind einfach bank.**  
Valiant Bank, Dorfstrasse 93,  
8706 Meilen, 044 925 35 60  
**valiant**

**MeilenerAnzeiger**  
Büro-Öffnungszeiten  
Montag bis Mittwoch 9.00 – 16.30 Uhr  
Donnerstag + Freitag  
Nach telefonischer Vereinbarung  
Telefon 044 923 88 33

Sie suchen: • Beschrifteter • Florist  
• Fotograf • Treuhänder ...  
Sie finden auf:  
**H G M .ch**  
Handwerks- und Gewerbeverein Meilen

**Kostenlose Immobilienbewertung?**  
  
  
**115 Jahre Erfahrung**  
**RE/MAX Immobilien Meilen**  
Ihr Immobilienpartner an der Goldküste  
Dorfstrasse 81 | 8706 Meilen  
044 796 20 00 | remax.ch/meilen  
**RE/MAX COLLECTION**

**Luminati**  
Metzgerei  
**Feins von der Metz**  
Dorfstrasse 78 • 8706 Meilen  
Tel. 044 923 18 13 • Fax 044 923 68 17  
www.metz-g-luminati.ch

**BeSt PRODUCTIONS**  
Benjamin Stückelberger  
**BeSt PRODUCTIONS GmbH**  
Schwabachstr. 46 · CH-8706 Meilen · Telefon +41 44 548 03 90  
best@bestproductions.ch · www.bestproductions.ch



Die erweiterte Geschäftsleitung der Werubau AG: Roman Häberle, Beat Ziegler, Lars Savoia und Frédéric Van den Bogaert v.l. Foto: MAZ

**35 Jahre Leidenschaft für Immobilienprojekte**

Die inhabergeführte Werubau AG ist seit April 1991 fester Bestandteil des Meilemer Gewerbes. Der regionale Immobiliendienstleister kümmert sich als persönlicher Ansprech- und Vertragspartner um alle Projektphasen, Entwicklungen und Fragen rund um Immobilienprojekte.

Seit Anfang Jahr unterstützen Frédéric Van den Bogaert und Roman Häberle Beat Ziegler (Geschäftsleitung/VRP) und Lars Savoia (Geschäftsleitung/VR) in der erweiterten Geschäftsleitung. Langjährige Mitarbeiter in die Geschäftsleitung nachzuziehen gehört bei der Werubau AG zur Firmenphilosophie. Sowohl Frédéric Van den Bogaert als auch Roman Häberle sind seit vielen Jahren als Projektleiter im Unternehmen tätig.

Neben Baumanagement, Projektentwicklung, Standort- und Marktanalysen, Machbarkeitsstudien, Projektsteuerung und Wirtschaftlichkeitsberechnungen bei Neubauten richtet der Gesamtleister (General- und Totalunternehmer) seinen Fokus zunehmend auch auf Renovationen und Umbauten.

Projekt- und Bereichsleiter Michael Nüssli und sein Team sind die Profis bei energetischen Sanierungen, Strangsanierungen, Renovationen im bewohnten Zustand, für Aufstockungen, Anbauten, den Gebäudecheck oder die Portfolio- und Situationsanalyse.

Knapp 40 Mitarbeitende in den Bereichen Administration, Bauleitung, Geschäftsleitung, Käuferbetreuung, Projektentwicklung und Projektleitung kümmern sich bei der Werubau AG um eine persönliche kundennahe Beratung und Betreuung. Die Leidenschaft für Immobilienprojekte und hohe Qualitätsansprüche sind für die Mitarbeitenden in ihrer täglichen Arbeit selbstverständlich.

Die lokale Verankerung im Dorf ist dem Unternehmen wichtig. Regelmässig unterstützt die Firma Veranstaltungen und insbesondere Sportvereine finanziell in ihren Tätigkeiten.

In diesem Jahr feiert die Werubau AG ihr 35-jähriges Bestehen. «In all den Jahren standen für uns die Kundinnen und Kunden immer an erster Stelle. Eine persönliche Beratung, individuell auf die Bedürfnisse und das Projekt angepasst, stand für uns schon immer im Zentrum. Wir freuen uns, diese Werte und die Leidenschaft fürs Bauen auch in Zukunft zu leben», sagt Frédéric Van den Bogaert.

**Werubau AG, Dorfstrasse 38, Meilen, Telefon 043 844 20 90**  
info@werubauag.ch, www.werubauag.ch

**WERUBAUAG**  
Generalunternehmung  
Projektentwicklung  
Baumanagement  
**IHR IMMOBILIENPROJEKT –  
UNSERE LEIDENSCHAFT**  
Werubau AG, Dorfstrasse 38, Postfach 832, CH-8706 Meilen  
Tel. +41 43 844 20 90, info@werubauag.ch, www.werubauag.ch

**Steuerwissen**  
prompt geliefert.  
**ADVISE**  
TREUHAND  
**MEILEN**  
044 924 20 10  
meilen@advise.ag  
www.advise.ag

Sie suchen: • Drogist • Coiffure  
• Immobilienspezialist ...  
Sie finden auf:  
**H G M .ch**  
Handwerks- und Gewerbeverein Meilen

**coiffure  
achhammer**  
alte landstrasse 37 | 8706 meilen  
telefon 044 923 05 25  
www.achhammer.ch  
Öffnungszeiten  
Montag geschlossen  
Dienstag + Donnerstag  
08.00 – 19.30 Uhr  
Mittwoch + Freitag  
08.00 – 18.30 Uhr  
Samstag  
08.00 – 15.00 Uhr

**Hier könnte Ihr  
Inserat stehen!**  
Sichern Sie sich Ihren Platz:  
**044 923 88 33**

**WohnDESIGN**  
InnenARCHITEKTUR  
InnenMOBELmanufaktur  
InnenDEKORATION  
**frei-raum**  
Frei AG | Pfannenstielstr. 122 | Meilen  
Tel.: 044 923 01 51 | www.frei-raumdesign.ch

**Ihre Naturheilmittel-  
Beraterinnen  
am Zürichsee**  
**Drogerie ROTH**  
Naturheilmittel Sanität · Dorfstrasse 84, 8706 Meilen  
Wohlbefinden www.drogerieroth.ch

# Kirchliche Anzeigen

reformierte  
kirche meilen 

www.ref-meilen.ch

## Donnerstag, 2. April

10.00 Andacht, Platten  
Pfarrer Erich Wyss

## Freitag, 3. April

9.45 Gottesdienst am  
Karfreitag  
mit Abendmahl, Pfarrer  
Erich Wyss  
Auszüge Messe H-Moll  
J.S. Bach  
Vokalensemble Kantorei  
Meilen

## Samstag, 4. April

20.30 Osterfeuer, Dorfplatz  
21.00 Osternacht Gottesdienst  
mit Abendmahl, Kirche  
Pfarrerin Karola Wilden-  
auer, Pfarrer Marc  
Stillhard, Pfarrer Erich  
Wyss  
JuMP!-Jugendchor der  
Singschule Musikschule  
Pfannenstiel  
22.30 Gemeinsamer Apéro  
mit kath. Kirche,  
Martinszentrum

## Sonntag, 5. April

9.45 Ostergottesdienst,  
Kirche  
Pfarrer Marc Stillhard  
Musik: Barbara Meldau  
Festliche Orgelmusik des  
Norddeutschen Barocks  
anschl. Eiertütschen und  
Colomba-Essen

## Mittwoch, 8. April

14.30 Senioren-Nachmittag,  
Jürg-Wille-Saal  
«Musikalische Frühlings-  
reise», Veteranen-Blas-  
musik Region Zürichsee/  
Obersee  
16.00 Fiire mit de Chliine und  
de Grosse, Kirche  
Pfarrerin Karola Wilden-  
auer, 30-minütiger  
Gottesdienst für alle  
Kinder ab 2 Jahren, die  
Bilderbuch-Geschichten  
lieben, mit ihren Mamis,  
Papis, Grosseltern und  
Geschwistern  
anschl. Zvieri

## Samstag, 4. April Osternacht

20.30 Segnung des Osterfeuers  
und Entzünden der  
Osterkerze gemeinsam  
mit der ref. Schwester-  
kirche (Dorfplatz)  
21.00 Osternachtsfeier in der  
Kirche St. Martin  
anschl. Eiertütschen  
und Colomba-Essen im  
Martinszentrum

## Ostersonntag, 5. April

10.30 Festgottesdienst  
anschl. Eiertütschen  
und Colomba-Essen  
(Martinszentrum).  
Mit Ensemble des  
Opernhauschores Zürich  
und dem Quartett Avalon  
der Zürcher  
Kammerphilharmonie:  
Francisca Montiel  
(Sopran), Raliza Handjeva  
(Alt), Moisés Chavéz  
(Tenor), Matthew Leigh  
(Bass), Anastasia  
Subrakova (1. Violine),  
Giuseppe Tucci (2 Violine),  
Alessandro Prandi (Viola),  
Kristina Chalmovska  
(Violoncello).  
Musikalische Leitung  
und Orgel Daniel  
Ungermann. Es erklingt  
Franz Schuberts frühe  
und lichtvolle Messe in  
G-Dur (D 167).

## Mittwoch, 8. April

Kein Gottesdienst

## Donnerstag, 9 April

10.00 Andacht in der Platten  
Meilen

## Fragestunde zu Computer und Smartphone



Die Supporter der Computeria unterstützen am 10. April bei kleineren Anliegen im Zusammenhang mit Computer und Smartphone kostenlos mit kompetenter Auskunft.

Eine Anmeldung für die 10 bis 15 Minuten lange Beratung ist nicht notwendig. Grössere Probleme werden in Privatstunden gelöst.

Der nächste CompiTreff im Treffpunkt Meilen findet statt am 4. und 5. Mai. Das Thema: Elektronisches Patienten-Dossier.

Auskunft gibt es unter Telefon 044 589 67 92 oder www.computeriameil.ch.

**Computeria-Fragestunde, Freitag, 10. April, 9.45 – 11.15 Uhr, Ortsmuseum, Meilener Stube im 1. Stock, Kirchgasse 14 (Hintereingang benutzen).**

/wvi

# Veranstaltungen

## Das kulinarische Erbe der Schweiz

### «Zwischenräume» mit Autor Paul Imhof



#### Erneut kann «Zwischenräume» von Pfarrer Erich Wyss eine Spezialität servieren.

Der Journalist und Autor Paul Imhof hat sich nach langen Jahren als Südostasienskorrespondent für die Basler Zeitung entschieden, ein Kompendium zu den Kochkünsten der Schweiz zu erarbeiten. Mittlerweile dürfte das Buch ein Klassiker sein.

Rund 450 heimische Spezialitäten fanden Eingang in dieses Werk. Das haben selbstverständliche Klassiker wie die Engadiner Nusstorte, der Emmentaler Käse, Dreikönigskuchen, Absinth und Cervelat, aber auch das seltsame Aromat geschafft.

Paul Imhof will diesen Spezialitäten seine Aufmerksamkeit widmen, und bestimmt lässt sich das geneigte Publikum damit anstecken und geht hungrig ans Apéro-Bufferet, das im An-



Serviert werden Geschichten hinter Schweizer Spezialitäten, kombiniert mit Musik von Lux Brahn und Barbara Meldau.

Foto: zvg

schluss an den Anlass die Gäste erwartet. Aber auch der geistige Genuss soll nicht zu kurz kommen.

So erzählt Paul Imhof aus seinem Sammelband und beleuchtet die Geschichten dahinter, und die Musik von Lux Brahn, Klarinette, und Barbara Meldau, Klavier, widmet sich musikalisch-kulinarischen Werken der Musik-

literatur. Der Genuss dürfte rundum sein.

«Zwischenräume», Sonntag, 12. April, 17.00 Uhr, Pfarrer Erich Wyss, Autor Paul Imhof, Lux Brahn, Klarinette und Barbara Meldau, Klavier, anschliessend Apéro, reformierte Kirche. /ewy

## Musikalische Frühlingsreise

reformiert\_katholisch  
Kirchen in Meilen

#### Erneut ist das Orchester der Veteranen-Blasmusik Region Zürichsee/Obersee zu Gast am Senioren-Nachmittag im grossen Jürg-Wille-Saal.

Die Veteranen nehmen ihre Gäste wieder mit einem abwechslungsrei-

chen Programm unter der Leitung von Cyrill Oberholzer mit auf eine musikalische Frühlingsreise. Dabei werden rund 30 hochmotivierte Musikerinnen und Musiker das Publikum mit einem Repertoire aus Polka, Walzer, Märschen und schönen Melodien erfreuen. Es darf mitgeschunkelt werden!

Der feine Zvieri und Zeit zum Plaudern sowie Weg-Gedanken von Pfarrer Erich Wyss werden nicht fehlen. Eine Anmeldung wird nicht benötigt,

der Eintritt ist frei. Eine Kollekte wird gerne entgegengenommen.

Unentgeltlicher Fahrdienst für Gehbehinderte durch Senioren für Senioren (SfS) Meilen. Vermittlung jeweils bis spätestens Dienstag, 9.00 Uhr, unter Tel. 044 793 15 51 (Telefonbeantworter).

Senioren-Nachmittag, Mittwoch, 8. April, 14.30 Uhr, Jürg-Wille-Saal, Eintritt frei, Kollekte. /hki

## Kre(a)ktiv – Kunst und Kirche

### Jetzt für das Erlebnislager anmelden



Eine erlebnisreiche Ferienwoche zu Hause in Meilen erleben.

Foto: Martina Graf

reformierte  
kirche meilen 

#### Dieses Jahr geht es in der 5. Sommerferienwoche mit Kindern zwi-

schen 5 und 11 Jahren um die künstlerische Auseinandersetzung mit diversen Materialien.

Das Ziel ist es auch, Kunst in die Kirche zu bringen. Natürlich bleibt daneben viel Zeit für Freundschaft, Spiel, Gesang und sportliche Aktivitäten.

Eine Anmeldung ist bis zum 15. Mai

online unter www.ref-meilen.ch/ferien möglich.

Die Teilnehmerzahl ist auf 50 Kinder beschränkt.

Das Erlebnislager findet statt vom 17. bis am 21. August 2026.

/mgr

# Schmortopf mit saftigen Lammhackbällchen

Was für ein schönes Kochbuch: Anne-Katrin Weber lädt in die französische Bistro-Küche. In ihrer Rezeptsammlung sind Lieblingsrezepte für jeden Tag versammelt.

Ihre Liebe zu Frankreich besteht schon ein ganzes Leben lang: Als Kind verbrachte sie herrliche, sommerliche Ferienwochen in der Provence und die Erinnerung daran begleiten sie bis heute.

Die Leidenschaft für Land und Leute hat sie nun mit ihrer zweiten grossen Liebe verbunden, derjenigen zur «grünen Küche». Im Mittelpunkt stehen dabei Gemüse, Früchte, Salate, Getreide, Hülsenfrüchte und Pilze. Entstanden ist das eben neu erschienene Kochbuch «Meine grüne französische Bistro-Küche» aus dem AT Verlag.

Als Wurzelgemüse in unserem Rezept der Woche schlägt Anne-Katrin Weber übrigens Karotten, Petersilienwurzeln oder Knollensellerie vor. Zu den köstlichen Lammhackbällchen mit der sämigen, intensiven Sauce passt am besten eine grosse Schüssel in Butter gerösteter Couscous!

Schmortopf mit Lammhackbällchen

## Zutaten für 4 Personen

- 1 EL Koriandersamen
- 1 EL Kreuzkümmelsamen
- 1 EL Fenchelsamen

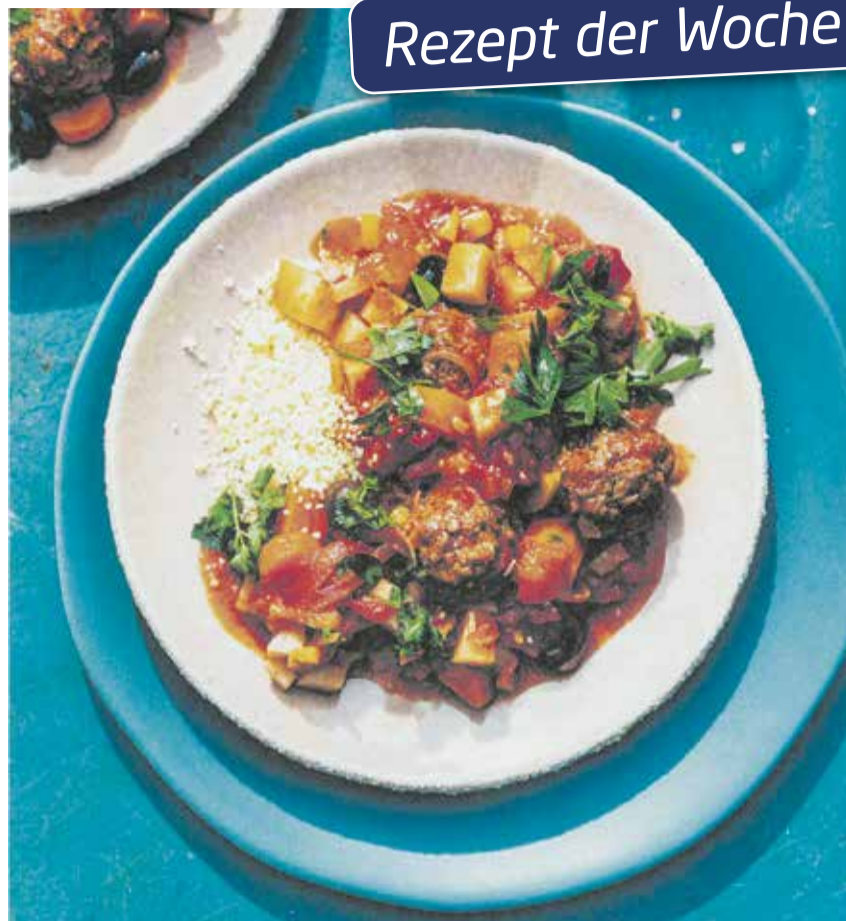
- 750 g Wurzelgemüse
- 2 rote Zwiebeln
- 34 Knoblauchzehen
- 1 grosse unbehandelte Zitrone
- 500 g Lammhackfleisch
- 3–5 TL Harissa
- Meersalz
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanise
- 600 ml Rinder- oder Gemüsebouillon
- 400 g stückige Dosentomaten
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Zucker zum Abschmecken
- 100 g schwarze Oliven
- 1–2 TL Ras el hanout
- Je 4–6 Koriander und Stängel glatte Petersilie

## Zubereitung

Die Koriander-, Kreuzkümmel- und Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie duften. Dann auskühlen lassen und im Mörser fein zerstoßen.

Das Gemüse schälen. Das Wurzelgemüse in kleine Stücke, die Zwiebeln in feine Spalten schneiden, den Knoblauch fein hacken. Die Zitrone heiss abspülen, trocken reiben und mitsamt der Schale in rund 5 mm kleine Würfel schneiden.

Das Fleisch mit der Hälfte der gemörserten Gewürze, der Hälfte des Knoblauchs, 1–2 Teelöffeln Harissa und et-



Dieses Rezept punktet mit reichlich Gemüse und würzigem Lammfleisch.

Foto: Wolfgang Schardt, AT Verlag, www.at-verlag.ch

was Salz verkneten. Aus dem Fleischteig feste Bällchen von 4–5 cm formen. In einem Bräter das Öl erhitzen und das Wurzelgemüse und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten

anbraten, bis alles gut gebräunt ist. Restlichen Knoblauch, die Zitrone, die restlichen gemörserten Gewürze, Zimtstange und Sternanise, Bouillon, stückige Tomaten, etwas Meersalz,



Pfeffer und etwas Zucker dazugeben. Aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Minuten zugedeckt schmoren.

Dann die Lammhackbällchen, Oliven, 2 Teelöffel Harissa und 1 Teelöffel Ras el hanout dazugeben und alles für weitere 15 Minuten schmoren, bis die Lammhackbällchen gar sind.

Ist die Sauce sehr eingedickt, noch etwas Bouillon unterrühren.

Den Koriander und die Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Das Ragout mit Meersalz, Harissa und Ras el hanout abschmecken und mit Kräutern bestreuen.

## MeilenerAnzeiger

### Redaktionsschluss nach Ostern

für die Ausgabe vom Freitag, 10. April 2026

- für Eingesandte:  
**Dienstag, 7. April, 8.00 Uhr**
- für Inserate:  
**Dienstag, 7. April, 16.00 Uhr**

Meilener Anzeiger AG, Redaktion & Verlag

Bahnhofstrasse 28, 8706 Meilen, Telefon 044 923 88 33  
info@meileneranzeiger.ch, www.meileneranzeiger.ch



## Aprilblüte

### Bild der Woche von Doreen Bredemeyer



Aprilwetter auf den Punkt gebracht hat Doreen Bredemeyer mit diesem Foto: «Auch ein Wintereinbruch kann den Blütenzauber nicht mindern, im Gegenteil, die Schneehaube verleiht extra Charme!», schreibt sie uns zu ihrem Schnappschuss aus Feldmeilen.

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

## 1a autoservice Räber

**Räber Pneuhaus + Garage AG**  
Reparaturen + Service aller Marken

Feldgüetliweg 70, 8706 Feldmeilen, Tel. 044 923 65 69  
info@pneu-garageraerber.ch, www.pneu-garageraerber.ch



**ENDLICH GUTE NOTEN!**

Gymivorbereitung

Nachhilfe

Rund um den Zürichsee

www.aha-nachhilfe.ch



**AHA-Nachhilfe**  
Tel.: 077 412 88 89  
info@aha-nachhilfe.ch