

Zürcher Oberländer

Dienstag, 26. März 2019 | Nr. 71 | CHF 3.80 | www.züriost.ch

Anliker tritt per sofort als GC-Präsident zurück

Ende Saison nimmt auch CEO Manuel Huber den Hut – im Verein setzt man auf einen totalen Neuanfang. **Seite 27**



Eine Prise Thai für die Dübendorfer Kulturszene

In der Oberen Mühle isst man traditionell. Für kurze Zeit kann man im Kulturlokal Exotisches probieren. **Seite 8**

Donald Trump geht zum Gegenangriff über

Der US-Präsident sieht sich nach Vorlage des Mueller-Berichts «vollständig entlastet» – und teilt sofort aus. **Seite 23**

Redaktion 044 9333333
redaktion@zol.ch
Aboservice 044 9333205
abo@zol.ch
Inserate 044 9333204
inserate@zol.ch
AZ 8620 Wetzikon

ZRR
Zürcher Regionalzeitungen

Vogel gibt den Medien die Schuld für seine Wahlschlappe

Region Der gescheiterte FDP-Regierungsratskandidat Thomas Vogel hadert mit seiner Niederlage.

Marco Huber und **Benjamin Rothschild** und **Andreas Kurz**

Als fast schon gewählter Kandidat konnte Thomas Vogel den zweiten FDP-Sitz in der Kantonsregierung nicht verteidigen.

Die Ausgangslage sei durch das Aufkommen der Klimathemen schwerer geworden, so der Illnau-Effretiker. Die Ökoparteien hätten stärker mobilisiert als die Bürgerlichen. «Ausserdem haben die Medien diese Wahlen be-

wusst und sehr stark gesteuert», sagt Vogel. Auf der Siegerseite stand hingegen die Parteipräsidentin der Grünen. Für die Hinwilerin Marionna Schlatter ist der Wahlerfolg nachhaltig. «Der Klimawandel wird nicht in ein

paar Monaten wieder weg sein», sagt sie. Für besonderes Aufsehen sorgte die Wahl der Dübendorferin Leandra Cumberg (SP). Die 19-Jährige ist neu die jüngste Kantonsrätin aller Zeiten. Ihr Erfolg freut insbeson-

dere die Dübendorfer Sozialdemokraten, die es in den letzten Jahren nicht einfach hatten. Der politische Gegner bezichtigt den Polit-Shooting-Star aus dem Glattal derweil des Populismus. **Seiten 2, 3, 7, 9 und 19 bis 22**

Dieser Walder Marmelade verleihen die Engländer Gold



Wald Vor drei Jahren hat die Walderin Karin Eggenberger angefangen, ihre Gonfi-Kreationen einem grossen Marmeladenfestival in England zu schicken. Seither lieben die Juroren auf der Insel die Walder Fruchtaufstriche. Dieses Jahr gabs zweimal Gold. **Seite 5** Foto: Seraina Boner

Wetzikon baut fleissig Schulden ab

Wetzikon Bereits zum dritten Mal in Folge schliesst die Rechnung der Stadt Wetzikon positiv ab. Statt ein budgetierter Verlust von 2,2 Millionen Franken resultiert ein Gewinn von 5,9 Millionen Franken. Dies lag insbesondere an deutlich höher ausgefallenen Einnahmen aus Grundstückgewinnsteuern. Das positive Ergebnis nutzte der Stadtrat dazu, den Haushalt um weitere 8,7 Millionen Franken zu entschulden. (aku) **Seite 5**

2018 gab es im Oberland 12 513 Straftaten

Region Im Schnitt mehr als 1000 Straftaten pro Monat oder insgesamt 12 513 Straftaten wurden im vergangenen Jahr im Zürcher Oberland erfasst. Dies geht aus der gestern präsentierten polizeilichen Kriminalstatistik des Kantons Zürich hervor. Am meisten Fälle in der Region wurden – wie schon im Vorjahr – im Bezirk Uster registriert: Im städtischsten der drei Oberländer Bezirke ereigneten sich 6526 Taten. Deutlich tiefer sind

im Vergleich die Zahlen aus den Bezirken Hinwil (3811) und Pfäffikon (2176).

Die Kriminalitätsbelastung der Region hat damit in den meisten Gemeinden trotz Bevölkerungswachstum nur leicht zugenommen. Diese Entwicklung entspricht auch derjenigen im Rest des Kantons. Experten sprachen an der Vorstellung der Statistik denn auch von im positiven Sinn stabilen Verhältnissen. (chi) **Seiten 9 und 17**

Kantonsrat lehnt Mehrwert-Vorlage ab

Zürich Bei Ein- und Umzonungen steigt der Wert von Grundstücken. Davon sollen nicht nur Investoren und Besitzer, sondern auch die Gemeinden etwas haben. Schliesslich müssen sie in die Infrastruktur investieren, die aufgrund des Wachstums ausgebaut werden muss.

Investitionsstopp befürchtet

Umstritten ist, wie hoch diese Mehrwertabgabe im Kanton Zürich sein soll. Die Volksinitiative

«Für einen gemeindefreundlichen Mehrwertausgleich» will, dass Gemeinden bis zu 60 Prozent vom Mehrwert verlangen dürfen.

Das ist der bürgerlichen Mehrheit im Kantonsrat deutlich zu viel. Sie befürchtet einen Investitionsstopp und hat die Initiative gestern klar abgelehnt. Der Regierungsvorschlag mit einer Abgabe von maximal 20 Prozent ist wiederum den linken Parteien zu wenig. (hz) **Seite 18**

ANZEIGE

LS Lenzlinger
Parkett Teppiche
Bodenbeläge

Ausstellung Mühle Niederuster
Tel. 058 944 58 50

Garderoben sollen günstiger werden

Pfäffikon Der Pfäffiker Gemeinderat will das marode Garderobengebäude des FC Pfäffikon auf dem Sportplatz Barzloo für 3,72 Millionen Franken durch einen Neubau ersetzen. Bereits im Vorfeld haben SVP, FDP, SP und EVP der Rechnungsprüfungskommission zugestimmt, dass das vorgelegte Projekt zu teuer sei und sie darum ein neues Kostendach forderten. 2,7 statt 3,72 Millionen Franken – so lautet der Appell an den Gemeinderat für die Projektierung.

An der Gemeindeversammlung vom Montag sagten die 136 anwesenden Stimmbürger einstimmig Ja zum Projektionskredit in der Höhe von 180 000 Franken. Auch die Bauabrechnung über die Realisierung des temporären Schulraums Sandgrueb wurde ohne Gegenstimme genehmigt. Bericht folgt. (lcm)

Bauprojekt im Naturschutzgebiet

Fällanden Die Greifensee-Stiftung will das Naturschutzgebiet zwischen Greifensee und Fällanden bebauen. Im Sommer sollen dort ein Erlebnissteig, ein Turm und eine Beobachtungsplattform entstehen. Die Projektverantwortlichen glauben, dass die Natur vom Vorhaben profitiert: «Nach Abschluss der Arbeiten wird eine vielfältigere Natur entstehen», sagt Ute Schnabel-Jung von der Greifensee-Stiftung. Sie hofft, dass sich künftig im Gebiet seltene Pflanzenarten niederlassen. (zo) **Seite 8**



Inserate

Rubriken

- Todesanzeigen 10
- Veranstaltungen 13

Hausverkäufe lassen Wetzikons Kasse klingeln

Wetzikon Fast sechs Millionen im Plus statt zwei Millionen im Minus: Die Rechnung der Stadt ist weitaus besser ausgefallen als erwartet.

Andreas Kurz
und **David Kilchör**

Es sei bereits das dritte Mal in Folge, dass die Rechnung der Stadt Wetzikon im Plus schliesse, hält der Stadtrat in einer Mitteilung fest. 5,9 Millionen Franken Gewinn statt des budgetierten Minus von 2,2 Millionen Franken: Die Exekutive ist erfreut. Dadurch könne der Haushalt um insgesamt 8,7 Millionen Franken entschuldet werden.

«Aufgrund der heutigen Situation wird sich der Stadtrat auch weiterhin auf den Schuldenabbau fokussieren», sagt Finanzvorstand Heinrich Vettiger

(SVP). Noch betrage der Schuldenberg rund 68 Millionen Franken. Das sei zwar 30 Millionen weniger als Ende 2016. Es sei aber das Ziel, ihn auf unter 60 Millionen zu reduzieren.

«Ohne Leistungsabbau»

Zum guten Ergebnis habe unter anderem die Ausgabendisziplin in sämtlichen Bereichen der Stadt geführt. Massgeblich verantwortlich für das gute Ergebnis waren indessen auch die ausserordentlich hohen Einnahmen aus den Grundstücksteuern. Diese lagen 7,3 Millionen Franken höher als budgetiert. Sie hätten die um

2,8 Millionen tieferen Einnahmen aus den ordentlichen Steuern mehr als wettgemacht, so der Stadtrat. Zudem seien die Sozialkosten nicht weiter gestiegen. Bei der Pflegefinanzierung seien die Ausgaben 870 000 Franken unter Budget ausgefallen, bei der Heimplatzierung um 430 000 Franken, und für soziale Institutionen habe man 210 000 Franken weniger ausgegeben als geplant. «Alles ohne Leistungsabbau», wie Vettiger betont.

Bessere Selbstfinanzierung

Auch die Selbstfinanzierung des städtischen Finanzhaushalts hat sich verbessert, sie beträgt neu

rund 22,2 Millionen Franken. Die Investitionen fielen im vergangenen Jahr um 8,9 Millionen Franken tiefer aus, weil vor allem bei den Stadtwerken und in der Schule geplante Projekte nicht realisiert wurden. Die Stadt investierte 2018 damit brutto lediglich 16,6 Millionen Franken, was etwa dem Vorjahreswert von 16,5 Millionen entspricht.

Die Rechnung weist einen Aufwand von 236 Millionen und einen Ertrag von 241,9 Millionen Franken auf. Das Eigenkapital der Stadt beträgt nach Berücksichtigung des Gewinns 112,2 Millionen Franken. Der kantonale Ressourcenausgleich

spülte vergangenes Jahr 30,3 Millionen Franken in die Stadtkasse, was rund 63 Steuerprozenten entspricht.

Grosse Projekte stehen an

Die in den letztjährigen Budgets auf Stufe Verwaltung, Stadtrat und Parlament unternommenen Anstrengungen zeigten ihre Wirkung. Diesen Pfad wolle der Stadtrat auch weiter beschreiten. «Wir haben uns zwar einen gewissen Handlungsspielraum geschaffen», sagt Vettiger. «Das Ergebnis ist durchaus erfreulich, man sollte aber nicht zu früh frohlocken. Eine Schwalbe macht ja noch keinen Sommer.»

Das gute Bild des städtischen Finanzhaushalts darf laut dem Wetziker Stadtrat nicht darüber hinwegtäuschen, dass auch in den kommenden Jahren die finanziellen Herausforderungen für die Stadt zunehmen dürften. Das grosse Investitionsvolumen etwa – der Stadtrat erwähnt Projekte wie die Abwasserreinigungsanlage, die Werkhöfe, Schulen und jene im Stadthaus – und die unsichere Entwicklung der Steuereinnahmen seien dabei nur einige von mehreren Indikatoren, die es zu beachten gelte. Vor diesem Hintergrund sei man weit entfernt von einer Steuersenkung.

«Entweder hörst du jetzt auf, oder du machst was Richtiges draus»

Wald Karin Eggenberger stellt Marmelade her – und zwar so gut, dass sie damit internationale Preise gewinnt.

In der Decke sind, weiss verputzt, noch die Schienen aus Metzgerzeiten eingelassen. Dort hängen früher Rinder vom Haken. In der Ecke, von einem Schrank verborgen, ist der Schlachthausabfluss. Den sieht man nicht, man muss sich auf das Wort der Ruhr-Werk-Inhaberin Karin Eggenberger verlassen. Abgesehen davon erinnert nichts mehr an die martialische Vergangenheit der Schlipfstrasse 3 in Wald. Ausser vielleicht, wenn Eggenberger Blutorange in ihrer Marmeladenküche schnetzelt.

«Ich verarbeite pro Saison gut 200 Kilogramm Orangen», sagt Eggenberger. Nicht alle Sorten sind gleich aufwendig bei der Verarbeitung. Eine Bitterorange ist erst nach 120 Schnitten bereit. Das hört sich nach der Heidenarbeit an, die es ist. Für die Marmeladenköchin jedoch ist jeder Schnitt Meditation. Und die wird gewürdigt: Heuer räumte sie das dritte Jahr in Folge bei den «World's Original Marmalade Awards» in England ab. Zweimal Gold, zweimal Bronze und eine Empfehlung holten ihre Citrusaufstriche nach Wald. Sie ist die einzige Schweizer Goldgewinnerin aus 3000 Einsendungen aus über 40 Ländern.

Zu viel Marmelade im Keller

Bevor Eggenberger das Schlachthaus in eine Küche umwandelte, kochte sie zu Hause so viel Marmelade, dass bald kein Platz mehr war. «Da sagte mein Mann: «Entweder hörst du jetzt auf, oder du machst was Richtiges draus», erzählte sie. 2015 entschied sie sich für «das Richtige» und gründete das Ruhr-Werk. Vor zwei Jahren eröffnete Eggenberger dann ihre Küche.

Ihr Werdegang mutet an, als habe sie sich ein Leben lang auf die Gonfi-Küche vorbereitet: Die Ausbildung als Laborantin machte sie mit biologischen Prozessen vertraut, die Hotelfachschule bildete sie in Geschäftsführung und Vertrieb aus. Ihre Diplomarbeit schrieb sie über Hygiene im Betrieb. Ihr «Fundament» nennt sie ihren Weg. Den Entscheid, Marmelade zu kochen, fällte die Mutter zweier Kinder jedoch an einer dieser Gabelungen des Lebens, die sich erst im Nachhinein als schicksalhaft herausstellen: Nachdem die Sprösslinge im Kindergarten



Karin Eggenberger mit einem ihrer 13 Awards. Foto: Seraina Boner

und in der Schule versorgt waren, musste sie schlicht etwas tun. «Irgendwann ist das Haus geputzt», fasst Eggenberger zusammen. «Ich konnte also entweder anfangen «z kafele», oder ich konnte was Neues probieren.»

Über ein Dutzend Awards

Seither kocht sie ihre Fruchtaufstriche, die nur deswegen nicht «Konfi» heissen, weil sie zu wenig Zucker beinhalten. Der Zuckeranteil einer richtigen «Konfi» muss in der Schweiz mindestens die Hälfte der Masse ausmachen. Bei Eggenberger sind es 40 Prozent. Das schmeckt den Juroren: In den letzten drei Jahren holten ihre Kreationen 13 Awards am englischen Marmeladenfestival. Ihr höchstdekoriertester Gewinner dieses Jahr:

«Bergamotta Di Calabria», ein Bergamotte-Aufstrich, 19 von 20 Punkten.

«Das ist eine Liebhaberarmelade», weiss Eggenberger aus Erfahrung. Die Citrusfrucht Bergamotte werde extensiv in der Parfümindustrie eingesetzt. Aufgrund der intensiven Geschmacksnote sei sie deshalb nicht jedermanns Sache. Wer sie deshalb auf dem Zmorgetisch nicht möge, brauche sie eben zum Kochen, schlägt Eggenberger vor. «Bei Marmelade sage ich meinen Kochschülern immer: Um Himmels willen, bloss nicht nur aufs Brot!» Sie passe hervorragend zu asiatischem Essen, Fleisch und Käse – oder zu Süssem: «Bergamotte schmeckt herrlich zu frischen Brownies.»

Eggenberger, die ebenfalls Erwachsenenbildnerin ist, gibt in

ihrer Küche auch Einmachkurse. Damit habe sie angefangen, weil sie gemerkt habe, dass viele Leute dieses «alte Wissen» nicht mehr besässen. «In diesen Kursen verarbeiten wir etwa süsssaure Zucchetti, Essiggurken oder ein Chutney», so Eggenberger. Vor allem junge Frauen würden gerne wieder wissen, wie sie ihren Kindern Essen mit weniger Konservierungsmitteln aufstischen könnten. Die Walder Gonfi-Macherin lehrt Interessierte aber auch, wie man Fruchtaufstriche selber macht.

«Das ist wie Meditation»

«Meinen Kursteilnehmern sage ich: Macht Gonfi nicht am Tag, wenn die Kinder zu Hause rumrennen. Macht das am Abend, macht das für euch. Ihr braucht Ruhe», erklärt Eggenberger.

«Wenn ich Gonfi koche, bin ich im Flow. Das ist wie Meditation, ich mache das Radio nur selten an.»

Sie ist nicht scheu bei der Auswahl der Gewächse, die sie zu Fruchtaufstrichen verarbeitet. «Ich nehme alles, was mir in die Finger kommt», sagt sie und zählt auf: Ananas, Kornelkirschen, Wildzweitschgen – und Rüebli. «Der Trick bei Karotten ist, einen Schuss Apfelsaft dazugeben, damit die Masse nicht zu breiig wird», erklärt die ehemalige Laborantin. Das Gonfi-Kochen, das sei eben «reine Biologie». Um das schöne Gelb der Zweitschgen in die Marmelade zu kriegen, müsse man beispielsweise erst einen Teil des Zuckers begeben, die Masse einmal aufkochen und über Nacht stehen lassen. «Dann fangen die Zellen an zu platzen, die Farbe kommt raus und das Aroma.» Am Morgen kommt der restliche Zucker hinzu, und die Masse wird normal zu Ende gekocht. So ein Fruchtaufstrich brauche nun mal Zeit.

Bald eine Tonne Früchte?

Letztes Jahr verarbeitete Eggenberger fast 900 Kilogramm Früchte und Gemüse. In ihrer Küche steht auf dem Herd dafür ein einsamer Topf. Fassungsvermögen: drei bis vier Kilogramm. Mehr verarbeitet die Gonfi-Köchin nicht auf einmal. Eine Charge – vom Rüsten bis zu den abgefüllten Gläsern – beschäftigt sie gut drei Stunden. 1000 Gläser stehen momentan im Lager, ein Tiefstand. Besonders auf die Markt- und Weihnachtszeit hin sind es mehr.

Dann arbeitet Karin Eggenberger auch mal von acht Uhr morgens bis Mitternacht an ihren Aufstrichen. Und manchmal sorgt ihre Arbeit für ein Intermezzo mitten in den Sommerferien. «Dann ist Zwetschgenzeit, die müssen gerüstet und eingefroren werden», erklärt Eggenberger. «Wir kamen schon mal aus den Ferien zurück, haben 48 Stunden gerüstet und sind dann wieder weggefahren.» Für die Familie gehört das zum Alltag, sie hält Eggenberger den Rücken frei. «Der Betrieb muss aber mit meiner Familie vereinbar sein. Er wächst mit meinen Kindern.»

Fabio Lüdi

Schule leidet unter geringeren Steuereinnahmen

Grünigen Das Resultat der Rechnung 2018 der Schule bleibt hinter den Erwartungen zurück.

Die Jahresrechnung der Schule Grünigen für 2018 schliesst mit einem grösseren Aufwandüberschuss als geplant. Das Budget hatte diesen mit 708 000 Franken ausgewiesen, faktisch ist es mit einem Gesamtaufwand von 9,7 Millionen Franken jetzt ein Minus von 1,2 Millionen Franken. Das Ergebnis sei massgeblich durch Mindereinnahmen von rund 730 000 Franken bei den Gemeindesteuern beeinflusst worden, schreibt die Schulgemeinde Grünigen in einer Medienmitteilung. Den Steuerfuss anzuheben, stehe trotzdem nicht zur Debatte, sagt Schulgemeindepäsidentin Karin Jeber (SVP).

Weniger Mittelschüler

Gegenüber dem Budget unterschritten wurden hingegen die Ausgaben für den Bereich Bildung, hierfür wurden 104 439 Franken weniger als geplant ausgegeben. Rund 100 000 Franken dieser Einsparungen seien auf den Kostenbeitrag für die Mittelschulen zurückzuführen, so Jeber: Geplant hatte die Gemeinde mit zwölf Mittelschülern, letzten Endes waren es aber nur deren sechs.

Die Nettoinvestitionen betragen 2018 4,6 Millionen Franken. Der Löwenanteil davon – 3,9 Millionen Franken – floss in den Neubau des Schulhauses Aussergass. Die Jahresrechnung wird der Schulgemeindeversammlung vom 20. Juni zur Abnahme vorgelegt. (zo)

In Kürze

Jassturnier für einen guten Zweck

Rüti Die Reformierte Kirchgemeinde Rüti veranstaltet am kommenden Sonntag, 31. März, von 14 bis 17 Uhr im Restaurant Löwen ein Jassturnier zugunsten der Fastenaktion «Brot für alle». Gespielt wird der Schieber mit deutschen Karten. Es gelten Turnierregeln. In der Pause stehen Kaffee und Kuchen bereit, und natürlich gibt es auch kleine Preise zu gewinnen. Das Startgeld beträgt 15 Franken. (zo)