

Der Tössthaler

Die Lokalzeitung für das Tösstal. Ein wichtiges Publikationsorgan der Gemeinden Schlatt, Turbenthal, Wila, Wildberg und Zell

1. AUGUST

Rede, Wurst und Feuer – noch zeitgemäss?

Ist die klassische 1.-August-Feier ein Auslaufmodell – oder soll sie genau so bleiben, wie sie ist? Ein Pro und Kontra. **SEITE 5**



ZUM SCHULSTART

Verschiedene Szenarien erarbeitet

Die Zürcher Bildungsdirektion will auch im nächsten Schuljahr am Präsenzunterricht festhalten. **SEITE 2**

WANDERTIPP

Wildromantische Natur am Stadtrand

Die Seniorenwandergruppe Turbenthal entdeckte auf ihrer Tour vom Dolder nach Küsnacht mehrere Kleinode. **SEITE 7**

Das Tiefbauamt hat «einseitig» abgeklärt

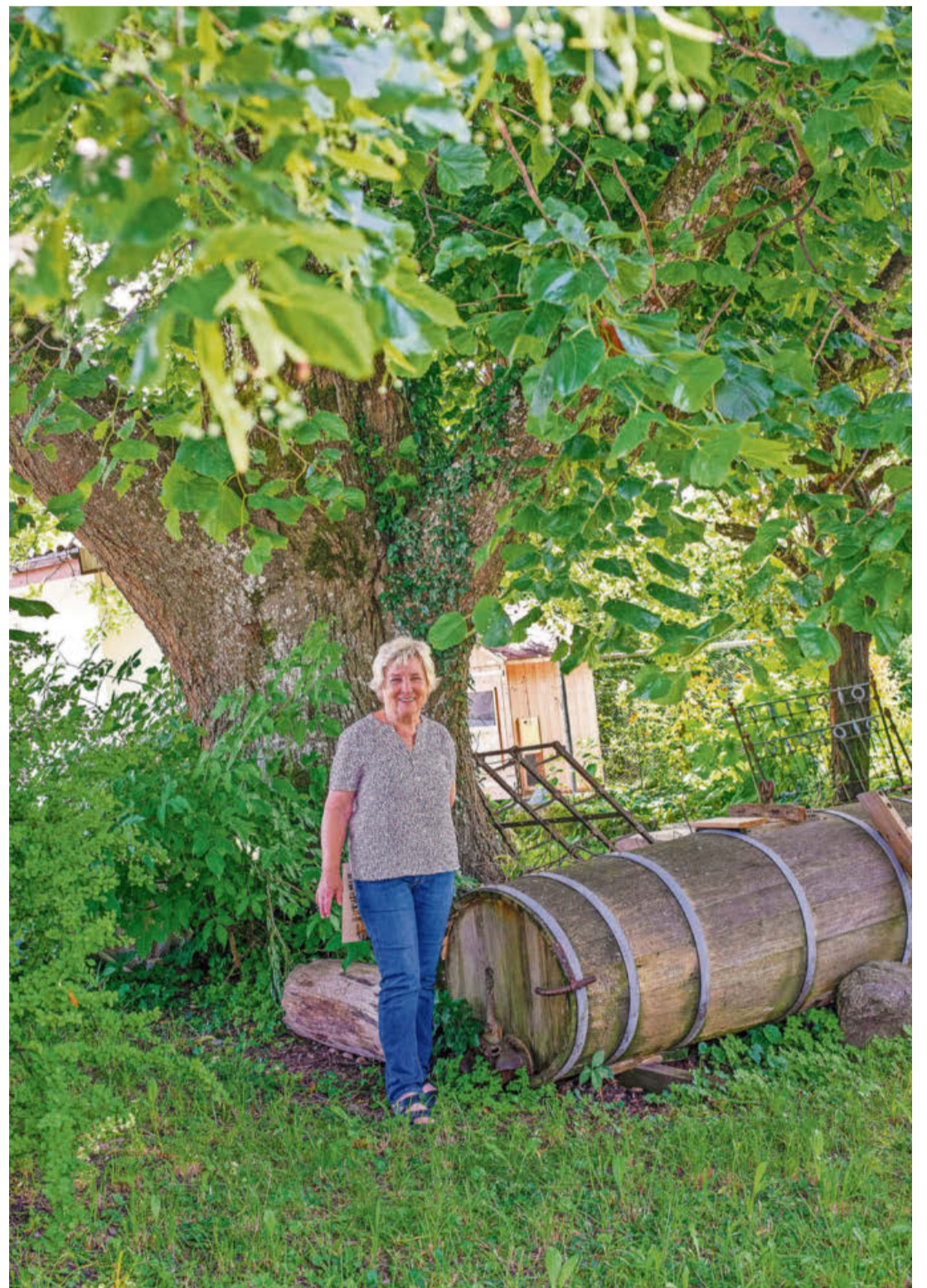
Die Baudirektion hebt die angeordnete Vollsperrung der Tösstalstrasse zwischen Turbenthal und Wila während des Kreiselbaus wieder auf.

TURBENTHAL/WILA Der Gemeinderat Wila verzeichnet einen weiteren Etappensieg in der Frage der Verkehrsführung während des Kreiselsbaus bei der reformierten Kirche Turbenthal. Die Baudirektion hat seinen Rekurs gutgeheissen und hebt die angeordnete Vollsperrung der Tösstalstrasse zwischen Turbenthal und Wila während der Bauarbeiten wieder auf.

Die Direktion kommt zum Schluss, dass das Tiefbauamt «einseitig und nicht unvoreingenommen» abgeklärt hat. Es entstehe der Eindruck, dass sich das Amt bereits im Vorfeld seiner Variantenprüfung darauf festgelegt habe, die Bauarbeiten in möglichst wenigen Etappen und innerhalb einer Bausaison durchzuführen. Bei der sechsmonatigen Sperrung des stark

frequentierten Strassenabschnitts handle es sich um eine «einschneidende Massnahme». Das Amt muss nun nochmals über die Bücher und genauere Abklärungen treffen – auch hinsichtlich Alternativlösungen. Die sechsmonatige Vollsperrung ist mit dem Entscheid der Baudirektion aber noch nicht vom Tisch. Dieser ist zudem noch nicht rechtskräftig. **tth SEITE 3**

Wo sogar Königin Sonja von Norwegen einkehrte



In der vierten Generation wirtet Hedi Werren im Restaurant Obstgarten in Oberlangenhart. 77 Jahre alt ist sie mittlerweile, und bekocht hat sie mitunter auch berühmte Gäste. Foto: Dominik Landwehr SEITE 4

In Bauma wird am meisten Regen gemessen

KANTON Im Juli ist mit ganz wenigen Ausnahmen teilweise deutlich überdurchschnittlich viel Regen gefallen. Dafür gesorgt hat das immer wieder nasse und gewittrige Wetter. Das schreibt der Wetterdienst Meteonews in einer entsprechenden Mitteilung.

Generell gibt es bezüglich Regen in den Zürcher Gemeinden grosse Unterschiede. In manchen fällt dieser deutlich häufiger. Gemäss dem «Zürcher Oberländer» sind in Bauma seit Ende der 1990er Jahre im Schnitt jedes Jahr 70 Prozent mehr Wasser vom Himmel gekommen als in Andelfingen. Er nimmt dabei Bezug auf Messdaten von Meteonews.

In absoluten Zahlen waren es in Bauma 1595 Millimeter Regen gegenüber 930 Millimetern in Andelfingen. Das entspricht dreieinhalb gut gefüllten Bädewannen in Bauma gegenüber deren zwei in Andelfingen.

Gewitterträchtiges Oberland

8 der 22 Zürcher Messstationen von Meteo Schweiz verzeichneten seit 1998 jedes Jahr überdurchschnittliche Regenmengen. Diese Zone zieht sich vom Sihltal über Wädenswil ins Zürcher Oberland und ins Tösstal. Auf der anderen Seite umfasst ein Band mit konsequent unterdurchschnittlich viel Regen die Region vom Flughafen über Bülach bis Andelfingen.

Wie der «Zürcher Oberländer» schreibt, ist der offensichtliche Grund dafür die Topografie. «An den Hängen der Voralpen stauen sich die Luftmassen, werden nach oben gedrückt, kühlen aus und regnen ab», wird Thomas Schlegel von Meteo Schweiz zitiert.

Dabei sind weniger die bescheidenen Hügel wie Uetliberg oder Albis ausschlaggebend, sondern die Nähe zu den grösseren Schwyzer und Glarner Voralpen. Darum fällt in Wädenswil mehr Regen als in Zürich. Auch Gewitter treten öfter dort auf, wo sich das Land hebt. «Darum ist das Zürcher Oberland besonders gewitterträchtig», sagt Schlegel. **tth**

Noch keine Lockerung der Schutzmassnahmen per 11. August

SCHWEIZ Zwar sei die aktuelle Corona-Situation gut. Allerdings gebe es eine negative Dynamik und eine Unsicherheit wegen Ferienrückkehrern, schreibt Bundesrat Alain Berset (SP) auf Twitter.

Dass es am 11. August zu weiteren Lockerungen der Corona-Schutzmassnahmen kommt, ist daher nicht anzunehmen. Der Bundesrat verfolgt laut Berset die Entwicklung sehr eng. Vorerst sei aber keine Konsultation der Kantone zur Massnah-

menanpassung vorgesehen. Eine solche wäre allerdings erforderlich gewesen, wenn der Bundesrat neue Lockerungsmassnahmen hätte beschliessen wollen.

Testpflicht wird erwogen

Ungeimpfte Gesundheitsfachleute sollen sich in der Schweiz künftig bei der Arbeit obligatorisch auf das Coronavirus testen lassen müssen. Dies schlägt der Bund neben einer Zertifikatspflicht bei Besuchen in Spitäl-

ern, Pflegeheimen und Betreuungshäusern in den Kantonen vor.

Gemäss dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) haben sich seit Januar trotz vollständiger Impfung 379 Personen angesteckt. Von über 4 Millionen vollständig Geimpften sind das bisher weniger als 0,01 Prozent. Die Impfdurchbrüche nehmen mit dem Alter zu. Vermehrt wird daher eine Auffrischung der Impfung für ältere Menschen zum Thema. **tth**

Beizentipps vom Kenner

TÖSSTAL Seit vielen Jahren besucht der Gastrotechniker Richi Spillmann Landbeizen in der ganzen Schweiz. «Alles Hausgemachte und Regionale schätze ich sehr», sagt er.

Seine Eindrücke bringt Richi Spillmann jeweils in seinem «Land-Beizli-Guide» zu Papier. Nun ist die Ausgabe 2021/2022 erschienen. Darin kommen auch mehrere Beizen aus dem Tösstal vor. **tth SEITE 5**

Angebot wird kaum ausgebaut

KANTON Der Zürcher Verkehrsverbund (ZVV) sieht für die Fahrplanjahre 2022 und 2023 nur wenige Angebotsausbauten vor. Immerhin wird das Fahren mit Bahn und Bus nicht teurer: Um die Erholung der Nachfrage nach der Pandemie nicht zu gefährden, seien für diese Fahrplanperiode keine Preisaufschläge vorgesehen, schreibt der ZVV in einer entsprechenden Mitteilung. **tth SEITE 7**

Bauarbeiten in Bauma

BAUMA Der Kanton saniert ab Mitte August in Bauma die Bärenwilerstrasse. Dies hat Verkehrsbehinderungen zur Folge. Die Arbeiten beginnen am Montag, 16. August, und dauern bis Mitte Oktober. Mit einer Lichtsignalanlage wird der Verkehr einspurig durch den Baustellenbereich geführt. Den Fussgängerstreifen beim Hotel Adler lässt das Tiefbauamt aus Sicherheitsgründen sperren. **tth SEITE 9**

Auf Zeitreise im Wirtshaus Obstgarten

Die Geschichte des Wirtshauses Obstgarten in Oberlangenhard reicht zurück bis Ende des 19. Jahrhunderts. Wirtin Hedi Werren ist 77-jährig, steht immer noch am Herd und kocht für ihre Gäste.



Hedi Werren wirtet in der vierten Generation im «Obstgarten». Das Wirtshaus in Oberlangenhard überzeugt mit seinem alten Charme.



Fotos: Dominik Landwehr

OBERLANGENHARD Nicht jeder Tösstaler kennt das Restaurant Obstgarten in Oberlangenhard. Der Grund dafür ist ganz einfach: Wirtin Hedi Werren ist schon 77-jährig, das Haus ist nur einmal im Monat geöffnet, ansonsten kocht sie gerne für Gruppen von 25 bis 30 Personen. Aber: Der Ort ist legendär und gehört zum Bestand der alten Tösstaler Wirtshäuser.

«Wir wirtet jetzt schon in der vierten Generation», erzählt Hedi Werren. Wer die niedrige Gaststube betritt, erlebt eine Zeitreise: Holztäfer, Kachelofen, einfaches Mobiliar. So mag es um das Jahr 1900 ausgesehen haben.

Viel Gartenarbeit

Die nächste Überraschung wartet im Garten: Gezähmte Wildnis möchte man die Gartenpracht nennen. Feldblumen, Rosen, Sträucher und alte Bäume. Einiges lässt sich in der Küche

verwenden wie Pfefferminz, Lindenblüten oder Salbei.

Im angrenzenden Feld wachsen Äpfel, Birnen, Zwetschgen – ein richtiger Obstgarten. Die roten Fensterläden des Hauses bilden einen wundervollen Kontrast zum satten Grün, und dazwischen blühen Blumen in allen Farben. Dahinter steckt viel Arbeit, und tatsächlich verbringt Hedi Werren einen wesentlichen Teil ihrer Zeit mit Gartenarbeit.

Bauer und Wirt

Stolz präsentiert Hedi Werren einen Prospekt, den sie 2015 zum 125-Jahr-Jubiläum des Hauses gestaltet hat. Seine Geschichte beginnt mit dem Urgrossvater Ulrich Ramp, dessen Haus 1888 einem Brand zum Opfer fiel. 1890 zog die Familie in die heutige Liegenschaft am Dorfausgang von Oberlangenhard. Das Haus hiess damals noch Rosengarten, man benannte es aber bald schon in Obstgarten um.

Ulrich Ramp und seine Familie führten die Wirtschaft neben ihrem bescheidenen Bauernbetrieb. Ein altes Foto zeigt die Familie um 1920, abgebildet sind auch eine Kuh und der Knecht, der zum Betrieb gehörte. Zu trinken gab es hier nur eines: sauren Most – deshalb auch der Name Obstgarten. Der Stall bot einst Platz für gerade mal vier Kühe. Heute ist er zu einem zusätzlichen Raum umgestaltet, der auch für Kurse genutzt werden kann.

Hedi Werren hat den Betrieb 1975 mit ihrem damaligen Mann, Edi Werren, übernommen. Von den Bauern im Dorf konnte der Betrieb nicht überleben. Man hatte schon früh die auswärtigen Gäste im Auge: Spaziergänger auf dem Weg von Kollbrunn und Tüfels Chilen zum Schauenberg oder noch weiter.

Nach der Trennung von ihrem ersten Mann war Werren lange

mit dem Winterthurer Unternehmer Chrigel Hunziker zusammen. Mit ihm führte sie das Haus zu neuer Blüte. Gekocht wurde allerdings auch da nur auf Bestellung, und am Wochenende führte Werrens Partner die Kochlöffel.

Nur einfache Küche

«Wir haben in jener Zeit aus beruflichen Gründen viele Schweizer Spitzenhotels besucht», erzählt Hedi Werren weiter. Hat sie das inspiriert? «In einem gewissen Sinne schon. Es hat mich ermutigt, genau meinen Weg weiterzugehen und das Gegenteil von der raffinierten Spitzengastronomie zu machen: einfache Küche mit erstklassigen Zutaten, wenn möglich Bio und viel Butter. Das gibt Geschmack.»

Zum Beweis trägt sie eine frische Rhabarberwähe auf – köstlich ist nur der Vorname. Frische Küche mit regionalen Produkten ist im Trend. Aber Hedi Werren

hat eigentlich schon immer so gekocht. Nur mit der veganen Ernährung kann sie nichts anfangen. «So was gibts hier nicht, ohne Butter geht gar nichts», sagt sie lachend.

In den vielen Jahren sind auch dann und wann bekannte Gäste hier vorbeigekommen: Am 4. Mai 1997 war Königin Sonja von Norwegen zu Besuch. Ein kleiner Höhepunkt, an dem nicht alle nur Freude hatten, weil das ganze Haus für andere Gäste geschlossen war. Vor einigen Jahren filmte das Schweizer Fernsehen eine Folge der Sendung «Landfrauenküche». Dafür musste der halbe Garten umgestellt werden.

Weiterhin ein Geheimtipp

Denkt Hedi Werren mit ihren 77 Jahren langsam ans Aufhören? «Ich habe mir das auch schon überlegt. Aber das Haus, der Garten, die Küche – das ist mein Leben. Solange es geht,

mache ich weiter.» In Silvia Suter aus Turbenthal hat sie eine Seelenverwandte gefunden, die ihr in der Küche zur Hand geht. Und bei Anlässen helfen ihr manchmal Pensionierte unentgeltlich.

«Früher machten wir grosse Feste, Freiluftkonzerte und kulturelle Anlässe», sagt Hedi Werren. «Manchmal mussten wir im Garten noch ein Zelt aufstellen, heute führen wir kleinere Anlässe mit 25 bis 30 Gästen durch.»

Der «Obstgarten» in Oberlangenhard wird auch weiterhin ein Geheimtipp bleiben, und das ist vielleicht ganz gut so.

Dominik Landwehr

Der «Obstgarten» in Oberlangenhard hat jeden ersten Mittwochnachmittag im Monat von 14 bis 20 Uhr geöffnet, das nächste Mal am 4. August. Für Gruppen wird auf Anmeldung gekocht. Mehr Infos: obstgarten.ch.



Der «Obstgarten» etwa 1920. Der Bub neben dem Schlitten ist Hedi Werrens Vater.

Foto: Privatarchiv Hedi Werren

KOCHTIPPS VON HEDI WERREN

Die «Obstgarten»-Küche ist einfach und regional. Ein paar Tipps hat Hedi Werren für die Leserinnen und Leser:

■ **Tösstaler Spätzli:** 500 Gramm Mehl, 5 Eier, Salz, Milch und Mineralwasser mit Blöterli. Daraus wird ein Teig gemischt, der ziemlich dick sein soll. Die Knöpfli werden mit dem Passevite ins kochend heisse Wasser geschabt. Wenn sie oben schwimmen, sind sie gar. Darüber kommt Nussbutter.

■ **Nussbutter:** Ein grosses Stück Butter in der Pfanne erhitzen, bis sie schaumig wird. Temperatur zurücknehmen und warten, bis sie sich klärt und wieder flach wird. Noch einmal aufschäumen. Die geklärte Butter lässt sich über die

Spätzli oder über das Gemüse gossen.

■ **Saftplätzli:** 4 Rindsplätzli in die Bratpfanne geben, darüber geschnittene Zwiebeln und eine neue Lage mit 4 Rindsplätzli. Würzen mit Salz und Pfeffer, danach in den Ofen, etwas Rotwein dazugeben. 90 Minuten köcheln lassen. Gut Ding will Weile haben.

■ **Kartoffelgratin:** Die rohen Kartoffeln werden mit der Röstiraffel verarbeitet und nicht in Scheiben geschnitten. Rahm mit etwas Butter in eine Form geben, bis diese zu zwei Dritteln voll ist. Hedi Werren lässt den Gratin 90 Minuten im Ofen bei mittlerer Temperatur. So können die Kartoffeln Rahm und Butter aufsaugen. dl