

USTER

REPORT

Das sympathische Stadtmagazin für Uster und Umgebung

Ausgabe 5 | 2021

«fruchtig»



Machen Sie was Sie wollen ...

Ihr lokaler Partner in
Uster und Oetwil am See
044 943 70 00
kellenberger-huber.ch

... wir machen seit
1963 alles, was mit
Elektro-Gebäude-
Technik zu tun hat.

KELLENBERGER+
HUBER AG
ELEKTRO
TELECOM

USTARIA

2. Etage

Eins aufm Dach?

Auf unserer Dachterrasse erwarten
Sie erfrischende Cocktails, leckere
Kaffeespezialitäten und haus-
gemachte Snacks.

HOTEL illuster
hotelillustrer.ch

Hetzler, Jäckli und Partner AG

Ingenieure SIA

Turbinenweg 5
8610 Uster

Tel. +41 44 986 36 66
Fax +41 44 986 36 69
www.hjp-ag.ch

W A S S E R
I S T
L E B E N
Wasserversorgung | Wasserwirtschaft | Hoch- und Tiefbau | Gemeindeingenieurwesen

CASAVENT
bewerten | vermarkten | verkaufen

Immobilienverkauf braucht
Erfahrung und gute Gefühle



CASA VENT AG | Brunnenstrasse 7 | 8610 Uster | www.casavent.ch | info@casavent.ch | 044 975 10 17 | Marcel Schmucki

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Es gibt wohl kaum ein positiveres Wort als «fruchtig». Schliesslich geht es hier zum Beispiel um Ernährung. Nein, um das Leben schlechthin! Doch irgendwie haben es Früchte bei mir nicht in die Neuzeit bzw. meinen aktuellen Alltag geschafft. Sie blieben wohl auf der Strecke. Nun muss ich aber gleich eine Lanze für die Frucht brechen: Sie ist unschuldig. Und es gab auch wirklich nie ein Erlebnis der unschöneren Art mit einer Unverträglichkeit oder so.

Vielmehr scheine ich mit meinen jetzt klar über 50 Lenzen dem regelmässigen Fruchteverzehr entwachsen zu sein. Wie war das damals mit dem Pausenapfel in der Schule? Oder dem «Fruchtchörbli» in der Stube zuhause inklusive des «guten» Zuredens der Mutter, den entsprechenden Konsum ja hochzuhalten? Und wenn man dann noch als Lausbub dem Bauern regelmässig auf die Chriesi- und Aprikosenbäume steigt und die Früchte bis zum Abwinken verdrückt, kommt auch irgendwie das Quantum Frucht «fürs Leben» zusammen.

Sie werden nun verstehen, dass ich die vorliegende Geschichte von Michael Köhler aus unserem lokalen Redaktionsteam des «Uster Report» zu seinen Bananen-Erlebnissen mehr als nur nachvollziehen kann. Klar, wir haben völlig unterschiedliche Gründe, doch «genug ist genug». Seien es Bananen oder sonst was. Nun lässt uns Michael Köhler in diesem Heft aber nicht nur an seiner Privatfehde mit der länglichen Gelbfrucht teilhaben, sondern auch an seinen Eindrücken bei einem Bummel über den Wochenmarkt in Uster am Freitagmorgen. Auch da ist das Angebot überaus fruchtig.

Mit besonderen Früchten, und zwar Trauben für mündenden Wein aus Ustermer Produktion, befasst sich der Bericht von Rahel Uster. Dass sie, bzw. die Winzerfamilie Heusser, dabei leider nicht nur Gutes zu berichten hat, liegt angesichts der diesjährigen Wetterkapriolen auf der Hand. Manuela Schlumpf ihrerseits beleuchtet in ihrem Artikel die besagten positiven Auswirkungen des Fruchtekonsums auf die Gesundheit. Ob ich die darin enthaltenen Ideen und Tipps nicht beherzigen sollte? Letzlich beschliesst Karl Günthard mit seiner ganz persönlichen Betrachtung die fruchtige Berichterstattung. Ob wir alle irgendwie dasselbe erlebten?

Nun beißen Sie beim Lesen dieser Ausgabe möglicherweise in einen knackigen Apfel oder halten vielleicht ein Glas gehaltvollen Rotweins in Händen? Wie auch immer, geniessen Sie beides: das Fruchterlebnis – und Ihr Stadtmagazin.

*Im Namen der Redaktion
Martin Mäder*

Diese Früchte geben unbestritten eine gesunde Mahlzeit ab. Man müsste sie nur essen wollen. Foto: RitaE/Pixabay.



INHALTSVERZEICHNIS

September-Ausgabe 2021

Editorial	3	Gewerbe, Vereine, Organisationen		Erzählungen von Karl Günthard	49
Thema «fruchtig»		Venzin Baumanagement AG	33	«Uster Report»-Kochtipps	56
Wochenmarkt-Bummel	5	Lerch & Partner AG	34	Stadt Uster	58
Ein genialer Selbstbefruchter	11	Zahnarztpraxis	35	Unternehmer im Fokus	59
Fruchtig durch den Tag	16	Dezelic & Biscioni	36	Othmar Hasler, Mitglied der Geschäftsleitung der Schindler & Scheibling AG	
Ausgerechnet Bananel	20	Ausstellung «Streifen»	37	Wettbewerb	65
Vergangenheitsbewältigung	25	Amapoli – Creative Place, Kunstaussstellung	37	Das 50-Franken-Bild	
Fruchtiges Gedicht	29	Freizeit im Wagerenhof	39	Notfallnummern/ Impressum	66
Mis Uschter	31	Kultur			
mit Stefan Schättin, Organist und künstlerischer Leiter des Orgelfestivals Uster		«Uster Report»-Buchtipps	41		
		Künstlergruppe Uster	42		
		Verlosung KGU	45		
		Top Klassik Zürcher Oberland	47		

**ammANN
SCHMID**
HEIZEN MIT VERSTAND.

ammann-schmid.ch

**HEIZUNG
SANIEREN?**

ICH WEISS WIE UND SIE WO.
UND GEMEINSAM FINDEN
WIR RAUS, WARUM LIEBER
SO UND NICHT ANDERS.

Agostino De Notaristefano
Leiter Montage und Ausbildung

Ich weiss wie weiter.
Und Sie wissen jetzt,
wie Sie mich erreichen:

043 399 25 81

WOCHENMARKT

Ein Augenschein auf Fruchtspuren

Der Ustermer Wochenmarkt ist ein übersichtlicher Markt mit einer vergleichsweise kleinen Auswahl an Ständen. Dafür deckt er aber das ganze Spektrum der lokalen landwirtschaftlichen Lebensmittelproduktion ab. Wir machten uns auf die Suche nach Früchten.

Markttage fanden in Uster seit Jahrhunderten statt. Im Mittelalter war das Recht Märkte abzuhalten königliches Privileg und entscheidend zur Erlangung des Stadtrechts. Städte besaßen früh eine Marktordnung, die die Qualität der Waren garantierte und den freien Zugang zum Markt regelte. In Dörfern wie Uster kaufte man beim jeweiligen Anbieter direkt ein. Einen zentralen Markt gab es hier noch nicht.

Erst in der frühen Neuzeit bildeten sich auch in Dörfern bzw. Landstädten explizit Marktplätze in den Ortszentren, so auch in Uster. Hier fand der Markt traditionsgemäss auf dem Platz zwischen der alten Sternenscheune und der Bahnhofstrasse statt, dort, wo später der Stadt-



Einige Kunden schie-
nen ihre Wochen-
ration von Früchten
einzukaufen, darunter
auch viele Beeren.

hausplatz entstanden ist. Der Wochenmarkt in heutiger Form wurde seit 1975 jeweils freitags dort abgehalten, bis er im August letzten Jahres als Strassenmarkt an Post- und Gerichtsstrasse neu lanciert wurde.

Es gibt unter anderem einen Blumenstand, einen Käseverkaufswagen, zwei Stände für Fleischprodukte, wovon einer auch italienische Spezialitäten anbietet. Weitere Verkaufsstände veräussern ei-



Der Ustermer
Wochenmarkt ist
eine Angelegenheit
für Gross und Klein:
Blick in die Gerichts-
strasse.

Die Palette der angebotenen Ware ist vielfältig, es gibt auch viele Früchte. Bananen sind wohl die exotischsten Früchte.



trusfrüchte sind auch dabei, sie werden im Grossmarkt eingekauft. Fragt man nach der exotischsten Frucht im Sortiment antworten beide: «Bananen!»

Das Angebot ist gross. Bei meinem Besuch gegen halb zehn Uhr lief der Markt bereits einige Zeit, er beginnt jeweils um 7.30 Uhr. Dennoch war die Auswahl noch immer reichlich. Das lag aber gewiss nicht daran, dass etwa an jenem Freitag bei schöner Witterung nur wenige Kunden anwesend waren. Während meiner Anwesenheit bildeten sich bei beiden Ständen jeweils kleinere Warteschlangen. Dies immer mit Sicherheitsabstand.

Nur geringe Corona-Einbussen

Einige Kunden schienen ihre Wochenration von Früchten einzukaufen, darunter auch viele Beeren. In meinen Gesprächen betonten die zwei Standinhaber, Willi Keller vom Bergli aus Riedikon als auch Felix Berger vom Hoflädeli in Maur, wie wichtig ein solcher Regionalmarkt für ihr Unternehmen ist. Trotz Corona-Pandemie betonten beide Inhaber, keine Einbussen gehabt zu haben. Berger berichtet gar von einer fünffachen Steigerung seines Umsatzes im vergangenen Jahr gegenüber 2019. Dieses Jahr meldet er immer noch eine Verdoppelung. Dies liegt aber auch daran, dass Bergers einen eigenen Hofladen betreiben.

gens fabrizierte Pasta, Kuchen oder Konfekt. Bei unserem Augenschein ist der Markt zwar gut besucht, dies aber ohne jedes Gedränge. Alles wirkt ausgesprochen gut organisiert, auch im Hinblick auf die Covid-Regelungen. Auf das Tragen der Masken wird an der frischen Luft weitgehend verzichtet. Die Abstände werden aber entsprechend eingehalten.

Wichtiges Kriterium: Die Frische

An zwei Ständen werden Früchte zusammen mit Gemüse verkauft, es sind augenscheinlich auch die grössten mit dem meisten Verkaufspersonal. Beiden Betreibern ist es wichtig zu betonen, dass alle Waren entweder vom eigenen Hof oder frisch aus der näheren Region stammen. So sind es saisonale Früchte, die die Auslage bestimmen. Einige Zi-

Eine kleine Schlange am Stand von Willi Keller vom Bergli aus Riedikon. Nun soll schon bald Schluss sein, ein Nachfolger ist (noch) nicht in Sicht.





Der Stand von Felix Berger aus Maur. Nicht zuletzt dank des Hoflädelis ist die Umsatzentwicklung erfreulich.

Familie Keller kann auf einen solchen Vertriebskanal nicht zurückgreifen. Darüber hinaus erfahren wir, dass dieses Jahr das letzte am Wochenmarkt in Uster sein wird. Dies aus Altersgründen. Das Ende kommt Ende Jahr – nach 46 Jahren! In der Familie liess sich kein Nachfolger finden. Wenn also jemand in der Leserschaft Interesse daran hätte, diesen Stand am Wochenmarkt in Uster weiter zu betreiben, der möge sich doch bei Herrn Willi Keller an der Berglistrasse 26 in Riedikon melden. Es wäre schön, denn Landwirte werden in Uster rar.

Lokal und frisch

Der Wochenmarkt scheint ein Erfolg zu sein. Berger und Keller bestätigen diesen Eindruck. Bedeutende Punkte für beide sind die Regionalität und die Frische der Produkte. Beide Kriterien würden bei den Konsumenten immer wichtiger. Der Kunde wisse, dass er Waren beziehe, die nicht über tausende Kilometer transportiert wurden, sondern in der direkten Nachbarschaft gewachsen und geerntet worden sind. Da spiele es auch keine grosse Rolle, wenn man hier eben vor allem saisonale Früchte beziehen kann. Das sei auch in der höheren Qualität spürbar. Hier ist wirklich Bio drin, wenn es so angeschrieben ist.

Der Umstand, dass Regionalität in den Produkten für immer mehr Menschen zum Thema wird, bestätigt auch Rico Nett von der Marktpolizei Uster. Die Diskussion um Überdüngung, Schadstoffzufuhr in der Schädlingsbekämpfung

und das Tierwohl beschäftigten die Menschen. Beim Landwirt um die Ecke kann sich jeder ein Bild von den lokalen Produktionsbedingungen verschaffen und so den Verkäufer seines Vertrauens wählen. So etwas zahlt sich aus, was auch am Erfolg der lokalen Produzenten am Markt ablesbar sei.

Nett ist der Markttchef

Rico Nett ist der städtische Markttchef und seit sechs Jahren bei der Stadtpolizei Uster als Mitorganisator des Wochenmarkts für den geordneten Verlauf des Markts zuständig. Probleme hätte er in all den Jahren nicht gehabt. Auch diesmal verläuft alles seinen gewohnten Gang. Kontrollieren, ob die Markttreiber alle Bestimmungen einhalten, ist kaum vonnöten, denn die meisten sind quasi Stammkunden, die man schon seit Jahren kenne. Nur Neukunden müssen die notwendigen Formulare absegnen lassen, bevor sie ihre Waren ausladen dürfen.



Ein zufriedener Felix Berger.

einfach einkaufen...

MIGROS

MIGROS
Restaurant

CAROGIO COIFFEUR

DENNER

ex libris

ALNATURA
Bio Super Markt

mobilezone
better be clever

fielmann

BAYARD C^O, L^{TD}

k kiosk

KÖHLER
koehler.ch

d **dropa**
DROGERIE
APOTHEKE

m electronics
MIGROS

Läderach
chocolatier suisse

intimissimi
Italian lingerie

bankbsu
eine wie ich

illustrer
einfach einkaufen



Wichtig für Nett und wohl auch für die meisten Markttreibenden, ist, dass der Wochenmarkt seinen rustikal traditionellen Charakter beibehalten kann und nicht mehr und mehr zu einer Chilbi abdriftet, mit Schiess-Spielzeugbuden. Auch der Ustermarkt war vor vierzig, fünfzig Jahren noch ein landwirtschaftlich geprägter Jahrmakrt mit angehäng-

ter Chilbi. Heute muss man am ältesten Jahrmakrt des Kantons Zürich diese traditionellen Stände regelrecht suchen. Für eine solche Chilbisierung gibt es am Wochenmarkt aber noch keine Anzeichen und liegt wohl noch in ferner Zukunft.

Michael Köhler

Marktgeschehen am neuen Standort in der Poststrasse.

Bild links: Rico Nett, der städtische Marktchef.

Jetzt wechseln zum besten Internet
für CHF 49.-/Monat:

MEGGA

Immer und überall unser bestes Internet.
Internet | Mobile | Fernsehen | Telefonie
gga.ch

GGAmaur
Genau mit uns.



GEBEN SIE IHREM VERMÖGEN EINE GUTE ZUKUNFT

Mit der Bank Avera Vermögensverwaltung haben Sie Zeit, die schönen Dinge im Leben zu genießen.

Für jedes Kapital die passende Lösung:
bank-avera.ch/vermoegensverwaltung

BANK **avera**

Wir verstehen uns.

Emotionen pur...

B



Jeep



GARAGE

BOSSHARDT

Fällanden



Garage Bosshardt AG

Schwerzenbachstrasse 41, 8117 Fällanden

Tel: +41 (0)44 806 39 39 • Mail: info@garage-bosshardt.ch

EIN GENIALER SELBSTBEFRUCHTER

Ein sorgenvolles Jahr für die Trauben am Stauberberg

Seit rund 20 Jahren bewirtschaftet die Ustermer Winzermeisterin Eveline Heusser Feisthammel erfolgreich in zweiter Generation ihren Rebberg. Die Trauben vom «Stauberberg» geben preisgekrönter Wein. Der fruchtbare Boden und die «geniale» Rebe tragen zum Erfolg bei. Doch 2021 ist das sorgenvollste Jahr seit Bestehen des Weinbergs.

Das Jahr 2020 war für die Ustermer Winzermeisterin Eveline Heusser Feisthammel ein äusserst erfolgreiches Jahr. Mit ihren Weinen, die sie aus Trauben vom Rebberg Stauberberg macht, hat sie beim «Grand Prix du Vin Suisse» Medaillen gewonnen: Gold für den Cabernet Dorsa des Jahrgangs 2015, Silber für



den Cabernet Dorsa 2018 und den Rosé «Pink» des Jahres 2019. Allerdings hat das kaum jemand zur Kenntnis genommen – die Öffentlichkeit war mit dem Coronavirus beschäftigt.

Ganz anders sieht es dieses Jahr aus. 2021 ist das dunkelste Jahr in Heusser Feisthammels Geschichte als Winzermeisterin. Von den Trauben ihres Rebbergs – Cabernet Dorsa, Riesling Silvaner und Divico – sind je nach Standort im besten Fall noch 50%, an den schlimmsten Stellen noch 10% verwertbar. Heusser Feisthammel, die in zweiter Generation den Weinbau betreibt, meint: «Das tut weh. Man arbeitet das ganze Jahr auf etwas hin, und die Natur hat halt die Macht. Sie sagt, was sie will. Man muss zuschauen, wie die Reben kaputtgehen.» Auch ihr Vater, Heinrich Heusser, der vor 45 Jahren die ersten Weinreben am Stauberberg angepflanzt und den Weinbau in erster Generation betrieben hat, habe noch nie so ein Jahr erlebt.

Nach dem Frost und Hagel hat der Falsche Mehltau zugeschlagen. Der Pilz greift die Frucht und die Blätter an und kann eine ganze Ernte vernichten.
Fotos: Rahel Uster

Eveline Heusser Feisthammel mit ihrer Tochter Miriam, die während des ganzen Jahres auf dem Weingut am Stauberberg mitanpackt.

Die Winzermeisterin Heusser Feisthammel hat ein ganzes Jahr auf die Weinernte hingearbeitet. Jetzt muss sie zuschauen, wie viele der Reben kaputtgehen.



Frost

Heusser Feisthammels Reben sind 2021 gleich von drei Gefahren aus der Natur heimgesucht worden: Als Erstes ist im Februar/März der Frost gekommen. Mit ihm dringt die Kälte vom Boden hinauf zu den Rebtrieben. Diese erfrieren und sterben ab.

Heusser Feisthammel führt seit sie den Rebberg 2002 vom Vater übernommen hat, dessen Handwerk weiter und bindet präventiv sogenannte «Frostreserven» nach oben. Stirbt der untere Rebtrieb ab, kann eine vorrätige, himmelwärts wachsende Staude nach unten gebogen werden und zum «Hauptzweig» heranwachsen. Ein Vorgehen, für das Heusser Feisthammel oft belächelt worden ist,

das sich aber als hilfreich erwiesen und die Ernte teilweise gerettet hat.

Hagel

Jedes Jahr kommen zwischen Mai und August rund zehn Rebfrauen im Rebberg arbeiten. Sie erlesen Triebe, erledigen Laubarbeiten und entfernen überschüssige Trauben. Aus Leidenschaft – denn der landwirtschaftliche Stundenlohn ist bescheiden.

Kaum haben die Rebfrauen dieses Jahr ihre Arbeit abgeschlossen, hat es gehagelt. «Wir waren gerade am Fussball schauen. Da sind auf einmal die grossen Körner heruntergeprallt. Wir wussten sofort, was das bedeutet.» Nicht nur einmal, sondern zweimal hat es Heusser Feisthammels Rebberg verhagelt. 70% der Trauben, die sich nicht unter einem Hagelnetz befunden haben, sind dabei zerstört worden. Auch das Laub ist beschädigt. Das beeinträchtigt die Zuckerproduktion und schwächt die Reben.

Falscher Mehltau

Damit nicht genug. Nachdem sich die verbleibenden Reben vom Hagel erholt haben, hat der Falsche Mehltau – ein Pilz – sie befallen. Pilze gedeihen besonders gut im regnerischen Sommer. Die Luft ist zu feucht. Das Gras ist morgens nass. Die Sporen sind überall und sorgen

Eveline Heusser Feisthammel betreibt den Rebberg am Stauberberg in zweiter Generation. Ihr Vater Heinrich Heusser hat die ersten Reben vor 45 Jahren gepflanzt. Der Weinberg umfasst zwei Hektaren Reben.





Am Stauberberg wachsen rote und weisse Trauben der Sorte Cabernet Dorsal, Riesling Silvaner und Divico.

täglich für neue Infektionen. Sie greifen die Blätter und Früchte an. «Das ist ein Druck, den ich noch nie hatte. Und auch mein Vater sagt, das hätte er noch nie gehabt.»

Würde Heusser Feisthammel auf die komplexe Kombination von biologischen Spritzmitteln gegen den Mehltau verzichten, würde auch die restliche Ernte vernichtet.

Gräser, Blumen, Schädlinge, Nützlinge

Die Winzermeisterin muss ihre Früchte vor allerlei Schädlingen und Krankheiten schützen. Dabei hat Heusser Feisthammel in den übrigen Jahren auf natürliche Mittel gesetzt und nie Insektizid benutzt. Sie hat Hecken und mäht abwechselnd jede zweite Fahrgasse zwischen den Stauden. So wachsen verschiedene Gräser und Blumen. Dort leben verschiedene Nützlinge, die sich von Pollen aber auch von Schädlingen ernähren und wie eine Armee die Früchte schützen.

Fruchtbarer Boden

Heusser Feisthammel betreibt den Rebberg Stauberberg in zweiter Generation. Normalerweise sollten Rebstöcke nach 25 Jahren ausgewechselt werden. Nicht so am Stauberberg. Von den 200 Aaren Rebstöcke sind 60 Aaren alte Reben, die der Vater gesetzt hat. Seit 45 Jahren werfen sie immer noch reichlich Ertrag ab. «Es ist ein guter, fruchtbarer Boden»,

sagt Heusser Feisthammel, «wir haben zudem Sorge zu der Rebe getragen. Darum kann sie viel länger bestehen.»

Die Rebe – ein genialer Selbstbefruchter

Befragt man Heusser Feisthammel zur Rebe, kommt sie ins Schwärmen. «Die Rebe ist eine geniale Pflanze! Sie ist ein Selbstbefruchter und braucht keine Biene. In dem Moment, in dem das Käppchen bei der Blüte abspringt, drückt die Blüte schon auf die Narbe. Und so ist die Beere schon befruchtet. Bei Regen verkleben die Käppchen. Dort können dann Beeren fehlen oder faulen.»

Klimagefahren – wie weiter?

Was ist, wenn künftig jeden zweiten Sommer mit Unwettern oder Gefahren, die das Klima mit sich bringt, zu rechnen ist? «Es wäre finanziell nicht mehr tragbar. Wenn es jedes zweite Jahr so wäre, könnte man versuchen, den Weinpreis zu verdoppeln. Aber das kauft einem niemand ab. Aus dem Ausland kriegt man den Wein sowieso schon günstiger», meint Heusser Feisthammel. «Aber mein

Rebbergfest

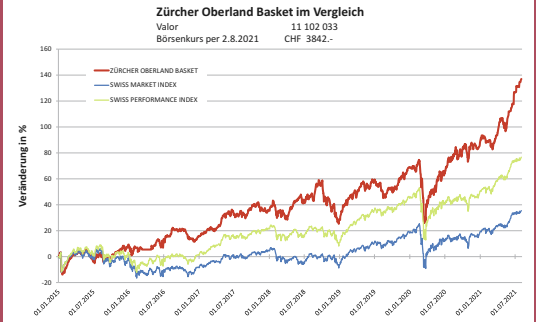
Am Samstag, 11.9.2021, finden von 11.00 bis 18.00 Uhr an der Burgstrasse 17 in Uster das Rebbergfest und der Tag der offenen Weinkeller statt – mit Führungen am Rebberg (13.00 Uhr / 15.30 Uhr), Degustation, Winzerwürsten, Winzers Weinsuppe, Festwirtschaft und Musik vom Trio Sunneberg.

**VOLKI
LAND**

coop
Für mich und dich.



Zürcher Oberland Basket Investieren Sie regional



Informationen unter
www.mengelt-vermoegen.ch

mengelt
Optimiert Vermögen.

BIS CHF 500.- EINTAUSCHPRÄMIE FÜR IHREN ALTEN MÄHROBOTER*



*Beim Kauf eines Automower® ab Modell 310 und gleichzeitigem Eintausch eines Mähroboters beliebiger Marke (Prämie bei Kauf Modell 310/315/405X/415X CHF 300.-, 420 CHF 400.-, 430X/450X/435X AWD CHF 500.-). Angebote gültig bei Kauf vom 1. Januar 2021 bis 30. November 2021. Keine Kumulation mit anderen Aktionen.

Beratung, Verkauf und Service
Brauchli Rasenmäher
Gewerbstrasse 16 · CH-8132 Egg/ZH
Telefon +41 (0)44 912 16 17
Natel +41 (0)79 355 12 64 · info@brauchli-rasenaeher.ch
www.husqvarna.ch

Husqvarna
READY WHEN YOU ARE

Copyright © 2019 Husqvarna AB (publ). All rights reserved.

diem ^{BO}
OPTIK
www.diemoptik.ch

Ziel war immer, dass sich eine Familie, die in einer Viereinhalb-Zimmer-Wohnung wohnt, unseren Wein leisten kann.»

Die 14-jährige Tochter Miriam, die auf einem Traktor durch den Rebhang angefahren gekommen ist, auf dem Weingut das ganze Jahr mitanpackt, wirft ein: «Wenn es jedesmal dasselbe wäre, würde vielleicht die Forschung etwas herausfinden.» Es gäbe den Trend zu pilz-widerstandsfähigen Rebsorten – bei Blinddegustationen sei die Aromatik aber nicht so beliebt, meint Heusser Feisthammel. Sie mag bei Blinddegustationen die europäischen Weine am liebsten und will darum auch diese anpflanzen: «Denn Wein ist ein Luxusprodukt. Es muss einfach «wow» sein, sonst lässt man es besser bleiben.»

Hoffnung auf einen trockenen Herbst

Was steht im Herbst bevor? Heusser Feisthammel gibt nicht auf: «Wir hoffen, dass die Hitzeperiode bis im Herbst anhält. Wir hatten ein solch verregnetes Jahr. Es war eine Katastrophe. Ich hoffe, dass es jetzt trocknet. Ich sage immer: Der Sommer kommt noch. Und sonst kommt ein schöner Herbst. Es muss irgendwann einfach schön werden. Wir hatten dieses Jahr noch keine zwei Wochen Trockenheit – aber Trockenheit ist das, was wir Winzer gegen die Pilze benötigen.»

In normalen Jahren produziert Heusser Feisthammel zwischen 8000 und 14 000 Flaschen Wein. Zum Beispiel Weiss- und Schaumweine mit fruchtigem Geschmack wie die Auslese, den Klassischen oder Clarissa.

Aus den verbleibenden Trauben etwas Gutes machen

Was wird es dieses Jahr aus den verbleibenden Trauben geben? Heusser Feisthammel wiegt den Kopf hin und her: «Das steht in den Sternen. Wenn es gelingt und der Mehltau mir nicht zu sehr reinfuscht, dann wird es einen Pink geben, einen Cabernet Dorsa und einen klassischen Riesling Silvaner. Wahr-



scheinlich haben wir noch nie so wenig Wein gemacht.» Der Weisswein wird im Frühling und der Rotwein im Herbst 2022 zu kaufen sein.

Heusser Feisthammel meint: «Es ist ein Jahr, von dem ich mich gerne verabschiede. Ich bin froh, wenn ich einfach wieder von vorne anfangen kann.» 2021 war ein Grauen für sie.

Und was wünscht sich Heusser Feisthammel für das verbleibende Jahr? «Das, was ich noch habe und was gesund ist, möchte ich gerne durchbringen. Es wird mengenmässig wenig. Ich freue mich aufs nächste Jahr. Wir machen das Beste aus dem, was wir haben. Und das wird bestimmt etwas Gutes.»

Rahel Uster

Familiensache

Heusser Rebbau Weinhandel in Uster gewinnt aus den Traubensorten Cabernet Dorsa, Riesling Silvaner und Divico den Ustermer Schlosswein sowie preisgekrönten roten und weissen Wein.

Die Winzermeisterin Eveline Heusser Feisthammel darf bei der Bewirtschaftung der 200 Aaren Reben am Stauberberg auf die tatkräftige Unterstützung ihrer Familie zählen. Vater Heinrich Heusser beispielsweise vertritt die Winzermeisterin bei Abwesenheiten, die Tochter hilft bei Degustationen und im Rebbau, die Mutter Sonja Heusser betreibt das Wiilädeli an der Steigstrasse 55 in Uster. Öffnungszeiten: Mo–Fr 17.00–19.00 Uhr sowie Sa 9.00–17.00 Uhr. www.ustermer.ch

Die Tochter Miriam Heusser hilft bei Weindegustationen und anderen Anlässen im «Räbhüsl», dem kleinen Haus am Stauberberg, mit.

FRUCHTIG DURCH DEN TAG

Ein paar fruchtige Ideen zur Inspiration

Haben Sie auch schon von «5 am Tag» gehört? Die Gesundheitsempfehlung, fünf Portionen Gemüse und Früchte pro Tag zu sich zu nehmen? Und sich vielleicht auch schon gefragt: Wie soll das denn gehen? Wie es Früchte in meinen Alltag schaffen, lesen Sie hier:



Ein ausgewogener, feiner Zmorge: Smoothie-Bowl.

Wenig Effort mit grossem Effekt zum Start in den Tag

- Ein frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft ist schnell gemacht und gibt einen wahren Energiekick.
- Ein Glas warmes Wasser mit einer halben gepressten Zitrone bringt den Stoffwechsel in Schwung.
- Heisses Wasser mit Honig, Ingwer und Zitrone weckt auf und trotz den Grippeviren.

Gesunder Zwischensnack: ein saftiger Apfel.



Fruchtiges Wasser begleitet durch den Tag

Keine Zeit für aufwändige Säfte? Und soll es doch etwas mehr als blosses Hahnenwasser sein? Ganz einfach selbst gemacht – mit Wasser aus dem Hahn oder mit Kohlensäure, dazu:

- dünne Melonenspalten mit Ingwerscheiben und Vanilleschoten
- Erdbeeren und Ingwer in dünnen Scheiben mit Pfefferminze
- dünne Spalten Pfirsich mit Rosmarinstielen, ausgepresster Limette und etwas Holunderblütensirup

Wer nicht täglich frische Früchte kaufen mag: einfrieren. Eine Silikon-Eiswürfel-form mit Früchten (und Kräutern belegen) und mit Wasser befüllen.

Als Pausensnack: An apple a day keeps the doctor away

Einen Apfel als Snack am Vormittag ist einfach (und) gut. Nebst den vielen gesunden Inhaltsstoffen ist ein Apfel ganzjährig erhältlich, mühelos organisiert und stillt so manches Pausenhungerchen ohne Griff zur Schoggi. Einige Arbeitgeber bieten kostenlos Äpfel an. Also unbedingt nutzen, wenn schon die Holzkiste bereitsteht. Ebenso gut eignen sich als Snack Birnen, Bananen, Trauben, Mandarinen, Zwetschgen, Aprikosen, Nektarinen usw. Das Gute daran: Sie müssen nur gewaschen und nicht gerüstet und geschnitten werden.

Smoothies – zum Zmorge, Znüni, Zvieri und immer mal zwischendurch

Wahre Alleskönner: Die fruchtig-frischen Smoothies schmecken als Zmorge, als Zwischenmahlzeit sowie als Erfrischung für unterwegs. Ein ausgewogener Smoothie mit Haferflocken, gemahlenden Nüssen, Datteln, Magerquark und Früchten

eignet sich optimal als Frühstückseratz. Ebenfalls ein nährreicher Zmorge ist eine Smoothie-Bowl mit Granola. Hierzu einen cremig-beerigen Smoothie zubereiten und mit Bananen, ganzen Beeren, Chia-Samen, Mandelscheiben und Honig-Knuspermüsli ergänzen. Als Energybooster am Morgen oder als Aufsteller zwischendurch passt ein Smoothie aus Bananen mit Orangen, Beeren und Äpfeln.

Ideen, um Zmittag und Znacht fruchtiger zu gestalten

- Birnenstücke auf dem Flammkuchen – passt gut mit Feta, Rucola, Baumnüssen und zum Schluss einem Spritzer Olivenöl Extra Vergine oder Honig.
- Den Chicorée-Wintersalat mit Orangenfilets, Datteln und Avocado aufpeppen, dazu eine Honig-Senf-Balsamico-Sauce.
- Banane, Apfel, Quark und Curry zu einer fruchtigen Sauce für Gemüse-dips oder Fondue chinoise verwenden. Als gesunde und erfrischende Alternative zur Cocktailsauce.
- Ananas und Birnen im Käsefondue bringen fruchtige Abwechslung zu Brot, Champignons und Kartoffeln.



Eine ausgepresste Orange: das gewisse Etwas in der Kürbissuppe.

- Wassermelone, Minze und Feta: ein erfrischendes Trio als Beilage zum Grill.
- Aprikosen ins Kalbsgeschnetzelte mit Rahmsauce und Nudeln – danke Mami, dieses Rezept ist mir seit Kind geblieben.
- Im Sommer passen Erdbeeren in den Caprese-Salat, im Herbst Feigen.
- In den Hamburger eine gebratene Ananasscheibe (frisch, nicht aus der Dose!) und eine rohe Mangoscheibe mit Chili-Guacamole statt Salatblatt, Tomate, Essiggurke und BBQ-Sauce.
- Auch Suppen lassen sich raffiniert mit Früchten spicken. Zum Beispiel eine cremige Kräuter-Speck-Suppe mit Apfel, die Peperonicrèmesuppe mit frischen Aprikosen oder frisch gepresster Orangensaft zur Kürbis- oder Rübli-Ingwer-Suppe.
- Die altbewährten Mailänderli mit Passionsfrucht ergänzen – daraus wird ein wunderbar exotisches Weihnachtsguetsli, das nicht jeder schon kennt.



Und fürs Zubettgehen

Nach dem Znacht besser die Finger von Vitamin-C-Bomben wie Orangen und anderen Zitrusfrüchten lassen. Den Kickstarter-Effekt vom Morgen will man um Mitternacht ja nicht mehr. Ausser dann beginnt der Tag erst richtig und der fruchtige Cocktail gibt den Extra-Push ...

En Guete mit den «5 am Tag». Oder schaffen Sies auf mehr?

Manuela Schlumpf

Hamburger mal anders: z. B. mit einer frischen Ananas als exotische Alternative.

2. Standort
in Uster



**ALDI USTER,
IM USCHTER 77**

Neueröffnung

ab Donnerstag, 30.9.

PROFITIERE AM ERÖFFNUNGS-WOCHENENDE VOM DO, 30.9. BIS SA, 2.10. VON:

- diversen Sonderaktionen
- verschiedenen Verpflegungsmöglichkeiten
- weiteren Sonderaktivitäten
- und einem neuen Einkaufserlebnis!



**Komm vorbei – wir freuen uns!
Dein ALDI SUISSE-Team**

AUSGERECHNET BANANE!

Eine persönliche Betrachtung

Bananen sind eine ungeheuer praktische Frucht. Sie sind gesund, äusserst sättigend und einfach zu transportieren. Typisch ist, dass sie im vollreifen Zustand eigentlich ungeniessbar sind. Man sollte sie nach dem Kauf also nicht allzu lange herumliegen lassen. Den meisten Menschen munden sie. Mir aber nicht mehr – ich hatte zu viele.

Der folgende Text ist eine sehr persönliche Betrachtung der Banane, die ich nach Jahren heute nicht mehr riechen kann, woran mein Diabetes nicht unschuldig ist.

Bananen stammen aus dem asiatischen Pazifikraum und gelangten erst spät nach Europa. Die ersten wurden in den 1890er Jahren importiert und waren ein ausgesprochenes Luxusprodukt. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurden sie langsam erschwinglich. Der Eiserner Vorhang sorgte dafür, dass die exotischen Früchte in vielen Staaten des Warschauer Pakts vorenthalten blieben. Ausserhalb des Ostblocks entwickel-

ten sich Bananen weltweit zu einer der meistverbreiteten Früchte und sind bei vielen Menschen sehr beliebt. So war es anfangs auch bei mir.

Krankheit und Diät

Im Verlauf der Achtzigerjahre entwickelte ich einen Diabetes mellitus, also vom Typ 1, einer genetisch bedingten Autoimmunkrankheit, die die insulinproduzierenden Inselzellen in der Bauchspeicheldrüse zerstört. Zur Behandlung benötigt man zwingend die Verabreichung von Insulin, einem Hormon, das die Aufnahme von Zucker in die Zellen ermöglicht, und eine vergleichsweise strenge Diät, die heute nicht mehr ganz so streng gehandhabt werden muss.

Es würde zu weit führen und von der Banane ablenken, wenn im Folgenden über Funktionsweise und Behandlungsmethoden eines Diabetes mellitus berichtet würde. Daher nur so viel: Die Umstellung von einem normalen Menüplan auf eine diabetische Diät war anfangs schwer, da alles, was zu viel Zucker beinhaltete strikt verboten war. Ausser der Reihe etwas



So verführerisch präsentiert sich im Laden die Banane. Aber ich verschmähe sie trotzdem. Foto: StockSnap/Pixabay.

zu konsumieren, ging nicht, da man die neue Diät auch zeitlich einhalten musste.

Essen nach Plan

Damals, in den Achtzigerjahren, war ich nicht nach den modernen Methoden von heute eingestellt und musste einem starren Menüplan folgen, der Brot, Früchte und Gemüse umfasste. Mittags musste ich z.B. zuzüglich zu drei Brot und Gemüse jeweils auch Früchte zu mir nehmen. Da ich damals in Zürich das Gymnasium besuchte und die Mittagsmahlzeit meistens mitnahm, war es praktisch, neben belegten Broten, eine Karotte und eben eine Banane dabei zu haben. Diesen nicht sehr abwechslungsreichen Menüplan gab es Jahrein, jahraus ...

Da man als Diabetiker eigentlich sein eigener Arzt ist und die Krankheit selbst managt, sieht man den Arzt nur dann, wenn Probleme auftauchen. Hat man dann einen konservativen Doktor, wie ich ihn hatte, hört man nur wenig über Neuerungen in der Diabetesbehandlung. Daher erfuhr ich um 1995 nur durch Zufall, dass das alte, strenge Wertesystem abgeschafft worden war und Diabetiker prinzipiell alles essen können, was ihnen Spass macht, solange man die entsprechende Menge Insulin spritzt. Jetzt konnte ich z.B. wieder einen Fruchtjoghurt geniessen oder von Zeit zu Zeit sogar Haribo-Goldbären. Es fühlte sich an wie eine Befreiung aus einem kulinarischen Gefängnis für lebenslang Bestrafte. Für die Banane war es da freilich schon zu spät. Als ich zu jener Zeit die Matura machte, hatte ich von der Frucht sprichwörtlich «die Schnauze» voll.

Chancenlose Banane

Auch jetzt reizt es mich überhaupt nicht, der Banane nochmals eine Chance zu geben. Anders als z. B. beim Spinat oder Rosenkohl, Gemüse, die ich als Kind und Jugendlicher verabscheute, heute aber sehr zu schätzen weiss. Der gekrümmten, gelben Frucht gelingt es aber auch nach über 20 Jahren nicht, mich umzu-



Nein: Ich ändere meine Meinung auch nicht, wenn man die Banane aus der Nähe betrachtet. Foto: Michael Köhler.

stimmen. Das wird wohl auch so bleiben. Immer wenn sich mir der süssliche Geruch in die Nase schleicht, verschliesst es mir den Magen.

Vielleicht tue ich ihr damit Unrecht, denn eigentlich hat sie mich treu durch die Jahre im Gymnasium begleitet. Ihre Praktikabilität war einfach unschlagbar. Wenn ich ehrlich bin, war die Banane schon damals keine Favoritin für mich, ich machte mir einfach nichts Besonderes aus ihr. Aber sie war als Wegzehrung in der Schule unschlagbar praktisch. Schälen, verschlingen, Schale entsorgen, fertig. Das ging schnell und schadlos. Dafür nahm ich den sämig süssen Geschmack gern in Kauf. Bis es mir dann eben irgendwann während meiner Jahre an der Uni aushängte. Der Karotte übrigens, die neben der Banane meine zweite ständige Begleiterin war, ist eine solche Abneigung nicht widerfahren. Das Karotin, der orangefarbene Inhaltsstoff, färbte zwar meine Hemdkragen ein, aber das störte mich eigentlich nicht so sehr, dass ich sie nicht mehr konsumieren wollte.

Helfende Technik

Ein Diabetes mellitus ist heute vergleichsweise gut zu beherrschen. Es erfordert zwar ein gehöriges Mass an Disziplin, nicht über die Stränge zu schlagen, aber wenn man dies beherzigt, kann man ein ziemlich normales Leben führen. Insbesondere moderne Helferlein wie ein

reformierte
kirche uster



Jeden Sonntagmorgen um 10.00 Uhr in der Reformierten Kirche Uster

die etwas andere Sonntagsmatinée
www.refuster.ch

zeughaus
uster



künstler
gruppe USTER

Ausstellung 25.9.–10.10.
Vernissage 25. September 17 Uhr
offen Mo–Sa 15–20, So 13–17 Uhr

Sonntags-Apéro
3. Oktober, 10.30 Uhr
mit Führung durch die Ausstellung

EROICA

Kammerorchester Arpeggione Hohenems
Leitung und Klavier: Werner Bärtschi

FREITAG 10. SEPTEMBER - 19.30 UHR
REF. KIRCHE HINWIL

LUDWIG VAN BEETHOVEN
3. Sinfonie Es-dur, op. 55 EROICA
3. Klavierkonzert c-moll op. 37

Tickets: topklassik.ch

III II
TOP KLASSIK
Zürcher Oberland

Oberholzer



Clevere Ladelösungen – Ihr Elektro-Partner

+41 844 66 77 88, www.oberholzer.ch



360° Schweizer Elektrotechnik

Ein Unternehmen der **Burkhalter**
Group



Und selbst dann nicht, wenn mich diese Frucht sonst wie verführen will.
Foto: Steve Buisinne/Pixabay.

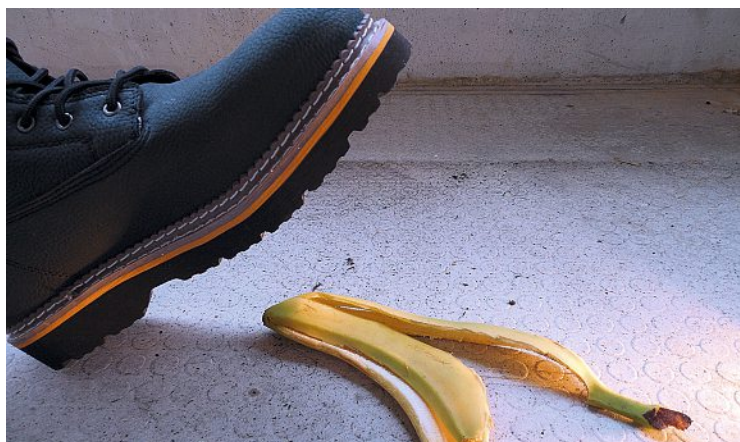
kontinuierliches Blutzuckermesssystem helfen enorm. Mithilfe eines Sensors am Körper wird man durch sein Smartphone über seinen aktuellen Blutzuckerwert auf dem Laufenden gehalten. So weiss man jederzeit, ob man mit Insulin oder mit etwas zu essen reagieren muss oder nicht.

auf. Dem Diabetes nehm ich den Fakt, mir die Banane genommen zu haben, nicht übel.

Michael Köhler

Die Banane kann nämlich auch ganz fies sein ...
Foto: Succo/Pixabay.

Das Stechen in die Fingerkuppe vor den Mahlzeiten kann man sich deshalb inzwischen sparen, nur das Insulin muss man sich noch spritzen, sofern man keine Insulinpumpe verwendet. Es dauert wohl nicht mehr lange, bis die künstliche Bauchspeicheldrüse auf den Markt kommt, mit der die Blutzuckermessung und die entsprechende Insulinabgabe automatisch erfolgt. Und die Banane? Die hat ihre Schuldigkeit getan und taucht in meinem Speiseplan nicht mehr



Badminton im Sportcenter Blue Point Uster

blue shuttle
Badminton

Miete einfach telefonisch oder online einen Badmintonplatz. Bist du interessiert an einem Fixplatz immer zur gleichen Zeit zwischen Montag und Donnerstag? Wir bieten dir diese Möglichkeit!

Badminton-Kurse Grund- und Fortsetzungskurse immer dienstags (auch Privatkurse möglich)
Badminton-Plauschturniere für Anfänger und Fortgeschrittene mit anschliessendem Essen
Badminton für 50plus jeweils am Dienstagnachmittag zwischen 13.30 und 15.30 Uhr

Weitere Infos auf www.blueshuttle.ch – Telefon 044 942 12 12

RESTAURANT PARADISO



DAS RESTAURANT DER HEIME USTER IM DIETENRAIN
OFFEN FÜR ALLE – GROSSE TERRASSE – BLICK INS GRÜNE UND AUF DEN GREIFENSEE



Dietenrainweg 15
8616 Riedikon-Uster
Tel. 044 905 84 00

www.heime-uster.ch

Verpassen Sie Ihren Fenstern einen neuen Look!

- Rollos und Plissées
- Lamellenstoren
- Flächenvorhänge

Tel. 044 935 41 00
www.widmer-rollladen.ch



Immer da, wo Zahlen sind.



Reden Sie mit uns über Ihre Wertschriftenanlagen.

Raiffeisenbank Zürcher Oberland

8610 Uster Tel. 044 905 29 50
8620 Wetzikon Tel. 044 931 46 46
8625 Gossau Tel. 044 936 60 80
8330 Pfäffikon ZH Tel. 044 952 40 40

zuercher-oberland@raiffeisen.ch
raiffeisen.ch/zuercher-oberland

RAIFFEISEN

VERGANGENHEITSBEWÄLTIGUNG

Von Äpfeln und Birnen bis hin zu Jackfruit & Co.

Früchte begleiten mich schon ein Leben lang. Seit den ersten, als Kleinkind noch verabreichten, Exemplaren aus hiesiger Produktion, bis hin zu all den exotischen Sorten, die ich auf meinen Reisen schon alle kosten durfte. Und irgendwie hat jede Frucht ihre Bedeutung und Wirkung. Eine persönliche Betrachtung.

In meinem zarten vorpubertären Alter zwischen ein und sechs Jahren wurde ich von meiner Mutter und Tante Frieda, die zu meinem Elend nicht einmal meine richtige Tante war, auf den Bio-Bauernhof von Herrn Meyer in Werrikon gekarrt – im hellblauen Kinderwagen-cabrio. Hoffentlich hat uns niemand gesehen. Dort kauften sie Früchte und Gemüse im grossen Stil ein. Um sie dann ihrem Sonnenschein – das war ich – in mundgerechte Stücke zerteilt in den Mund zu schieben. So wollte man mich wohl ungefragt und ungewollt zum ersten Vegetarier im Zürcher Oberland erziehen.

Doch schon damals zeigte sich, dass mich die süssen, farbigen Früchte mehr faszinierten als das Gemüse. Vor allem das gekochte Gemüse hatte einen zu starken Geschmack. So öffnete ich bei allem Gemüse was auf «Kohl» endete – Blumenkohl, Rosenkohl und Chinakohl – meinen Schnabel nur noch, wenn mich die Futterequipe überlistete oder der Hunger gar gross war. Die Futterequipe – Tante Frieda war meist auch dabei – wendete dabei raffinierte oder gar fiese Tricks an. Um mich zu animieren, den Mund zu öffnen, wurde ein Löffel dem Opi gewidmet, einer einem vorbeifliegenden Flugzeug und selbst für den Dorfpolizisten wurde mir ein Löffel Kohl in den Mund geschoben. Das fand ich

irgendwie «cool», obwohl dieses Wort bei uns damals noch gar nicht verwendet wurde.

Überdosis

Meine Mutter – eine herzensgute und umgängliche Person – versuchte mir mit Unterstützung vom Samichlaus, weiszumachen, dass nur diejenigen gross und stark werden, die Gemüse essen. Ich bin seit vielen Jahren der lebende Beweis dafür, dass mindestens der Bauch auch ohne dauernd Gemüse zu essen, eine grössere rundliche Form annehmen kann. Eine meiner Enkelinnen fragte deshalb, ob ich schwanger sei. In Asien wird mir der Bauch getätschelt und ich werde mit dem Zusatznamen «Happy Buddha» verehrt.

Die Geschmackspalette der tropischen Früchte ist breit und manchmal gewöhnungsbedürftig.
Fotos: Karl Günthard





Die Banane ist weitverbreitet und sorgt in tropischen Ländern für Lebensunterhalt. In einigen Ländern gibt es über 30 Sorten Bananen.

Übrigens, war nie Tante Frieda der Samichlaus – obwohl sie einen Damenbart trug, der mich faszinierte. Ernst Götschi, der damalige Schulhausabwart vom Pünt-Schulhaus, war es.

Manchmal kam ich mir wie eine Stopfgans zur Weihnachtszeit vor. Erst wenn ich meinen Kopf vehement von links nach rechts warf – die einzige Möglichkeit, meine Meinung kundzutun – wurde ich einem legitimierten Familienmitglied, zum Beispiel Tante Frieda, über die Schulter gelegt. Dort wurde mir so lange auf den Rücken geklopft, bis die Hälfte meines Mageninhalts, vor allem das Gemüse, oben wieder rauskam. Schwer nachvollziehbar war für mich, dass ich ob dieser elenden Sauerei, die ich bis zu fünf Mal pro Tag anrichtete, auch noch in den höchsten Tönen gelobt wurde. Vor allem jene Familienmitglieder, die ihr Hörgerät ausgeschaltet hatten oder sonst schwerhörig waren, klopfen so lange, dass es in der heutigen Zeit ein Fall für den Europäischen Gerichtshof wäre.

Bekennender «Fruchtariet»

Da nun jeder im Bilde ist, dass ich eine Gemüseallergie habe und davon Kolliken kriegen kann – oder rede ich mir

das wohl nur ein? – möchte ich mich nun als bekennender Fruchtariet den süßen Früchten des Lebens widmen. Schon in der Bibel steht geschrieben, dass Eva den Adam – oder war es umgekehrt? – mit einem süßen Apfel – es muss ein Usterapfel gewesen sein – und nicht mit einem Blumenkohl oder einem Lattich verführte.

Ich war in späteren Jahren in unserem grossen Garten für die Ernte der zuckersüssen, kugelrunden Heidelbeeren inklusive Direktverwertung zuständig. Bei den sieben Sträuchern mit den eher säuerlich schmeckenden Johannisbeeren halfen mir bei der Ernte nicht einmal die allgegenwärtigen Vögel. Nur unsere sieben Hühner waren mässig an diesen Beeren interessiert.

Früchte am Wegrand

Dass es in Australien nicht nur Kängurus und Koalabären gibt, realisierte ich, als die ersten Kiwis in unseren Läden zu kaufen waren. Exotische Früchte, die am Wegrand angeboten werden, schmecken jedoch am besten. In Sri Lanka und in andern exotischen Ländern gibt es über dreissig Sorten Bananen, darunter





auch solche mit einer roten Schale. Bei uns werden vorwiegend Bananen angeboten, deren Schale sattgelb ist. Ihr Reifeprozess wird je nach Bedarf künstlich beschleunigt oder verlangsamt. In den meisten Ländern sind jedoch die Bananen, bei welchen die Schale schwarze Flecken aufweist, die besten und schmackhaftesten. Meine Lieblingsbananen sind eher klein, dafür zuckersüss.

Asiens Früchte – Exotik pur

Die Jackfruit ist mit einem Gewicht von bis zu 50 Kilogramm die grösste Baumfrucht. Bei akuter Verstopfung hilft es, das nach Vanille schmeckende Fruchtfleisch zu essen. In Asien benötigt man jedoch meist eine Frucht, die darmverstopfende Qualitäten aufweist.

Der Granatapfel gilt als Sinnbild der Liebe, was ihn recht sympathisch macht. Die Ananas kann das ganze Jahr geerntet werden und der Storzen ist essbar und nicht so hölzern wie bei uns.

Bestellen wir im Chinarestaurant Lichis, sind es meistens Rambutan, die sich besser vom Stein lösen lassen. Die ähnlich aussehenden Longan haben am wenigsten Fruchtfleisch und sind etwas mühsam zum Schälen. Die Papaya ist eine der billigsten Früchte, aber schwer zu transportieren. Hat das Fruchtfleisch eine dunklere Farbe, ist sie meist schmackhaft. Mit Zitrone draufgeträufelt, kommt der Geschmack noch mehr zur Geltung.

Der Thai liebt Papayasalat, der mit Shrimps und Chili aufgepeppt wird. In Vietnam kommt noch eine gehörige Portion Fischsauce dazu – entweder man liebt sie oder man sucht das Weite. «Nuoc Nam Cham» heisst dieser Zaubersaft, der in grossen Fässern aus vergorenem Fisch hergestellt wird. Von dieser Sauce hätten – als Alternative zu ihrem Zaubersaft – wohl auch Miraculix und Obelix Zauberkräfte bekommen.

Mango für Fortgeschrittene

Die Mango ist meine Lieblingsfrucht. Vor allem mit Klebreis ist sie ein fantastisches Dessert. Es gibt zwei Möglichkeiten, eine Mango zu essen:

Variante 1: Für Anfänger wegen des Saftens in der Dusche.

Variante 2: Fortgeschrittene schneiden dem Stein entlang einen Schnitt ab und machen dann übers Kreuz Schnitte ins Fruchtfleisch und stülpen danach das Ganze nach aussen.

Gegen einen Schnitt Mango biete ich Hausbesuche an, um zu zeigen, wie es geht.

Die Jackfruit hilft gegen akute Verstopfung. Ihre Hauptanbauländer sind Indien, Bangladesch, Thailand, Indonesien, Sri Lanka und Nepal.

«Exotische Früchte, die am Wegrand angeboten werden, schmecken jedoch am besten», findet Karl Günthard.



«Die Stinkfrucht ist die Königin der Früchte. Man liebt sie oder man hasst sie», meint Karl Günthard. Karl Günthard liebt sie.

Die Karambole oder Sternenfrucht wird oft zur Verzierung eines Desserts benutzt.

Die Spanier brachten die Avocado von Mittelamerika nach Europa. Das ist ihnen höher anzurechnen als der Gewinn über die Schweizer im Penaltyschiessen bei der Fussball-EM .

Stinkfrucht – die Königin der Früchte

Die Durian oder Stinkfrucht ist die Königin der Früchte. Man liebt oder hasst sie. Die sehr teure Frucht darf weder in Hotels noch in Flugzeugen mitgenommen werden. Eine Durian schmeckt nach feinstem Camembert mit etwas Vanillegeschmack.

In letzter Zeit kann in unseren Breiten auch die Drachenfrucht gekauft werden. Normalerweise ist das weisse Fruchtfleisch schwarz gepunktet, während die exklusivere Variante innen rosarot ist.

Der Kreis schliesst sich

Nebst dieser kleinen Auswahl an exotischen Früchten war es doch am schönsten in meiner Jugendzeit mit meiner Mut-



ter – und fast hätte ich sie vergessen, mit Tante Frieda – durch die Ustermer Wälder zu streifen und nach den Früchten des Waldes zu suchen. Allen voran die kleinen aber ungemein aromatischen Walderdbeeren. Nicht einmal der Spitzenkoch Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein könnte seinen Gästen etwas Besseres kredenzen, als Joghurt mit – und das ist das Wichtigste – selbst gesuchten Walderdbeeren.

Karl Günthard



Fruchtiger Transport auf dem Wasserweg.

FRUCHTIGE FRÜCHTCHEN

Es gibt Früchtchen auf der Welt,
denen es ganz gut gefällt,
denn sie nehmen ach oh Graus
wahllos Mitmenschen aus.
Sie klauen und betrügen,
sie plagieren und sie lügen.
Auch alte Menschen sind das Ziel
für das ach so falsche Spiel,
denn mit Geschick
funktioniert der Enkeltrick.
Es gibt Früchtchen, die liebt man sehr,
es sind die Raser im Verkehr,
die mit ihrem Gaspedal
sorgen oft für grosse Qual.
Früchtchen gibt es auch beim Jass,
denen macht das Mogeln Spass,
zwar in der Runde nicht beliebt,
weil es dann immer Ärger gibt.
Alles schreit von fairem Sport,
doch Früchtchen gibts auch dort,
denn ach so mancher Titel
erreicht man nur mit Dopingmittel.
Früchtchen gibt es auch die kleinen,
die ganz harmlos noch erscheinen,
die in der Schule glänzen,
weil sie immer wieder schwänzen.
Früchtchen wird es wohl im Leben
überall und immer geben.
All die Früchtchen, die da spriessen,
sind gewiss nicht zu geniessen,
denn für diese Früchtesorte
gibt es wirklich keine Worte.

Ruedi Gysi



Neueröffnung

Wir freuen uns, Ihnen ab dem
30. September 2021 ein erweitertes Angebot
mit unserem neuen Food-Mieter ALDI
im Uschter77 zu präsentieren.



bank**bsu**
eine wie ich

BELDONA



GERRY WEBER



JEANSKANTINE

JOY77
FEEL YOUR LIFE

Marionnaud
PARIS

MINI SERVICE 77
SCHUHE · SCHLÜSSEL · UHREN · STEMPEL
SCHLÜSSELSERVICE
Autorisierter Fachpartner für

NEW YORK NAILS
American Style



stella del centro
restaurant · pizzeria

TEXTILPFLEGE USTER

Änderungsschneiderei
Deniz Akkin

MIS USCHTER

mit Stefan Schättin, Organist und künstlerischer Leiter Orgelfestival Uster

Bereits seit 1991 findet in der reformierten Kirche Uster das Orgelfestival statt. Begründet hatte die Konzertreihe mit diesem imposanten Traditionsinstrument der Organist Stefan Schättin.

Ebenfalls 1991 begann Stefan Schättin in Uster als Organist. Neben diesen Tätigkeiten unterrichtet er Orgel und Schulmusik an der Kantonsschule in Wetzikon und ist ferner auch Dozent für Orgelfachdidaktik an der Zürcher Hochschule der Künste (ZHdK). Der «Uster Report» sprach mit dem künstlerischen Leiter des Orgelfestivals Uster.

Wie fanden Sie zum Orgelspiel?

Bereits als kleiner Junge durfte ich jeweils im Gottesdienst beim Organisten auf der Bank sitzen. Dabei haben mich sowohl das Spiel mit den Füßen als auch der Klang dieses monumentalen Instruments immer wieder fasziniert.

Wie schwierig ist es, dem Publikum immer etwas Neues zu bieten?

Zu dieser Frage gibt es zwei Aspekte: das Angebot und die Nachfrage. Da ich immer wieder Anfragen von hervorragenden Organist/-innen und Ensembles auch aus dem Ausland erhalte, ist es nicht so schwierig, Interpreten zu finden. Schwieriger dagegen ist die Auswahl zu finden, welche der Vielseitigkeit unseres Festivals und dem Geschmack des Publikums gerecht wird.

Sie waren in all den Jahren immer aktiv dabei. Was bedeutet Ihnen dies?

Für mich bedeutet jedes Konzert eine neue Herausforderung, die ich immer noch gerne annehme. Die Dankbarkeit und die Rückmeldungen aus dem Publikum sind ein grosser Motivator.

Gibt es einen Auftritt, an den Sie sich besonders gut erinnern?

Da gibt es sehr viele. Besondere Highlights waren jeweils die Konzerte mit weltbekannten Organist/-innen wie Daniel Roth, Ben van Oosten, Cameron Carpenter, Barbara Dennerlein u.a. Auch Konzerte mit speziellen Programmationen bleiben mir in guter Erinnerung wie zum Beispiel dasjenige mit Lichtshow oder die Verbindung von elektronischer Musik mit der Orgel.

Wie stark hat sich das Orgelspiel mit dem Einzug von Elektronik und Computer verändert?

Das Orgelspiel hat sich – Gott sei Dank – überhaupt nicht verändert. Die Musiker/-innen, welche die Orgel bedienen, sind und bleiben analog und damit einmalig in ihrem Spiel. Ich bin fest davon überzeugt, dass das auch so bleiben wird.

Was bedeutet Uster für Sie?

Uster und die Reformierte Kirchgemeinde sind für mich Heimat. Mir gefällt die Mischung von Dorfcharakter in den Quartieren und städtischer Atmosphäre im Kern. Und natürlich geniesse ich die hervorragende Anbindung an Zürich.

Was würden Sie verändern wollen?

Ich hätte gerne eine grössere verkehrsfreie Fussgängerzone im Zentrum, wo im Sommer ohne Verkehrslärm in einem Strassencafé ein Espresso getrunken und mit Freunden geplaudert werden kann.

Wo ist Uster am schönsten?

Im Stadtpark, auf dem Tämbrig und in Hegetsberg, im Zellwegerpark oder auch im Oberustermer Wald.

Interview: Martin Mäder



Stefan Schättin.
Foto: Sonnenspiel
Fotografie.



Für eine Familie mit kleinen Kindern suchen wir ein Haus oder eine Wohnung mit Garten und min. 4.5 Zimmern zum Kaufen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihr Mail!

Tel. 043 544 73 00 · uster@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/uster



ENGEL & VÖLKERS



Schloss Schule Uster
 Zertifiziert durch die Pädagogische Hochschule Zürich

Schloss Schule Uster – in kleinen Klassen zum Erfolg!

- Tagesschule für Primar- und Sekundarschüler
- Vorbereitungsjahr für die Sekundarstufe
- Prüfungsvorbereitungskurse
- Ferienkurse
- Nachhilfeunterricht

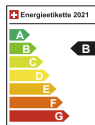
T 044 942 07 04, www.schloss-schule.ch

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

Der neue NISSAN QASHQAI
 Der ultimative Crossover

Premiere Edition ab **Fr. 36 890.-**

NISSAN QASHQAI PREMIERE EDITION 1.3 DIG-T MHEV/158 PS Xtronic: Listenpreis Fr. 40 800.-; abzüglich NISSAN Top Bonus Fr. 2654.-; abzüglich Loyalitätsbonus Fr. 1258.-; Aktionspreis Fr. 36 890.-; unverbindliche Preisempfehlung. Nur bei teilnehmenden NISSAN Partnern in der Schweiz. Die Aktion läuft bis zum 30.09.21 oder bis auf Widerruf. Treibstoffverbrauch kombiniert: 6.7 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 151 g/km; Energieeffizienz-Kategorie B.



Kreuz-Garage Weber AG
 Bahnstrasse 29 • 8610 Uster
 Tel.: 044 940 79 26
www.kreuzgarage-uster.ch

gass treuhand

sympathisch · kompetent · persönlich



- Buchhaltung
- Personal
- Steuern
- Rechtliches

• Unternehmensnachfolge

Aathalstr. 34 • Uster • 044 254 60 90
www.gasstreuhand.ch

Rückblick auf 20 Jahre erfolgreiche Geschäftstätigkeit

Vor etwas über 20 Jahren hat sich Gion Venzin im Baumanagement selbstständig gemacht. Anfang 2021 zog sich der Bündner mit Erreichen der Pension weitgehend aus dem operativen Geschäft zurück und übertrug die Leitung der heutigen Venzin Baumanagement AG seiner Tochter Ramona Venzin. Die entsprechende Bilanz des ausgewiesenen Baufachmanns kann sich sehen lassen.



Gion Venzin versteht das Bauhandwerk. So arbeitete sich der gelernte Bauzeichner/Mauer zum Bauführer/Polier sowie Bauleiter hoch und bildete sich weiter. Schliesslich packte der Praktiker aus der bündnerischen Surselva im Alter von 45 nochmals den Steinbock bei den Hörnern und machte sich mit einem Baumanagement-Unternehmen selbstständig.

Das erste Projekt war eine Sanierung im Krankenhaus Käferberg in Zürich. Kurz darauf folgte der erste Neubau, das «Geschäftshaus Airportal» in Glattbrugg, ein 24-Millionen-Projekt. Nahtlos folgten weitere Projekte wie eine Überbauung in Zurzach oder ein Gewerbebau in Volketswil. «Wir hatten uns einen Namen erarbeitet und es folgte Auftrag um Auftrag», schaut Gion Venzin heute mit berechtigtem Stolz zurück.

Die Funktion des Baumanagements sieht Venzin als Sparringspartnerin zum Architekten. «Der Architekt plant und wir berechnen die Kosten und führen aus», erklärt Gion Venzin. «Wir entlasten den jeweiligen Bauherrn, indem wir uns um die Termine, die Kosten und die Qualität kümmern». Gerade was die Kosten anbetrifft, stellte Venzin mit seiner grossen Erfahrung einen klaren Trend fest: «Die Bürokratie und Auflagen nahmen massiv zu und verteuerten das Bauen spürbar.» Heute ist die Venzin Baumanagement AG

mit ihrem rund zehnköpfigen Team breit aufgestellt und in vielfältigen Gebieten aktiv. Vom Umbau eines Bauernhauses unter Heimatschutzaufgaben über Wohnüberbauungen mit mehreren Mehrfamilienhäusern bis hin zu Einkaufszentren und Spezialitäten wie Spitalbauten.

Das Hauptbetätigungsfeld sind neue Wohnbauten sowie Umbauten und Sanierungen von privater Seite. Auch Projekte für das Gewerbe oder für die öffentliche Hand werden realisiert. Geografisch liegt der Fokus der Ustermer auf den Kanton Zürich, man ist aber zum Beispiel derzeit auch im Kanton Aargau im Wohnungsbau aktiv. «Diese erfolgreiche Geschäftstätigkeit ist nur dank eines fachmännisch und leidenschaftlich arbeitenden Teams möglich», betont Gion Venzin.

«Aber ich selbst bin heute 66 und hatte darum per Anfang 2021 nach rund 45 Jahren Berufsleben, davon 20 Jahre als Selbstständiger, die Geschicke der Venzin Baumanagement AG meiner Tochter Ramona Venzin anvertraut.» Sie wird tatkräftig vom langjährigen Mitarbeiter Pascal Pfenninger unterstützt, der die Bauleitungsaufgaben als Bereichsleiter übernommen hat.

Martin Mäder

Infos: www.venzin-baumanagement.ch

Gion Venzin und
Ramona Venzin.

**Venzin
Baumanagement AG**

Amtsstrasse 3,
8610 Uster,
044 905 19 70

Ihr Immobilienraum?



3 ½ oder 4 ½ Zi. Terrassenwohnungen
8955 **Oetwil a.d.L.**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis CHF 1'651'000.-, Bezug ab Winter 2022/23
www.erlenkönig.ch



3 Zimmer Mietwohnung
8708 **Männedorf**, Rolf Flacher Tel. 052 338 07 09
Miete ab 2'750.- p/Mt., NK 190.-, Bezug nach Verein.
www.loft-neugut.ch



5 ½ und 6 ½ Zi. Doppel-Einfamilienhäuser
8457 **Humlikon**, Rolf Flacher Tel. 052 338 07 09
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



4 ½ - 5 ½ Zi. Mietwohnungen
8332 **Rumlikon**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Mietpreis auf Anfrage, Bezug ab Winter 2021/22
www.grueens-doerfli.ch



5 ½ Zi. Doppel-Einfamilienhaus
8332 **Rumlikon**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis CHF 1'299'000.-, Bezug ab Winter 2021/22
www.grueens-doerfli.ch



6 ½ Zi. Doppel-Einfamilienhäuser
8904 **Aesch**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ und 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8136 **Thalwil-Gattikon**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ und 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8370 **Sirmach**, Rolf Flacher Tel. 052 338 07 09
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ - 5 ½ Zi. Wohnungen, 4 ½ - 6 ½ Zi. DEFH
8127 **Aesch-Maur**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.chridlerpark.ch



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8910 **Affoltern a. A.**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ Zi. Gartenwohnung
8615 **Wermatswil**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis CHF 1'404'000.-, Bezug Frühling 2022
www.leuberg.ch



2 ½ - 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8610 **Uster**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ und 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8309 **Birchwil**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.soley-birchwil.ch



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8152 **Glattbrugg**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis ab CHF 1'341'000.-, Bezug ab Herbst 2022
www.glattwies.ch



5 ½ Zi. Eigentumswohnung
8111 **Illnau**, Paul Späni Tel. 052 338 07 09
Preis 1'933'000.-, Bezug ab Frühling 2021
www.luckenholz.ch



3 ½ und 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8308 **Illnau**, Paul Späni Tel. 052 338 07 09
Preis ab CHF 1'136'000.-, Bezug auf Anfrage
www.vistacasa.ch



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8152 **Glattbrugg**, L. Garcia Navarro 044 316 13 42
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8545 **Rickenbach/ZH**, Paul Späni Tel. 052 338 07 09
Preis ab CHF 668'000.-, Bezug auf Anfrage
www.schmiedgass.ch



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8104 **Stadel/Winterthur**, Rolf Flacher Tel. 052 338 07 09
«Denkmalpflege Winterthur verhindert eine zonenkonforme Überbauung»
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



4 ½ Zi. Terrassenwohnung
8103 **Unterengstringen**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis CHF 1'679'000.-, Bezug ab Frühling 2021
www.sparrenberg.ch



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8310 **Grafstal**, L. Garcia Navarro 044 316 13 42
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ u. 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8615 **Wermatswil**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis ab CHF 1'071'000.-, Bezug auf Anfrage
www.solevista.ch



Haben Sie ein Grundstück auf dem Immobilienträume verwirklicht werden können?
Melden Sie sich bei unserem Chef ulrich.koller@erchpartner.ch oder per Telefon 052 235 80 00.

Alle Objekte im Überblick:
www.immobilientraum.info

Lerch&Partner
GENERALUNTERNEHMUNG AG
LerchPartner.+



Zürcherstrasse 124 Postfach 322
8406 Winterthur
Telefon 052 / 235 80 00

Wir nehmen an der folgenden
Immobilienmesse teil:



SVIT Immobilien-Messe in Zürich
18. - 20. März 2022, Kongresshaus

Die Zahnarztpraxis Dezelic & Biscioni an der Seestrasse 16 in Uster ist eine moderne Zahnarztpraxis, die den Patienten bei allen Wünschen oder Problemen zur Seite steht.

Die Zahnarztpraxis Dezelic & Biscioni an der Seestrasse 16 in Uster ist eine moderne Zahnarztpraxis, die den Patienten bei allen Wünschen oder Problemen zur Seite steht. Dr. med. dent. Tomislav Dezelic, Dr. med. dent. Dora Biscioni und ihr Team pflegen seit Jahren eine kundenorientierte, schmerzfreie Zahnmedizin auf höchstem Niveau. Eigens zu diversen Themen wurde eine Homepage www.uster-zahnarzt.ch kreiert, die mit weitreichenden Informationen bestückt ist und den Patienten Hilfe bietet sowie Rede und Antwort rund um die Zähne steht.

Ein strahlendes Lächeln

Zu einem strahlenden Lächeln gehören schöne und gesunde Zähne, deshalb haben die Zahnarztpraxis Dezelic & Biscioni und seine Patienten ein gemeinsames Ziel: ein gesundes und unbeschwertes Lachen. Der Patient steht dabei mit seinen individuellen Wünschen und Bedürfnissen an erster Stelle. Ihm steht die Zahnheilkunde mit modernsten Technologien und optimalem Fortbildungsstand zur Verfügung. Dazu gehören die angenehme Atmosphäre, Freundlichkeit, umfangreiche Beratungsgespräche und – auf Wunsch – individuell angepasste Behandlungszeiten. Einen Tag vor dem Termin erhalten die Patienten eine Erinnerungs-SMS.

Der Kunde steht im Zentrum

Um dauerhafte Zahngesundheit zu erhalten, ist ein Mix aus optimaler Mundhygiene in Kombination mit professioneller Prophylaxe

und regelmässiger zahnärztlicher Kontrolle erforderlich. Das oberste Ziel ist es, die Zähne gesund zu erhalten. Sollten die Patienten eine zahnmedizinische Behandlung benötigen, hilft ihnen die Zahnarztpraxis Dezelic & Biscioni – schnell, unkompliziert und professionell – mit schonenden und schmerzfreien Methoden nach neuesten Erkenntnissen. «Wir behandeln unsere Patienten so, wie wir selbst behandelt werden möchten», ist das Credo der Praxis.

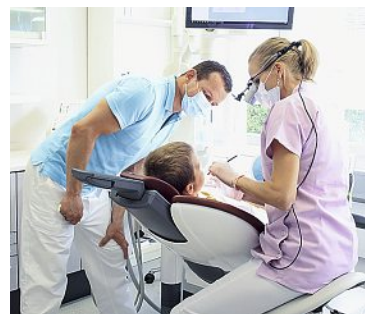
Mehr als eine einfache Zahnarztpraxis

In der Praxis werden allgemeine Zahnmedizin, aber auch Prophylaxe, Langzeitbetreuung, Restaurationen mit Kunststoff oder Keramik, sorgfältige Amalgam-Entfernung, Wurzelbehandlungen, Weisheitszahnentfernungen, oralchirurgische Eingriffe sowie Kieferorthopädie mit transparenten Schienen angeboten.

Kinderzahnmedizin

Kinder sollen schon früh lernen, wie sie ihre Zähne richtig pflegen und gesund erhalten können. Bis zum 6. Lebensjahr sollten die Eltern die Zähne des Kindes am Abend nachputzen.

Falls es doch zur Entstehung von Löchern kommt, werden diese mit geeigneten, einfachen Kunststofffüllungen versorgt. Der Erhalt der Milchzähne ist enorm wichtig, denn sie halten den nötigen Platz für die bleibenden Zähne frei. Geht ein Milchzahn frühzeitig verloren, kommt es zu Zahnwanderungen und der bleibende Nachfolger findet nicht mehr seinen richtigen Platz.



Werden bei einem Unfall die Zähne in Mitleidenschaft gezogen, so ist, falls keine anderen grösseren Verletzungen vorliegen, sofort der Zahnarzt aufzusuchen. Danach soll der Unfall umgehend der zuständigen Versicherung gemeldet werden.

Praxis

Wir sind eine Zahnarztpraxis mit breitem Behandlungsangebot und ein Familienunternehmen. Die Praxis wurde am 3. Mai 1993 eröffnet. Unser Team besteht aus drei Zahnärzten, zwei Dentalhygienikerinnen, einer Prophylaxeassistentin, vier Dentalassistentinnen und einer Lehrtochter.

Zahnarztpraxis Dezelic & Biscioni

Seestrasse 16, 8610 Uster,
Telefon: 044 940 30 21,
info@uster-zahnarzt.ch

Hinter dem Gebäude stehen unseren Patienten **6 Parkplätze** zur Verfügung. Die gesamte Praxis ist rollstuhlgängig und während der heissen Sommermonate angenehm klimatisiert.



Wir freuen uns, Ihnen unsere Praxis, das Team und unsere Dienstleistungen vorstellen zu dürfen.

«STREIFEN - SO UND ANDERS»

Ausstellung in der alten Giesserei Nänikon

Zwischennutzungen in der alten Metallgiesserei! Lisa Brun, Malerin aus Kilchberg, und Eva Burkhard, Quilterin aus Uster, ergreifen diese Chance und stellen ihre Arbeiten in der alten Giesserei Nänikon aus.

Die Bilder von Lisa Brun (www.lisabrun.ch) sind in zarten, feinen Farben gehalten und strömen viel Ruhe aus. Von ihren Reisen in den hohen Norden – Island, Grönland, Spitzbergen – hat sie Inspiration und Faszination mitgebracht. Die vor Ort gemalten Aquarelle dienen als Grundlage für ihre Arbeiten in Ölfarbe, die sie im Atelier umsetzt. Ihre Bilder zeichnen sich durch subtile Farbübergänge aus. Dadurch entstehen verschiedene Stimmungen der arktischen Landschaften. Das Licht, der Himmel, das Meer und die Eiswüsten strahlen viel Stille aus.

Eva Burkhard's Anregungen sind etwas weniger spektakulär. Abgemähte Felder, Holzbeigen, Felsen, alte verwitterte Mauern, Dachlandschaften – Oberflächenstrukturen in der Natur und im Alltag strahlen für sie eine Poesie aus, die sie in ihrer eigenen Streifentechnik wiederzugeben versucht. Sie arbeitet mit ge-



brauchten, verschieden breit gerippten Manchesterstoffen. Durch dieses Material ergeben sich Oberflächenstrukturen, die durch das Quilten von Hand noch verstärkt werden: Die sehr feinen Farbunterschiede der Streifen verschmelzen ineinander. Ähnlich wie in der Musik nahe beieinanderliegende Töne Klangtrauben (Cluster) bilden, entsteht aus Stoffstreifen ein Farbenklang, ein Farbcluster.

Eine Reise zum Bauhaus in Weimar und Dessau hat die beiden Künstlerinnen zusammengeführt. Bald erkannten sie ihre Vorlieben für subtile farbliche Übergänge, die jede auf ihre Art künstlerisch umsetzt. Die beiden Frauen waren fasziniert von der Atmosphäre der leerstehenden Fabrikräume in Nänikon. Nun sind die Werke von Lisa Brun und Eva Burkhard in der alten Giesserei an der Stationsstrasse 67 in Nänikon ausgestellt.

Ausstellung von 18.9. bis 3.10.2021

Sa/So 11–15 Uhr

Mi–Fr 14–17 Uhr

Coronaregeln nach aktuellem Stand.



Alexander Otto
Beat Müller
Ciot Design
Claudine Hotz
Kurt P. Walter
Martha Graf
Patricia Ellen Ouboter
Pirmin Jost
Robert Reding
Trudy Ouboter
Wood-Room

Eisenkunst
 Bilder
 Schmuck und mehr
 Bilder
 Skulpturen aus Findlingen
 Bilder
 Bilder und Skulpturen
 Bilder
 Bilder
 Pastellbilder

Schreinerei-Zimmerei / Bar / Festwirtschaft

Das Kunst-Dörfchen AMAPOLI «Creative Place» im Herzen von Bertschikon hat bisher 5 Ausstellungen mit diversen Kunstschaffenden organisiert. Im September 2020 haben 12 Künstler über **1'700 BesucherInnen** in verschiedenen Räumlichkeiten begrüsst und 10% vom Erlös ihrer verkauften Objekte der Gemeinde Gossau für ein soziales Projekt übergeben.

Diesen September präsentieren 10 Künstler ihr neues Schaffen und freuen sich auf ein Gespräch mit Ihnen. Wiederum spenden wir **10% vom Erlös an ein soziales Projekt.**

Die Zimmerei/Schreinerei WoodRoom verwandelt sich in eine Festwirtschaft, wo auch die visuellen Eindrücke geteilt und verdaut werden können.

Am **Sonntag 19. September 2021** um 11:30 Uhr hält **Jörg Kündig, Gemeindepräsident Gossau ZH**, eine Ansprache.

Wir heissen Sie alle herzlich willkommen und freuen uns auf kreative Stunden mit Ihnen.

Auf amapoli.ch können Sie sich einen Eindruck der letzten Ausstellung machen.

Vernissage	10. Sept. 2021	17-22 Uhr
Samstag	11. Sept. 2021	16-22 Uhr
Sonntag	12. Sept. 2021	11-15 Uhr

Catering pastafoodmobil.ch

Freitag	17. Sept. 2021	17-22 Uhr
Samstag	18. Sept. 2021	16-22 Uhr

Finissage 19. Sept. 2021 11-15 Uhr

Catering taverna-poseidon.ch

Usterstrasse 13 & 17
 8614 Bertschikon (Gossau) ZH
info@amapoli.ch
amapoli.ch



Ein grosses Dankeschön geht an alle Sponsoren, die unseren Anlass zu einem Event gestalten.

Die Zukunft von AMAPOLI als lokales Kulturzentrum ist allen zu verdanken, die sich tatkräftig, finanziell und interessiert am Gemeingut menschlicher Kreativität beteiligen.

Sponsoren

altepost.ch • ashon.ch • cb-fugen.ch • frei-gewaechshaus.ch • galileo-bar.ch • eichbuehl.mazda.ch • gartist.ch • gossau-zh.ch • gs-getraenke.ch • kunzbaumschulen.ch • lichtfunken.ch • Michael Meier, Maler • microlino.ch • tankserviceuster.ch • roos-herrenmode.ch • sibatec.ch • tschoppoptik.ch • urbanbankern.ch • walterbedachungen.ch • weinundco.ch • wmheitz.ch



Leo Welte AG Uster

Rohr- und Kanalreinigung

- Liegenschaftsentwässerung
- Schachtentleerung/Saugarbeiten
- Strassenreinigung • Muldentransporte

Leo Welte AG, Oberrietstrasse 2, 8610 Uster
Telefon 044 941 15 85

Ausstellung in der
Alten Giesserei Nänikon

Stationsstrasse 67
8606 Nänikon-Greifensee

Lisa Brun

Ölbilder

Eva Burkhard

Quilts

Streifen so und anders

Eröffnung
Samstag
18. September 2021
11 – 15 Uhr

19.9.
22. – 26.9.
29.9. – 3.10.

So
Mi – Fr
Sa / So
Mi – Fr
Sa / So

11 – 15 Uhr
14 – 17 Uhr
11 – 16 Uhr
14 – 17 Uhr
11 – 16 Uhr

OV S9 bis Nänikon zu Fuss
150m ab Unterführung

Die Künstlerinnen sind während
der Öffnungszeiten anwesend

oder nach telefonischer Vereinbarung
Lisa Brun 079 382 01 88
Eva Burkhard 079 549 61 83

Corona-Schutzkonzept
Desinfektionsmittel und Masken
sind vorhanden

Mo, Di geschlossen

SCHMIEREREIEN? GRAFFITI? SPRAYEREIEN? NICHT AUFREGEN, ANRUFEN: 044 944 72 61

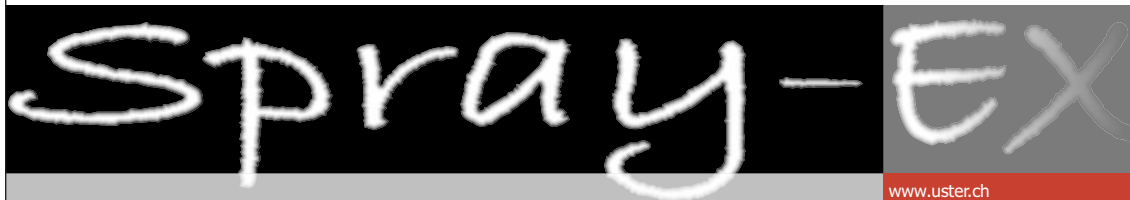
Wir überstreichen Schmierereien in Uster für Sie beim 1. Mal gratis.
Damit Sie Sprayereien im Wiederholungsfall selber beseitigen
können, wird Ihnen die übrig bleibende Farbe abgegeben.

Stadt Uster, Abteilung Bau, bau@uster.ch



uster

Wohnstadt am Wasser



www.ustermer.ch

HEUSSER

Rebbau | Weinhandel

Heusser Rebbau & Weinhandel

**Weinspezialitäten –
alles was das Herz begehrt!**

Öffnungszeiten
Mo – Fr 17.00 – 19.00
Sa 09.00 – 17.00

Steigstrasse 55
8610 Uster

T 043 399 05 06
eh@ustermer.ch

Herzliche Einladung

Zum Rebbbergfest und Tag
der offenen Weinkeller
am Samstag, den 11. September,
11.00–18.00 Uhr im Ustermer Rebbberg

Guter Rat spart Geld.

Ihre kompetenten Berater aus Uster.
Rufen Sie uns an.



GUBSER KALT & PARTNER

TREUHAND WIRTSCHAFTSPRÜFUNG STEUERBERATUNG

Gubser Kalt & Partner AG, Brunnenstrasse 17, 8610 Uster
Tel. 043 444 20 70, Fax 043 444 20 90, info@gubser-kalt.ch

Mitglied TREUHAND SUISSE www.gubser-kalt.ch

WAGERENHOF

Freizeit – frei sein für das, was wir mögen

Freizeit – frei sein für das Erkunden fremder Länder, das Erlernen einer Fähigkeit, den Besuch eines Konzertes oder Fussballmatches, für das Treffen mit Freunden. Wie sehr haben wir im vergangenen Jahr diese Aktivitäten vermisst.

Vermisst wohl auch darum, weil sie fester Bestandteil unseres Lebens sind. Doch was, wenn wir gar nichts von den Möglichkeiten wüssten? Wenn wir so oder so nicht teilnehmen könnten?

Ohne Angebote keine Teilnahme

Ähnlich geht es den Menschen mit geistiger, mehrfach schwerster Beeinträchtigung. Sie benötigen bedürfnisgerechte Angebote, um teilnehmen zu können. Doch selbst auf Behinderung spezialisierte Anbieter von Freizeitaktivitäten haben sie nicht im Fokus. Obwohl sie aufgrund ihrer schweren Behinderung bei Sprache, Mobilität, Wahrnehmungsvermögen, geistiger Fähigkeit besonders darauf angewiesen sind, dass jemand ihre Freizeit für sie mitgestaltet.

Gestaltung nach Bedürfnissen

Doch wie müssen die Angebote beschaffen sein, die sie sich wünschen? Dieser Frage wollen wir im Wagerenhof nachgehen und die Aktivitäten sukzessive auf ihre Wünsche ausrichten. Im Bewusstsein, dass Freizeit wie auch Wohnen und Arbeit die Lebensqualität beeinflussen. Der Besuch eines Theaters mag nicht das Richtige sein. Doch ein Puppenspiel in einfacher Sprache, mit Geräuschen und Musik ermöglicht ebenfalls kulturelle Teilhabe. Die Teilnahme an einem sportlichen Wettkampf scheint ungeeignet, doch im Gokart mit den Läufern zusammen Runden drehen, ist möglich,



wenn sich andere Menschen darauf einlassen und in der Begegnung Bereicherung und Lebensfreude erfahren.

Wir danken allen Vereinen, Freiwilligen und Spendern, die dazu beitragen, dass Menschen mit schwerster Beeinträchtigung soziale Inklusion erleben, und uns im Wagerenhof ermöglichen, bedürfnisgerechte Freizeitangebote zu entwickeln. Mehr Infos: wagerenhof.ch

Silvia Zäch

Das gemeinsame Erzählen einer Geschichte als wichtige Aktivität in der zusammen erlebten Freizeit.
Foto: Wagerenhof.

Im Gokart, geschoben im Rollstuhl oder als Läufer: Alle kommen ins Ziel. Gemeinsam.
Foto: Wagerenhof.





keller gartenbau

inh. martin luginbühl

Aathalstrasse 34 8610 Uster T 044 940 12 65

SCHREINEREI **ebinger**

Ebinger Schreinerei GmbH, Bau- und Möbelschreinerei
Gerbestr. 2, 8610 Uster, Tel. 044 940 15 68, www.ebingeruster.ch

modex 

drucker kopierer service

Imkerstrasse 4
8610 uster
modex.ch
043 399 18 00

dokumente
drucken
digitalisieren
archivieren



A. Nussbaumer
Seestrasse 96
8610 Uster

Tel. 044 940 85 51
Fax 044 940 29 40
Natel 079 420 74 42

andymusicshop@swissonline.ch
www.andys-musicshop.ch

KOMPETENZ
SEIT
1988

TURKE

GABRIEL TURKE NÄHSHOP

Bahnhofstrasse 4, 8610 Uster
www.naehshop.ch



BERNINA
made to create

CALIDA

DESIGN BORN IN SWITZERLAND

FASSADEN | HOCHBAU | TIEFBAU
ERDWÄRMESONDEN | IMMOBILIEN

Qualität

heisst für uns: Bauwerke zu schaffen, die heute wie morgen höchsten Anforderungen gerecht werden.

gadola-bau.ch

gadola
schafft raum

Es werde LED-Licht!



**ELEKTRO
BRÜHLMANN GmbH**

Industriepark 1, 8610 Uster Telefon 044 941 20 90
info@elektro-bruehlmann.ch www.elektro-bruehlmann.ch

Verkaufen, Bewerten und Verwalten von Immobilien

**Soziale Kompetenz
ist für Sie wichtig?**

044 350 66 22



Thomas Schlatter, Schlatter Immobilien & Consulting AG
8006 Zürich, www.schlatter-ic.ch
Alte Seefeldstrasse 70, 8616 Riedikon/Uster



Die «Doppelpunkt»-Buchhändlerinnen
Andrea Kalt und Barbara Maurer stellen
für den «Uster Report» Bücher vor.



KALT & MAURER EMPFEHLEN

«Uster Report»-Buchtipps aus dem «Doppelpunkt»

Papa stirbt, Mama auch

Bericht von Maren Wurster, Hanser Verlag



In ihrem neuen Buch erzählt Maren Wurster vom Altwerden und Sterben ihrer Eltern. Der Vater liegt auf der Intensivstation, die demente Mutter wird in einem Heim betreut. Die Tochter, selbst Mutter eines Kleinkindes, pendelt zwischen den beiden hin und

her. Sie muss sich kümmern und auf die sehr unterschiedlichen Bedürfnisse aller eingehen. In dieser Zeit beginnt sie, sich an ihre Kindheit, die Ferien in Spanien, die Unnahbarkeit der Mutter und die Alkoholsucht des Vaters zu erinnern. «Das Buch startet und auch mein Schreiben startet in dem Moment, als mein Vater auf der Intensivstation liegt. Das ist effektiv live geschrieben und in erster Linie war das ein Prozess, um mich zu trösten und das zu verarbeiten», so Wurster. Sie hat auch gemerkt, dass man nicht auf eine solche Situation vorbereitet werde, die im Grunde eine Umkehrung des klassischen Eltern-Kind-Verhältnisses ist. Es ist ein persönliches, überraschend tröstliches Buch über den Abschied von den Eltern und der literarische Versuch, die eigene Herkunft zu ergründen.

Andrea Kalt

Von hier bis zum Anfang

Roman von Chris Whitaker, Piper Verlag



In der beschaulichen kalifornischen Kleinstadt Cape Haven lebt die dreizehnjährige Duchess mit ihrer Mutter Star und dem kleinen Bruder Robin. Duchess ist widerspenstig, lässt sich nichts gefallen und bezeichnet sich selbst als Outlaw. Doch sie kümmert sich rührend um Robin. Der alkoholabhängige Star leidet an Depressionen. Sie konnte die Ermordung ihrer Schwester vor dreissig Jahren nicht verwinden. Der Polizist Walk, ein Jugendfreund von Star, der den Ort nie verlassen hat, schaut gelegentlich vorbei und unterstützt Duchess trotz eigener Probleme. Als Vincent King, der Täter von damals, der mit Star und Walk befreundet war, aus der Haft entlassen wird und nach Cape Haven zurückkehrt, begegnet ihm nur Walk offen und unvoreingenommen. Doch dann holt die Vergangenheit alle ein. Eine starke, anrührende Hauptfigur, ein guter Plot, spannend erzählt: ein Roman zum Eintauchen und Verschlängen.

Barbara Maurer

KÜNSTLERGRUPPE USTER

Ausstellung im Zeughaus Uster, Halle K2

Am Samstag, 25. September, findet die Vernissage zur diesjährigen Ausstellung der Künstlergruppe Uster statt. Gezeigt werden neue Werke der Künstlergruppe sowie von drei Gastkünstlern.

Zur Einleitung spricht Angelika Zarotti, Gemeinderätin von Uster. Emma Bischof, eine junge begabte Musikerin, spielt je ein Stück von Bach und von Paganini mit ihrer Violine. Im Rahmen der Ausstellung zeigen alle Ausstellenden Arbeiten zu selbst gewählten Themen. Zudem hat jede Künstlerin, jeder Künstler mindestens ein Werk zum gemeinsamen Thema Uster-Spiegelungen geschaffen.

Sonntagsapéro:

Am Sonntag, 3. Oktober, um 10.30 Uhr, findet eine Führung durch die Ausstellung statt. Beim Rundgang und dem anschliessenden Apéro gibt es die Gelegenheit, die Ansichten der ausstellenden Künstlerinnen und Künstler kennenzulernen und mit ihnen ins Gespräch zu kommen. Alle sind dazu herzlich eingeladen, die Künstlergruppe wird vollständig anwesend sein.

Im Rahmen der Ausstellung – sie dauert bis Sonntag, 10. Oktober, 17 Uhr – präsentieren die nachfolgenden Künstler ihre Werke:

Ruedi Boller

Mit Aquarellfarben Stimmungen einfangen, z.B.: Welche Farben drücken «Frühling» aus?

Katrin Bringolf

Szenen aus dem Leben, die ohne Worte auskommen und die Betrachterin und den Betrachter zum Denken anregen. Acryl und Kohle auf Papier.

Ursula Conz

Stickerei, Metall, Plexiglas und Spiegel ... ein herausforderndes und spannendes Zusammenspiel

Yvonne Escher

Sie arbeitet mit Acryl- oder Gouachefarben und anderen Materialien und lässt sich selber überraschen, was sich auf der Leinwand, dem Papier zeigt oder was sonst passiert. Ihre Arbeiten sind nie ganz fertig, sie lassen sich übermalen, verändern.

Josiane Hunkeler

Skulpturen aus Speckstein, Alabaster sowie Güsse aus Gips, Sand und Zement im Einklang mit der Natur.

Tünde Kirstein

Anmutige Körper oder farbenprächtige Blumenmotive: Die in Öl gemalten Bilder sind leise und intensiv zugleich.

Vilija Litvinaite

In dieser handgeschöpften Papierserie schafft sie aus alten Kleidern bzw. Mode eine andere Ebene – ein neues, unbeschriebenes Blatt Papier. Durch die Bearbeitung der gebrauchten Kleider werden die Prozesse von ihr unterschiedlich gesteuert. Das Vermahlen, die Zeit des Gärprozesses der Fasern, die Dicke und die Festigkeit des Papiers bestimmt sie individuell je nach Art der Altkleider.

Paul Lüchinger

Keramikreliefe mit dem Einblick in die gewellten Welten und dazu eine Bilderreihe mit emotional gefurchten Spuren auf Papier.

Ernst Lüssi

Abstrahierte Landschaftsbilder, ausgeführt mit Aquarell- und Ölfarben zum Thema: Inspiration Natur



Katrin Bringolf

Ruedi Bolter

Yvonne Escher

Josiane Hunkeler

Tünde Kirstein

Paul Lüchinger

Ursula Konz

Ernst Lüssi

Vilija Litvinaite

Kobus Nieuwmeijer

Milly Schmid

Erwin Wacker

Leo Willimann

Beatrice Zbinden

Hans Zahn

Kobus Nieuwmeijer

Die Acrylbilder stellen verschiedene Erfahrungen und Geschichten im Zusammenhang mit menschlichem Verhalten dar. Die Pappmaché-Arbeiten befassen sich in spielerischer Weise mit aktuellen Themen. Die Videoinstallation erforscht fraktale Welten. Komplexe Mathematik wird mit Computergrafik-Welten kombiniert, welche die Betrachter in eine andere Dimension mit unbekanntem Landschaften versetzen.

Milly Schmid

Stimmungsvolle, ausdrucksstarke Acrylbilder

Erwin Wacker

Druckgrafik, ein Geduld sowie Voraussicht forderndes Ausdrucksmedium, passt ihm zurzeit am besten.

Leo Willimann

zeigt ausdrucksstarke farbenfrohe Landschaftsmotive in Ölfarben aus der Umgebung von Uster sowie einige Blumenbilder in Aquarellfarben.

Hans Zahn

Das Älterwerden führt zu einer Neuorientierung; vom Schweren zum Leichten, von erdegebundenen Formen in Stein und Holz hin zu luftigen, filigranen und windgetragenen Kreationen aus Bambus, Papier und Farbe, zu Drachen, die den Himmel schmücken. Die hier ebenfalls gezeigten Skulpturen bilden den Abschluss meiner jahrelangen Auseinandersetzung mit dem Werkstoff Stein. Sie haben als gemeinsames Kernthema sinnverwandte Begriffe wie Schichten, Schalen, Hüllen, Stufen ...

Beatrice Zbinden

Sie beschäftigt sich weiterhin mit den Schweizer Bergen, die sie aufs Notwendigste reduziert und doch sehr stimmungsvoll auf die Leinwand bringt.

Leo Willimann

Ausstellung 2021 der Künstlergruppe Uster

Zeughaus Uster, Halle K2, 25. September – 10. Oktober
Montag bis Samstag, 15 bis 20 Uhr. Sonntag 13 bis 17 Uhr

hotz

METZGEREI | CATERING

Uster Tel 043 399 12 99
Fällanden Tel 044 825 10 05
Winterthur Tel 052 212 39 33

**TREFFSICHERE
WILDSPEZIALITÄTEN**



Seit 1973

ELECTRA AG

Haushaltgrossapparate

Hauptstrasse 55, 8632 Tann, 055 251 41 00
www.electra-ag.ch, info@electra-ag.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
7.30 bis 11.30 Uhr
13.30 bis 18.00 Uhr

Grosse Ausstellung mit Apparaten der besten Marken:

SCHULTHESS-Regionalvertretung – ELECTROLUX – V-ZUG – AEG – BOSCH – SIEMENS – MIELE

**Top-Service für
Apparateaustausch in
Küche und Waschraum**

Unverhofft kommt oft. Wir sind immer für Sie da.

Generalagentur Uster
Gabriela Battaglia

mobiliar.ch

Bankstrasse 19
8610 Uster
T 044 905 91 11
uster@mobiliar.ch

dieMobilier

1254239

BRAUEREI USTER

hopfen, malz & leidenschaft
www.braukultur.ch



USTERBRÄU

KUMPANE - «RED MIT MIR»

Wir verlosen Tickets für die KGU-Veranstaltung vom 3.10.2021, 14 Uhr



Die Produktion «Red mit mir» ist ein Tanztheater für Kinder.

Gerda passiert ein Missgeschick, ihre Schwester Julia hat es gesehen. Und jetzt? Wer soll dies berichten gehen? Wem zuerst, wann am besten und warum überhaupt? Und was, wenn dadurch noch anderes zur Sprache kommt und Verschwiegendes auf einmal zu hören ist? Mit Bewegung und Worten erzählen eine Tänzerin, eine Artistin und eine Schauspielerin des Ensembles Kumpane von Lust und Last des Drüber-Reden und Nicht-Erzählen-Können.

Die Produktion «Red mit mir» ist ein Tanztheater für Kinder und wird von der Kulturgemeinschaft Central in Kooperation mit dem Kanton Zürich gezeigt. Das Pilotprojekt «Heimspiel» soll helfen, wertvolles Kindertheater in der Region zu stärken.

Michela Gösken

Gewinnen Sie Tickets!

Der «Uster Report» verlost für seine Leser 5x je ein Ticket für ein Kind und eines für eine erwachsene Begleitperson für KUMPANE – «Red mit mir» im Central, 3. Oktober 2021, 14.00 Uhr.

Sichern Sie sich dieses berührende Tanztheater-Stück für Kinder und schreiben Sie uns eine E-Mail mit dem Betreff «Uster Report/KUMPANE», versehen mit Namen, Adresse und Telefonnummer, an info@ieb-medien.ch oder eine Postkarte an IEB Medien AG, «Uster Report», Gewerbestrasse 18, 8132 Egg ZH.

Einsendeschluss: 24. September 2021

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt und deren Namen in der nächsten Ausgabe veröffentlicht. Die Tickets liegen an der Kasse bereit. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt.

Die Gewinnerin der Verlosung Ausgabe 4/21: Rosmarie Huber, Uster

**Mitmachen
und
gewinnen!**

AMAPOLI

Creative Place

KUNST AUSSTELLUNG

Alexander Otto
Beat Müller
Ciot Design
Claudine Hotz
Kurt P. Walter
Martha Graf
Patricia Ellen Ouboter
Pirmin Jost
Robert Reding
Trudy Ouboter

Eisenkunst
 Bilder
 Schmuck und mehr
 Bilder
 Skulpturen aus Findlingen
 Bilder
 Bilder und Skulpturen
 Bilder
 Bilder
 Pastellbilder

Wood-Room

Schreinerei-Zimmerei / Bar / Festwirtschaft

Vernissage 10. Sept. 2021 17-22 Uhr
 Samstag 11. Sept. 2021 16-22 Uhr
 Sonntag 12. Sept. 2021 11-15 Uhr

Catering pastafoodmobil.ch

Freitag 17. Sept. 2021 17-22 Uhr
 Samstag 18. Sept. 2021 16-22 Uhr
Finissage 19. Sept. 2021 11-15 Uhr

Catering taverna-poseidon.ch



Usterstrasse 13 & 17
 8614 Bertschikon (Gossau) ZH
amapoli.ch
info@amapoli.ch

Sponsoren altepost.ch • ashon.ch • cb-fugen.ch • frei-gewaechshaus.ch •
galileo-bar.ch • eichbuehl.mazda.ch • gartist.ch • gossau-zh.ch • gs-getraenke.ch •
kunzbaumschulen.ch • lichtfunken.ch • Michael Meier, Maler • microfino.ch •
tankserviceuster.ch • roos-herrenmode.ch • sibatec.ch • tschoppoptik.ch •
urbankern.ch • walterbedachungen.ch • weinundco.ch • wmheitz.ch



Die Schule mit dem guten Mix aus Distance Learning und Praxisunterricht.

Unsere Kurse werden per Videokonferenz mit modernen Methoden und teilweise vor Ort durchgeführt.

Jetzt die Chance packen und einen Kurs oder Studiengang bei uns starten! Ganz bequem von zu Hause aus.

www.hbu.ch

Die praxisorientierte Weiterbildung im Bildungszentrum Uster BZU
 Technik - Informatik - Wirtschaft - Führung

Schreib deine Erfolgsgeschichte.

Start der Studiengänge im Januar/August

www.hbu.ch 044 943 64 64

Kurse



Fachausweise



HF-Studium



Nachdiplom



Bildungszentrum Uster
 Höhere Berufsbildung
 Uster

HBU

Ein Angebot der Höheren Fachschule Uster HFU

TOP KLASSIK ZÜRCHER OBERLAND

Beethovens «Eroica»

Die «Eroica», die heroische Sinfonie, geschrieben in umstürzlerischen Zeiten, hat die Musik revolutioniert: Was kann eine Sinfonie sein, was kann sie bewirken?

Es gibt Werke, die in schwer fassbarer Weise den Rahmen ihrer Zeit sprengen. Zu ihnen gehört Beethovens «Eroica». Sie fällt schon durch ihre äusseren Dimensionen aus dem Rahmen, viel mehr aber noch durch ihren unüberhörbaren Willen zu einer Aussage, die alles Persönliche überschreitet, ja, die gleichsam zur ganzen Menschheit reden will. In unruhigen Kriegszeiten geschrieben, ist sie vielleicht das Beste, was uns die Zeit der Französischen Revolution dauerhaft hinterlassen hat. Ja, diese «Eroica» sprengte den Rahmen und genau damit hat sie in ihre Zeit gepasst, denn diese Zeit roch nach Veränderung, nach Umsturz, rief nach dem Sprengen aller Rahmen. Und die «Eroica» brachte genau das, was eben in der Luft lag, eine Musik, die es wagte, unerhörtes Neuland zu betreten, die selbstbewusst und kühn auftrat, die sich an keine Konventionen hielt, eine wahrhaft revolutionäre Musik. Ja, sie sprengte den Rahmen und schuld daran war er, Beethoven, dieser junge Teufel aus Bonn, der seinerseits jeden Rahmen der Konventionen sprengte, der sich offen gegen die Aristokraten (von denen er sich gerne unterstützen liess) auflehnte, der mit all seinem Benehmen und Handeln zeigte, dass ER der Meister war und dass seine Meisterschaft mehr zu bedeuten hatte als eine Abstammung aus vornehmer Familie. Ja, er sprengte den Rahmen. Seine ganze Musik ist voll von Revolution. Er komponierte formale Prozesse, Werke, die einen Weg gehen, die auf ein Ziel hinarbeiten. Sein Genie hat genau in die Zeitläufe gepasst: unangepasst und stolz, unabhängig, keinem fremden Urteil



Das Kammer-
orchester Arpeggione
Hohenems.

unterworfen, dabei optimistisch und bei allem wilden Gebaren doch stets gutgelaunt in die Zukunft blickend. Ja, und sie sprengt noch heute jeden Rahmen. Eine Aufführung der «Eroica» ist immer noch und immer wieder eine heftige Begegnung, eine Herausforderung für Musiker und Hörer, ein eindringlicher Appell an jeden Einzelnen, den man nicht bequem zur Seite schieben kann. Wahrlich hohe Kunst, aber so gar nicht abgehoben, so gar nicht einzuordnen bei all den schönen Sachen, die unser Leben schmücken sollen und zu denen klassische Musik zu Unrecht immer wieder gezählt wird. Ja, denn auch sie sprengen immer wieder den Rahmen, die grossen Werke der klassischen Musik. Wilhelm Furtwängler schrieb über sie: «Viel interessanter als die Frage, warum diese Werke einen so bevorzugten Platz in der Gunst des Publikums einnehmen, scheint mir die, warum sie diesen Platz so lange und andauernd behaupten können, warum ihre doch anscheinend so offen zu Tage liegenden Wirkungen sich mit der Zeit so wenig abnützen.»

Werner Bärtschi, *Top Klassik Zürcher Oberland*

Top Klassik Zürcher Oberland präsentiert

Freitag, 10. September 2021, 19.30 Uhr, reformierte Kirche Hinwil. Top Klassik Zürcher Oberland präsentiert: Beethovens 3. Sinfonie in Es-Dur «Eroica» und 3. Klavierkonzert in c-Moll. Mit dem Kammerorchester Arpeggione Hohenems und Werner Bärtschi am Klavier und als Dirigent.

III II
TOP KLASSIK
Zürcher Oberland

*sole
vista*
WOHNEIGENTUM WERMATSWIL

DER SONNE ENTGEGEN

AN SONNIGER SÜHANG-
LAGE ENTSTEHT IN
WERMATSWIL
WOHNEIGENTUM MIT
2½- BIS 4½-ZIMMER-
WOHNUNGEN

TEL. +41 44 316 13 21
WWW.SOLEVISTA.CH

BERATUNG & VERKAUF

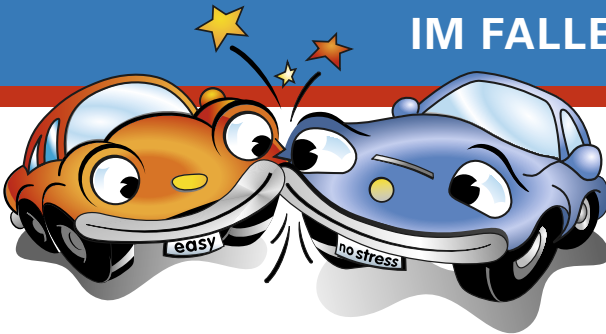
CSL IMMOBILIEN

ERSTELLERIN

Lerch&Partner
GENERALUNTERNEHMUNG AG
LerchPartner. CH



IM FALLE EINES (UN-) FALLES!



75
JAHRE
1946 - 2021

WALDE
CARROSSERIE

Ackerstrasse 43 • 8610 Uster
044 905 69 69 • walde-ag.ch

KARL GÜNTHARD ERZÄHLT

Andächtig und schrill – die Exotik Japans

Das Traditionsbewusstsein, der Respekt und die Diskretion der Japaner beeindruckten mich seit 50 Jahren. Im Gegensatz dazu zelebriert die Jugend schrille Trends, die für mich ebenso schwer nachvollziehbar sind. Das Land ist voller Exotik und fordert den Verstand heraus.

Obwohl ich mit dem Velo vermeintlich exotischere Länder bereise als Japan, bereitet es mir nirgendwo so viele Schwierigkeiten, das Land und dessen Bevölkerung zu verstehen. 1972, knapp 19-jährig, war ich auf eine Einladung hin erstmals im «Land der aufgehenden Sonne» und vor vier Jahren – bis jetzt – das letzte Mal. Obwohl eine Industrienation, staune ich immer wieder von Neuem, wie traditionsbewusst die Japaner leben.

Achtung der Privatsphäre

Nie würden Japaner, vor allem nicht Japanerinnen, einer ihnen fremden Person in die Augen sehen. Der Blick, oder mindestens die Lider, werden bei der Begrüssung gesenkt, um den andern nicht in Verlegenheit zu bringen. Selbst den Schuhen einer anderen Person wird Res-



pekt gezollt, indem sie vor einem Tempel fein säuberlich ausgerichtet nebeneinandergestellt werden. Die Schuhe werden dabei nicht berührt.

Ein grosses Vergehen ist es, wenn jemand mit den Hausfinken die Toilette betritt. Dort stehen nämlich schön ausgerichtet, um einfach reinschlüpfen zu können, die Toilettenfinken. Einzig die Hunde und die sündhaft teuren Koi-Fische scheinen noch nie etwas von Privatsphäre gehört zu haben. Die Fische starren ungehemmt und die Hunde bellen einen respektlos an.

Der Ryoanji Tempel enthält einen berühmten Steingarten.
Fotos: Karl Günthard



Die Disziplin der Japaner ist in jeglicher Hinsicht beeindruckend.

Der Waschlappen gehört auf den Kopf

Der Besuch eines Gemeinschaftsbades, «Onsen» genannt, kann einem beim ersten Mal gehörige Kopfschmerzen verursachen. Ritualmässig reinigt man sich an verschiedenen Waschstationen, bevor man in das 42 Grad heisse, von Quellen gespeisene Gemeinschaftsbad steigt. Da es eine Todsünde wäre, den Waschlappen ins Wasser zu tauchen, trägt man ihn, ordentlich gefaltet, auf dem Kopf. Bevor sich die immer röter werdende Haut nicht versehentlich wegen Übertemperatur vom Fleisch löst, entsteigt der Badende krebsrot dem Becken und cremt sich mit einigen der unzähligen bereitgestellten Salben ein. Selbst die Gerätschaft für eine Nassrasur und Schminksachen werden zur Verfügung gestellt. Da ich aber die japanische Schrift nicht lesen kann, war ich letztendlich nicht sicher, ob ich mich nicht versehentlich nach dem Bad mit Zahnpasta oder Shampoo eingecremt hatte. Ich duftete danach jedenfalls so betörend wie schon lange nicht mehr.

Respekt

Was bei uns acht- und respektlos auf der Strasse, in Parks oder Wäldern entsorgt wird, verschwindet in Japan in einer eigenen Tasche. Die Tasche wird dann zu Hause entsorgt. So kann man auf öffentliche

Abfallkübel verzichten. Zigarettenkippen werden, und das ist begrüssenswert, nicht einfach weggeschmissen, sondern auch privat entsorgt. Vom Kaugummi, der achtlos auf den Boden geschmissen wird, ganz zu schweigen. Wieso wird in Japan der Natur und den Mitmenschen so viel mehr Respekt entgegengebracht als bei uns, und alles ohne drohen oder Strafen aussprechen zu müssen?

Vor jedem noch so kleinen Loch in der Strasse steht ein Mitarbeiter der Baufirma oder ein Polizist – tadellos gekleidet mit Anzug, Krawatte, Hut und weissen Handschuhen – und winkt jeden einzelnen Autofahrer durch, verneigt sich und entschuldigt sich für die Unannehmlichkeiten, die dadurch entstehen. Auch bei den Einkaufszentren steht ein Mann in Uniform, der jedem Kunden die Tür öffnet und sich bedankt, dass sie hier eingekauft haben. Wenn jemand in Japan Trinkgeld erhält, ist das befremdend, beleidigend oder einfach respektlos. Ein Japaner bietet den bestmöglichen Service, ohne Trinkgeld zu bekommen. Und das Niveau dieser Serviceleistungen ist um einiges höher als bei uns.

Etwas makaber ist der Hinweis im öffentlichen Verkehr, dass es respektlos sei, sich in den Stosszeiten vor den Zug zu werfen, um sich umzubringen. Dies sei nicht zuletzt den Pendlern gegenüber respektlos, da die U-Bahnen im Normalfall sekundengenau einfahren.

Ein Traumland für Lehrer

Ist ein Taxi frei, schaltet der weissbehandschuhte Fahrer ein rotes Licht ein. Möchte ein Theaterbesucher nach der Vorstellung möglichst schnell nach Hause, hält er am Strassenrand drei Finger in die Höhe. Das bedeutet, dass er gewillt ist, den dreifachen Preis zu zahlen. Das Konzept des Schwarzfahrens existiert eigentlich gar nicht, da der Japaner sich an das Gesetz hält. Nichts ist in den öffentlichen Verkehrsmitteln versprayed oder zerrissen und die hellbeigen Sitzbezüge sind stets sauber. Entweder sind die Toiletten in den Autobahnraststätten mit Dusch-WCs ausgerüstet oder min-

Die «Geisha» hätte uns vorher besser den «Dresscode» durchgegeben.





Ein beliebtes
Fotosujet: der
Rokuon-ji oder
Rehgartentempel.

destens der Sitz ist vorgeheizt. Das ist etwas gewöhnungsbedürftig. Der Westler, der sich zum ersten Mal daraufsetzt, springt meistens wie von einer Tarantel gebissen in die Höhe.

Im WC ist auch noch ein Geräuscherzeuger eingebaut. Er verhindert, dass unangenehme Körpergeräusche nach aussen dringen. Die allenfalls strengen Gerüche, die beim Verrichten des Geschäfts entstehen, werden abgesogen oder ein angenehmerer Duftstoff wird beigemischt. Ein Lehrer in Japan muss sich nicht durch Schreien Gehör verschaffen, sondern die Schüler hören ihm andächtig zu. Gehts mit der Klasse in den Park hinaus und will der Lehrer etwas erklären, nehmen die Schüler ein Tuch aus dem Sack und setzen sich, ohne aufgefordert zu werden, auf dieses Tuch und der Lehrer behält die Übersicht.

Hauptsache das Gesicht nicht verlieren

Karaoke ist eine der Lieblingsfreizeitbeschäftigungen des Japaners, oder noch etwas umfassender ausgedrückt, des Asiaten. Erfolgte Geschäftsabschlüsse wie auch Feiern unter Freunden können mit dem Besuch einer Karaokebar oder eines regelrechten Karaokepalastes abgerundet werden. Es kann vorkommen, muss aber nicht, dass ein Betriebsinhaber vor mehreren tausend Kunden und Mitarbeitern in einem solchen Lokal aus vollem Halse kreuzfalsch singt,

da er besser rechnen als singen kann. Kein Problem. Kein einziger Gast, würde sich nur ansatzweise nach ihm umdrehen oder gar abschätzig lächeln. Würde dies passieren, würden beide ihr Gesicht verlieren, was in Asien durch alle Böden verhindert werden muss. Um diesen Gesichtsverlust gar nicht erst zu provozieren, haben Westler in den meisten Karaokebars keinen Zutritt. Denn in unserer westlichen Kultur ist in Vergessenheit geraten, jemand anderem gegenüber Respekt zu zeigen.

Mädchen mit schneeweisser Haut

Wer in Japan trendig sein will, trägt High-Heels, ein Rüschenrock, weisse Strümp-



Die Polizei ist in Japan
ein Freund und Helfer.

Märchenmorgen für Kinder ab 4 Jahren und Familien



KUFKI 28

Der Zukunft zuliebe!

Kindertheater in Uster 2021/2022

1	5. Sept. 21	„Hansdampf im Schnäggeloch“	Loosli's Puppentheater
2	3. Okt.	„Das tapfere Schneiderlein“ - Grimm	Hand u. Fuss- Theater, Anne Klinge
3	7. Nov.	„Die drei Rätsel“	Theater Zapzarap
4	5. Dez.	„Eli spielt Posune“ Kinderlieder	Roland Schwab Duo
5	2. Jan. 22	„König Drosselbart“ - Grimm	Erfreuliches Theater Erfurt
6	6. Febr	Kasperli: „Tüüfel Luuspelz & Pilzfraueli“	Kasperli-Theater Turbine Langnau
7	6. März	„De Muuwurf mit em Gaggi uf em Chopf“	DAS Kindertheater
8	20. März	„Der Sängerkrieg der Heidehasen“	Theater CH-Puppenspiel
9	3. April	Kasperli: „Dä Tüüfel isch los“	Figurentheater Hände Hoch
10	1. Mai	Kasperli: „Chascherli dä Chuechedieb“	Chasperlithater Blaue Bühne

Wann?: Jeweils um 11.00 Uhr · Wo?: Schulanlage Pünt (Zürichstr. 11, 8610 Uster-City)

Infos, Buchbestellungen und Billettreservation unter www.kufki.ch - Tickets auch mit TWINT bezahlbar

NEU: Die neue Homepage, die Newsletter und  TWINT



Japanische Hochzeitszeremonien muten für uns exotisch an.

fe bis über die Knie, eine aufgetupierte Frisur und sorgt dafür, dass die Haut schneeweiss schimmert. Morgens sitzen diese «Barbie»-ähnlichen Geschöpfe bei McDonald's auf Barstühlen an den Wänden. Dort sind Spiegel installiert und Föhne stehen zur Verfügung, damit sich die Japanerinnen für den Büroalltag noch zurechtrimmen können. Ob diesem Bild blieb mir der Mund offen stehen. Am Schluss kommt noch ein Hut oben drauf, der sich auch für die Loge der Queen am Pferderennen in Ascot eignen würde.

Schrecklich war, diese Retortengeschöpfe davonstelen zu sehen. Obwohl es damals noch keine Influencer gab, hat irgendjemand – in meinen Augen ein Verbrecher – diese jungen Frauen davon überzeugen können, dass X-Beine sexy seien. Und seit diesem Zeitpunkt müssen sich tagtäglich unzählige Mädchen bemühen, über ihre eigenen Füsse zu stolpern.

Hip sind auch das rosarote Handy und der weisse Pudel à la Paris Hilton. Die Männer werden in Japan immer femininer und trippeln ebenfalls mit Handtäschchen und Rock durch die angesagten Parks. Zum Glück noch ohne antrainierte X-Beine.

Fernöstliche Esskultur

Ein Vegetarier, der keinen Fisch isst, hat es in Japan schwer. Für Fischliebhaber ist Japan hingegen das Paradies auf Erden. Selbst für ein Picknick kauft der besser

gestellte Japaner im Delikatessenladen à la Globus ein. Die Preise sind stattlich, da eine Melone bester Qualität schnell einmal 75 Franken kosten kann. Bringt man ein Geschenk mit, ist nicht der Inhalt zentral. Das eigentliche Geschenk ist der Ort, wo es gekauft wurde, wie viel es gekostet hat und wie es eingepackt ist. Das Geschenk wird mit vielen Verbeugungen verdankt und meist gar nicht geöffnet, sondern bei einer passenden Gelegenheit weiterverschenkt.

In einem einfachen Sushi-Karussell-Restaurant gleiten verschiedenfarbige Teller mit Häppchen vorbei, die verschiedene Preise haben. Die Teller wirft man in einen Schlitz auf der Seite des Tisches und kann direkt an der Theke zahlen. Dort ist die Anzahl der Teller registriert worden

Japanische Gärten sind variationsreich.





Wir behandeln Sie kompetent. Und betreuen Sie mit Herz.

Als leistungsfähiges Diagnose- und Therapiezentrum stellen wir die Grundversorgung für 172 000 Menschen sicher. 1 300 Mitarbeitende, davon 180 Fachärztinnen und Fachärzte, engagieren sich Tag und Nacht für Ihr Wohl. Damit Sie sich vom ersten Moment an in besten Händen wissen.



Brunnenstrasse 42, 8610 Uster, info@spitaluster.ch, www.spitaluster.ch

BEREIT FÜR MEHR?

 **TOYOTA**
+ BAMERT
= Top-Angebot



NEW TOYOTA YARIS HYBRID

Mehr Power, mehr Style, mehr Hybrid.



BAMERT AG

Zürichstrasse 99, 8610 Uster
044 905 20 30, www.bamert.ch

DAS TOYOTA-CENTER
ZÜRICH OBERLAND
SEIT 1966

Yaris Hybrid Premiere Edition, 1,5-Liter Hybrid, 85 kW/116 PS. Ø Verbr. 4,3 l/100 km, CO₂ 98 g/km, Energie-Eff. A.
Zielwert Ø CO₂-Emission aller in der Schweiz immatrikulierten Fahrzeugmodelle 115 g/km. Gemäss Prüfzyklus WLTP.

und die effektive Rechnung liegt bereit. Verlässt man das Lokal, bedanken sich alle Mitarbeiter durch lautes Rufen.

Steingärten

Japanische Gärten sind weltberühmt. Vor allem in Kyoto sind meine Frau und ich von Holztempel zu Holztempel und von Steingarten zu Steingarten geradelt. Einer der berühmtesten Steingärten stellt ein Meer mit drei Inseln dar. Das Wasser wird durch kunstvoll gerechtes, grobes Kies dargestellt und drei grössere Steine stellen die Inseln im Wasser dar. Andächtig sitzen die Japaner stundenlang, wie mir schien, vor diesem Miniaturlandschaftsbild. Mir wurde dadurch bewusst, dass sich ihre Kultur und die Art, wie sie leben, diametral von der unseren unterscheidet.

Karl Günthard



Das japanische Theater, wie auch die Kultur insgesamt, ist für uns Westler schwer zu verstehen.



DOPPELPUNKT
Buchhandlung AG
 Zentralstrasse 5a – 8610 Uster
 044 940 77 55
www.doppelpunkt-uster.ch



MALER TEAM
 Wyss & Schrepfer GmbH

Aathalstrasse 65
 8610 Uster

Tel. 044 940 51 51
wyss.schrepfer@bluewin.ch
malerteam-uster.ch

ROOS
 HERRENMODE GMBH
 Freiestrasse 4 • 8610 Uster



www.roos-herrenmode.ch

«USTER REPORT»-KOCHTIPP

Schweinebauch mit Semmelknödel von David Geisser

Starkoch David Geisser offenbart im «Uster Report» einige seiner köstlichen Rezepte und wird somit dem einen oder anderen kulinarischen Geniesser eine Freude bereiten.



Im Alter von 18 Jahren gestaltete David Geisser mit seiner schulischen Abschlussarbeit ein Kochbuch unter dem Titel «Mit 80 Tellern um die Welt» und schaffte damit über Nacht den Sprung in die nationalen Medien. Daraufhin folgten diverse Artikel in den Printmedien sowie Fernsehauftritte, unter anderem auch bei «Aeschbacher».

Im Februar 2013 stand David Geisser im Dienst der päpstlichen Garde in Rom und schrieb dort neben seinem zweijährigen Dienst sein drittes Kochbuch «Buon Appetito», das einen internationalen Erfolg erzielte. Es folgten sein

eigener Youtube-Kanal «It's cooking time» und die Publikation seines vierten Kochbuchs «Apéro Riche».

Anfang Januar 2018 hat David Geisser sein eigenes Kochstudio in Wermatswil eröffnet. Damit ist es ihm nun möglich, seine Erfahrungen auch praktisch weiterzugeben. Das folgende Rezept ist aus seinem Kochbuch «Apéro Riche».

Kochtipp:

Seit 2019 hat David Geisser mit «Choche und Gnüsse» eine eigene Kochshow beim Regionalsender TVO. Dort und auch im «Uster Report» weicht er in seine Tipps & Tricks ein.



QR-Code scannen
und Video
anschauen.



Einkaufsliste - Rezept für 4 Personen:	
Schweinebauch	Meersalz
Ca. 1.8 kg Schweinebauch	Pfeffer aus der Mühle
1 Karotte	Semmelknödel
100 g Sellerie	300 g Brötli 2-3 Tage alt
20 g Dijonsenf	150 ml Milch
330 ml Bier IPA	1 Zwiebel
(Appenzeller Bier)	1 Bund Petersilie, glatt
300 ml leichte Gemüsebouillon	50 g Butter
1 Zitrone, Saft	4 Eier
Worcestersauce	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle



Schweinebauch

- ☞ Die Schwarte des Schweinebauchs rautenförmig einschneiden und mit Meersalz einreiben.
- ☞ Den Schweinebauch im Kühlschrank für 24 Stunden auf der Hautseite auf einem Gitter ruhen lassen und darunter eine Auffangschale stellen.
- ☞ Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in einen Topf legen und mit so viel Wasser auffüllen, dass nur die Schwarte bedeckt ist.
- ☞ Kurz ca. 2 Minuten blanchieren. Danach den Schweinebauch herausnehmen und mit Dijonsenf, Meersalz und Pfeffer einreiben.
- ☞ Die Karotte und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden und in einen Bräter geben.
- ☞ Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach oben darauflegen.
- ☞ Aus dem Bier, der Gemüsebouillon, dem Zitronensaft und der Worcestersauce einen Sud herstellen.
- ☞ Den Sud nur bis zur Schwarte auffüllen (falls eine Restflüssigkeit besteht, diese nachfüllen, wenn nötig), so dass die Schwarte eine Kruste bilden kann.
- ☞ Den Schweinebauch für vier Stunden im auf 180 °C vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze braten lassen.

Semmelknödel

- ☞ Die Brötli in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergießen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie kurz waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und hacken.
- ☞ Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebel darin glasig andünsten.
- ☞ Vom Herd nehmen und die Petersilie unterrühren.
- ☞ Die Eier verquirlen und mit der Zwiebelmischung zu den eingeweichten Brötli geben.
- ☞ Die Masse mit Meersalz und Pfeffer würzen, vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. In einem grossen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
- ☞ Aus der Knödelmasse 8 gleichgrosse Knödel formen und in das kochende Wasser geben.
- ☞ Die Knödel 5 Minuten kochen lassen, dann den Topf mit einem Deckel bedecken und weitere 20 Minuten leise ziehen lassen.
- ☞ Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.



SPORTPREIS DER STADT USTER 2021

Vorschläge für Preisträgerinnen und Preisträger gesucht

Die Stadt Uster würdigt mit dem «Sportpreis der Stadt Uster» Personen, Organisationen oder Vereine, die sich im Sport besonders verdient gemacht haben. Bis zum 17. September werden Kandidaturen gesucht, die vordere Klassierungen oder Rekorde erzielt haben.

Auch dieses Jahr verleiht die Stadt Uster den «Sportpreis der Stadt Uster». Der Preis für sportliche Leistungen ist mit 10 000 Franken dotiert. Damit würdigt der Stadtrat die Leistungen von Sportlerinnen, Sportlern, Funktionären oder Vereinen, die sich im Sport speziell verdient gemacht haben. Die Preisübergabe findet am 27. Januar 2022 anlässlich der Verleihung der Stadtpreise in Uster statt.

Rekorde oder vordere Klassierung gesucht

Voraussetzungen für eine Nomination von Athletinnen oder Athleten sind Rekorde oder vordere Klassierungen bei wichtigen Wettkämpfen. Auch Personen, Organisationen oder Vereine, die sich für den Sport in Uster besonders engagieren, können vorgeschlagen werden.

Preisträgerin 2020

Den Sportpreis 2020 hatte die Jury der Badmintonspielerin Milena Schnider verliehen. An der Eliteschweizermeisterschaft 2020 konnte Milena Schnider mit erst 19 Jahren die Bronzemedaille gewinnen. Auf internationaler Stufe erreichte sie an den Junioren-EM den Einzug in das Achtelfinale und belegte den 1. Platz in der europäischen Rangliste der Juniorinnen im Damendoppel.

Meldeschluss: 17. September

Bis zum 17. September 2021 (Poststempel) können dem Geschäftsfeld Sport Vorschläge für mögliche Preisträgerinnen und Preisträger eingereicht werden:

Stadt Uster, Geschäftsfeld Sport, Postfach, 8610 Uster oder per E-Mail an alexandra.frick@uster.ch

Informationen:

Weitere Einzelheiten, ein Anmeldeformular und das detaillierte Reglement sind auf www.uster.ch/sportpreis aufgeschaltet.

Rahel Uster



Badmintonspielerin Milena Schnider, Gewinnerin des Sportpreises 2020 der Stadt Uster, nahm von Stadträtin Karin Fehr den Preis entgegen.

UNTERNEHMER IM FOKUS

Othmar Hasler, Mitglied der Geschäftsleitung der Schindler & Scheibling AG

Wer bei «Holzbau» an ein gemütliches Chalet denkt, liegt gewiss nicht falsch. Doch der natürliche wie nachhaltige Baustoff Holz findet schon längst bei Industriehallen oder anderen Grossbauten Verwendung. Eine Spezialistin hierfür ist die Ustermer Schindler & Scheibling AG – der «Uster Report» sprach mit Othmar Hasler, Leiter der Administration.

Die Schindler & Scheibling AG mit Sitz in Uster ist ein in der Branche Holzbau erfolgreiches Familienunternehmen. Wie sich bei einem Baum die Krone zunehmend gen Himmel streckt, wuchs dieses klassische KMU mit heute rund 100 Mitarbeitenden stetig. «Die Firma wurde am 1. April 1989 von Arnold Schindler und Christian Scheibling gegründet», berichtet Othmar Hasler. Wie das für die Administration sowie die Öffentlichkeitsarbeit verantwortlich zeichnende Geschäftsleitungsmitglied weiter ausführt, war seit der Erwerb einer Parzelle auf dem Trümpler Areal 1995 ein Meilenstein.



In der Folge wurden in Uster verschiedene Anbauprojekte und Ausbauschritte realisiert. Im Jahr 1997 kam eine Abundhalle hinzu, dort wird Schnitt- und Rundholz etwa für tragende Elemente oder Bauteile zusammengefügt, oder 1999 die Halle Ost. Othmar Hasler: «Ein Highlight folgte im Jahr 2007 mit dem Neubau des Werks in Hittnau, wo fünf Jahre später eine moderne Elementfertigungsanlage installiert wurde.» Für Othmar Hasler war aber 2012 der Kauf

Einen imposanteren Holzbau kann man sich kaum vorstellen.



Othmar Hasler vor der neuen Produktionsstätte im Industriegebiet Frauwis in Saland.



8610 Restaurant



8610 am See



8610 im Stadtpark



Ihr Anlass in Uster







Sie planen ein Essen für Ihre Familie, Ihre Firma oder einen Verein?
Bei uns wählen Sie zwischen drei Standorten in Uster mit unterschiedlichem
Ambiente und verschiedenen Räumlichkeiten. Wir beraten Sie gerne.

8610 Gastronomie | Friedhofstrasse 3a | 8610 Uster | 058 8610 820 | www.werkheim-uster.ch/gastronomie



Naturheilkunde TEN

Wir bieten an:

-  Ganzheitliche Gesundheitsberatung
-  Ernährungsberatung
-  Pflanzenheilkunde
-  Fussreflexzonen-Massage
-  Schröpfen
-  Ganzheitliche Zahnprophylaxe



Frau Palmira Biasi ist Dipl. Naturheilpraktikerin TEN mit eidg. Zertifikat und Krankenkassen-Anerkennung.

Mehr Informationen über das Angebot finden Sie auf www.drogerie-pfleiderer.ch Rubrik NaturPraxis.

Termine können telefonisch über die Nummer 044 940 00 32 oder online gebucht werden.



eines Grundstücks im Industriegebiet Frauwis in Saland «die wohl wichtigste Entscheidung».

Neuer Meilenstein in Saland

Dort, im Tösstal zwischen Wila und Bau-
ma, war am 18. Februar 2021 der erste
Spatenstich für eine 80 m lange, 40 m
breite zweigeschossige neue Produk-
tionshalle erfolgt. Nachdem schon am
10. August der Rohbau stand, konnte
man nur 14 Tage später zur Besichtigung
einladen. Die Aufrichte soll dann in die-
sem November gefeiert werden, und im
März 2022 will man die Inbetriebnahme
samt einem «Tag der Offenen Tür» für die
Öffentlichkeit begehen. In der neuen Pro-
duktionsstätte sollen spätestens im kom-
menden Jahr rund 20 Vollzeitangestellte
– ca. 5 Stellen werden neu geschaffen,
die übrigen werden transferiert – mehr
als 3000 m³ Vollholz verarbeiten. Gemäss
Othmar Hasler sind es in Uster und Hitt-
nau zusammen aktuell ca. 2300 m³.

Wie Hasler betont, «ist die Firma nach wie
vor zu 100% im Besitz der Gründerfami-
lien». Dies obwohl sich die Gründer zuneh-
mend auf den Verwaltungsräten fokus-
sierten und das Tagesgeschäft einer im
Januar 2021 eingesetzten 6-köpfigen Ge-
schäftsleitung übergeben haben. Auch
heute noch, nach mehr als 32 Jahren, sei
«der Geist des Unternehmens deutlich
spürbar». Lesen Sie, was Othmar Hasler
dem «Uster Report» im Zusammenhang
mit Holz als Baustoff zu berichten hatte,



wie sich der Markt und die Geschäfte ent-
wickeln und was die Spezialitäten dieses
KMU mit Familiensinn sind.

Othmar Hasler: Die Schindler & Scheibling AG bezeichnet sich als «Gesamtanbieter für nachhaltiges Bauen». Können Sie dies näher erklären?

Wir bauen mit Holz. Und wenn immer
möglich, mit Holz aus der Region. Daher
haben wir mit unseren wichtigsten Holz-
lieferanten, der Sägerei Bachmann AG in
Wila und Peter Egli AG in Bäretswil, das
Projekt holzo.ch gestartet. Ziel ist es, die
Wertschöpfungskette Holz in der Region
zu stärken und zu unterhalten. Gene-
rell setzen wir sehr stark auf naturnahe
Baustoffe und beziehen diese meist von
regionalen Sägereien.

Seit 2003 betreibt man in Uster eine eigene Schlosserei mit zwei Metallbauern. Der Grund für diese Diversifikation?

Wir haben erkannt, dass der Metallbau
im Hausbau durchaus eine Existenzbe-

Es geht nicht ganz
ohne Metall – auf
diesen Trägern wird
ein Zwischenboden
ruhen.



Typisch für dieses
Familienunterneh-
men: Der vierköpfige
Verwaltungsrat,
bestehend aus den
Gründern Arnold
Schindler und
Christian Scheibling
samt den Gattinnen
Nicole Schindler und
Adelheid Scheibling,
flankiert von der
6-köpfigen Geschäfts-
leitung.

Geschäftsleitungsmitglied und Leiter der Administration, Othmar Hasler.



rectigung hat. Daher haben wir eine Metallbauabteilung gegründet, die alle Stahlbauteile unter unserem Dach herstellt. Das sind sowohl Geländer wie auch Cheminées und auch Treppen oder Stahlpfosten oder Träger. Der Stahlbau ist eine Ergänzung des Holzbaus und gibt uns die Möglichkeit, individuellere Bauten zu realisieren.

Sie fertigen auch mit computergesteuerten Grossmaschinen, kommt da das Handwerk nicht zu kurz?

Ist das Werk in Saland operativ, werden wir uns in Uster auch künftig auf den Spezial- und Individualbau konzentrieren. Dort werden weiterhin Spezialitäten wie die Käse-Humidors eines Grossverteilers, individuelle Treppen, Massivholzmöbel, Altholzbauten, individuelle Umbauten etc. entstehen. Das Handwerk bleibt sicher nicht auf der Strecke, sondern bildet ein weiterhin stabiles Standbein der Schindler & Scheibling AG. Wir stehen auch künftig nicht für Standard-Projekte, sondern für ganz spezielle, individuelle Holzbauten.

Holz ist der Baustoff mit dem höchsten Charakteranteil. Was sind seine anderen Vorzüge?

Das ist ein abendfüllendes Thema. Holz als CO₂-Speicher, regionales Holz als Garant für die Stärkung der Wertschöpfungskette Holz in der Region, Holz als Stärkung für die soziale Wertschöpfung im Bereich der Erhaltung und Schaffung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen

etc. Auch reguliert Holz auf fantastische Art und Weise das Raumklima. Ferner symbolisiert Holz Heimat und steht für Vertrautheit und Sehnsucht zugleich. Es ist das Material, das zu unserem nachhaltigen Lebensstil passt und uns glücklich macht.

Die Schindler & Scheibling AG führt als Eigenmarken «Woodwall» und «HolzEcht». Erzählen Sie uns bitte mehr darüber.

Mit dem Neubau des Werks in Saland werden wir «Woodwall» durch die neue Eigenmarke «HolzEcht» ablösen. Dieses Systembauverfahren kommt dank innovativer Holzdübeltechnologie ohne Metall in Form von Nägeln und Schrauben sowie Leim und Kunststoff aus. Es ist somit nicht nur beständig, sondern auch klimafreundlich, atmungsaktiv und energieeffizient. Mit solchen Bauteilen ohne künstlich hergestelltes Isolationsmaterial entsprechen wir auch einer steigenden Nachfrage nach natürlichen Baumaterialien. Dies etwa von Kunden, denen ein nachhaltiger und gesunder Lebensstil wichtig ist. Holz ist das Material für individuelle Häuser der Zukunft.

Das Angebot ist breit: vom Boden der Holzterrasse über das Einfamilienhaus bis hin zur kompletten Überbauung und riesigen Gewerbegebäuden. Eine Stärke?



Othmar Hasler informiert sich bei Natalie Scheibling, Sachbearbeiterin Rechnungswesen. Natürlich ist auch das Büro Family-Business...



Was sind Ihre Führungsgrundsätze?

Zuerst kommt der Mensch. Unsere Mitarbeiter und ihre Familien stehen im Vordergrund. Dann messen wir unsere Entscheidungen am Grad ihrer Nachhaltigkeit und somit an den möglichen Konsequenzen für die nächste Generation. Das gelingt nicht immer, aber wir sind am Üben.

Es geht auch filigran: Das Holz dieser Lampe besticht mit seiner Scherenschnitt-Optik.

Wo finden Sie Erholung und Ausgleich vom Berufsalltag?

Nebst der Arbeit und meinen Nebenämtern finde ich Erfüllung im Reisen im Wohnmobil und aktuell in meiner Rolle als frischgebackener Grossvater.

Wenn wir uns in drei Jahren wiedersehen, von welcher Neuerung würden Sie mir berichten?

Ich bin sicher, dass ich Ihnen von vielen Neu- und Umbauprojekten mit «Holz-Echt» berichten kann!

Interview: Martin Mäder

Aufgrund der Grösse unseres Unternehmens sind wir zunehmend in den Fokus grösserer Bauprojekte geraten. Darauf sind wir einerseits stolz, aber andererseits wollen wir nicht in eine Schublade gesteckt werden, dass wir auch vermeintliche Kleinprojekte nicht mehr machen wollen. Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, werden wir eine eigene Abteilung für Kundendienstaufträge etablieren.

Wo rangiert man im schweizweiten Branchenvergleich?

Im Kanton Zürich sind wir mit der Anzahl der Mitarbeitenden wohl einer der grössten Holzbauer mit integrierter Architektur- und Generalunternehmung. Schweizweit sind wir möglicherweise in den «Top 20».

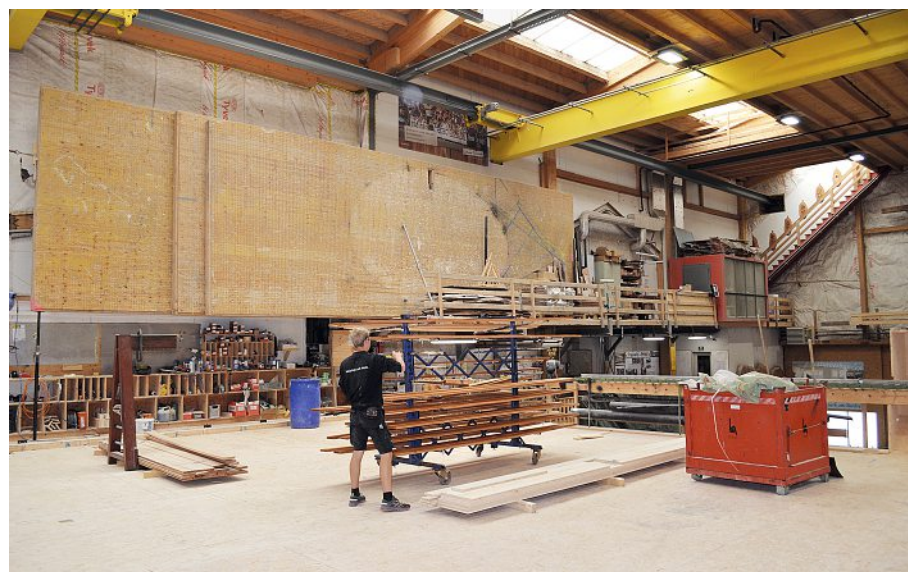
Die Schindler & Scheibling AG in Kürze

Verbautes Holz/Jahr: 2300 m³

Anzahl Mitarbeitende: über 100

Anzahl Zimmerleute: über 45, davon 1/3 Auszubildende

Ausgebildete seit 1991: 121 in vier Berufen



Blick in die Produktionshalle am Ustermer Hauptsitz auf dem Trümpler Areal.

Der Möbel Macher® *macht's möglich*

Schreinerei
Möbelbau

Küchenbau
Badbau

Architektur
Bauleitung

Der Möbel Macher Schreinerei GmbH
Weihergasse 4 · 8615 Wermatswil · Telefon 044 950 24 10
info@dermoebelmacher.ch · www.dermoebelmacher.ch

Ausstellung: Kempttalstrasse 48 · 8320 Fehraltorf

TEAM 7
Massivholzküchen

alp
n
ach
kü
chen



Splendida Services AG Werte erhalten

Unterhaltsreinigungen
Spezialreinigungen
Facility Services

ISO 9001 Qualität
ISO 14001 Umwelt

Industriestrasse 25
8604 Volketswil
Tel. 044 905 29 30
www.splendida.ch

splendida 
FACILITY SERVICES

IHRE SPITEX USTER

**Wir helfen kompetent und respektvoll
mit Pflege, Betreuung und Hauswirtschaft.**

Telefon 044 905 70 80
E-Mail info@spitex-uster.ch
24h Onlineanmeldung über www.opanspitex.ch



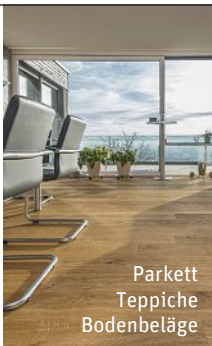
«WIR SIND
AN IHRER SEITE»



www.spitex-uster.ch



Doppelböden



Parkett
Teppiche
Bodenbeläge



Metallbau



Zeltvermietung



Tankstellen

LS Lenzlinger

Lösung. Leistung. Leidenschaft.

Lenzlinger Söhne AG | 8606 Nänikon/Uster | +41 58 944 58 58 | lenzlinger.ch

DAS 50-FRANKEN-BILD

Wettbewerb



Wo wurde dieses Foto aufgenommen?

TAVÉRNA
Poseidon

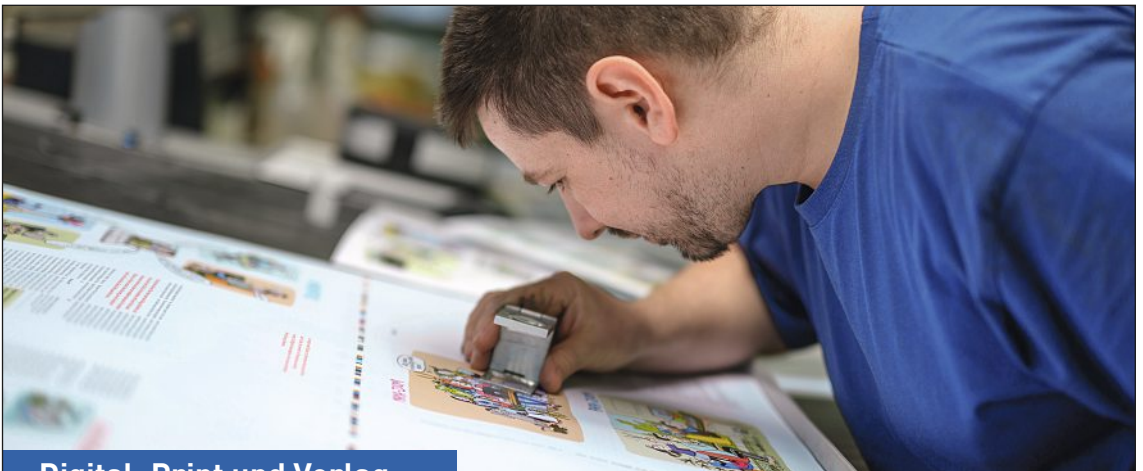
Das Bild in der Ausgabe 4/2021 wurde in Niederuster beim Brunnen an der Seestrasse vis-à-vis des alten Schulhauses aufgenommen.

Viele korrekte Antworten sind bei uns eingegangen. Gewinnerin dieses Wettbewerbs und damit eines 50-Franken-Konsumationsgutscheins der Taverna Poseidon in Uster ist: Jeannette Büchi, Uster.

Herzlichen Glückwunsch!

Dieses Mal suchen wir einen Ort in Uster. Schreiben Sie uns, wo das Foto aufgenommen wurde, unter Angabe Ihrer Kontaktdaten, per E-Mail an info@ieb-medien.ch oder per Post an IEB Medien AG, «Uster Report», Gewerbestrasse 18, 8132 Egg. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. **Einsendeschluss ist der 22. Oktober 2021.**

Dieser Wettbewerb wird gesponsert von der Taverna Poseidon, Uster, «Griechisch essen wie die Götter», www.taverna-poseidon.ch



Digital, Print und Verlag

Teamwork – für Ihren Erfolg.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit massgeschneiderter, treffsicherer Kommunikation.

Wir haben genau ein Ziel:

Sie dabei zu unterstützen.

FO FOTOROTAR

FO-Fotorotar | Gewerbestrasse 18 | 8132 Egg bei Zürich
0449863500 | info@fo-fotorotar.ch | www.fo-fotorotar.ch

STADT USTER IMPRESSUM

Notfallnummern

Feuerwehr	118
Polizei	117
Sanitätsnotruf	144
«Aerztefon» Nottfalldienst (Gratisnummer) 0800 33 66 55	
Elternnotruf	0848 35 45 55
Frauenhaus und Beratungsstelle	044 994 40 94
Rega, Schweizerische Rettungsflugwacht	1414
Seerettungsdienst	118
Spital Uster	044 911 11 11
Telefonhilfe für Kinder und Jugendliche	147
Tierambulanz	0800 55 70 10
Vergiftungen	145
Spitex Uster	044 905 70 80
Ambulante Hilfe und Pflege, Hilfe- und Pflegeberatung, hauswirtschaftliche Unter- stützung, psychiatrische Pflege, Hilfsmittel- beratung, Kontinenz- und Stomaberatung, Sturzprävention Wagerenstrasse 20 Bürozeiten, Mo–Fr	
	8.00–12.00 14.00–17.00
Online-Anmeldung rund um die Uhr www.opanspitex.ch	
Spitex-Shop	044 905 70 80
Verkauf und Vermietung von Hilfsmitteln Wagerenstrasse 20 Öffnungszeiten:	
Montag und Freitag	14.00–16.00 Uhr
Dienstag	9.00–11.00 Uhr
Mittwoch	17.00–19.00 Uhr
Trauerportal	
Telefon 043 833 80 75 E-Mail trauer@ieb-medien.ch	

www.uster-report.ch

Ausgabe 5/2021

Nr. 175, 29. Jahrgang

Uster Report

Das sympathische Stadtmagazin für Uster
und Umgebung

Erscheint 6-mal pro Jahr

Herausgeber

IEB Medien AG

Gewerbestrasse 18, 8132 Egg ZH

E-Mail: info@ieb-medien.ch

Telefon: 043 833 80 60 / Fax 043 833 80 44

Redaktionsmitglieder

Martin Mäder, Chefredaktor

Rahel Uster, Luc Müller, Cynthia Gehrig,

Manuela Schlumpf, Karl Günthard,

Ruedi Gysi, Michael Köhler

Inserate

Thomas Käser (Verkaufsleitung)

Gewerbestrasse 18, 8132 Egg

E-Mail: t.kaeser@ieb-medien.ch

Telefon: 043 833 80 60 / Fax 043 833 80 44

Druck

FO-Fotorotar

Ein Unternehmen der FO-Gruppe

Gewerbestrasse 18, 8132 Egg ZH

GEDRUCKT IN DER SCHWEIZ.

IMPRIMÉ EN SUISSE.

STAMPA IN SVIZZERA.

STAMPATO IN SVIZZERA. 

Nächste Ausgabe

Redaktionsschluss: 21. Oktober 2021

Erscheinung geplant: 12. November 2021

Auflage

19 000 Exemplare

Geschenkabo

Jahresabonnement CHF 45.–

Spenden

IEB Medien AG

Gewerbestrasse 18, 8132 Egg ZH

IBAN CH88 0070 0113 5001 8252 9

Titelbild

Vom Hagel grad noch verschonte Trauben
im Heusser Rebberg an der Burgstrasse.

Foto: Martin Mäder

Texte dürfen nicht für andere Veröffent-
lichungen verwendet werden.



ENERGIE FÜR UNTERWEGS UND ZU HAUSE



Tanken Sie Energie

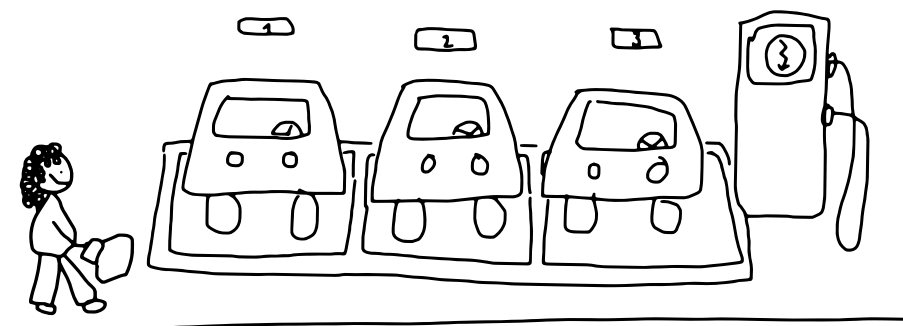
Bei der LANDI Zola AG finden Sie die passende Energie für Ihre Mobilität sowie für Ihr Zuhause. Besuchen Sie unseren Standort Riedikon oder für Heizöl scannen Sie den QR-Code. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

LANDI Zola AG | landizola.ch | 058 434 38 30



agrola.ch

Jetzt umdenken. Für morgen.



Unser Angebot für Sie:

Intelligente E-Ladelösung für Tiefgaragen.

Mehr unter: www.energieuster.ch/ladeloesung





**Kunz
Baumschulen**

Alles für Ihren Garten. Natürlich Kunz.

Gschwaderstrasse 75
8610 Uster-Winikon
044 941 17 37

**DAS RICHTIGE AMBIENTE,
FÜR GROSSE MOMENTE.**

**GARDEN
Events**

Erleben Sie ein einzigartiges Fest
im Grünen bei **Kunz Baumschulen**.

KAUFGARTEN USTER

KUNZBAUMSCHULEN.CH