

Der Weitblick bleibt verwehrt

Der Pfannenstielturm ist ab heute wegen Sanierungsarbeiten zwei Monate gesperrt. **Seite 6**



Für ihn ist es ein idealer Aufgalopp in die Saison

Der Bietenholzer Topreiter Martin Fuchs nützt die Pferdesporttage Uster, um ohne Druck zu starten. **Seite 9**

Insektenschutz für mehr Wohnqualität.



Zürcherstrasse 29
8620 Wetzikon

Telefon 044 932 29 88
www.reibenschuhag.ch

Reibenschuh AG
Teppiche · Parkett · Plattenbeläge · Vorhänge

Das Restaurant Hut ist wieder offen – und lädt zur kulinarischen Weltreise

Uster Heute wird das Restaurant beim Stadthaus wiedereröffnet. Mit einem aussergewöhnlichen Konzept: An jedem Wochentag kocht wieder eine andere Person ein Gericht aus ihrer Heimat.



Jeden Tag wird es ein Gericht aus einem anderen Land geben: Hier im Bild ist es Lilas Diakieses «Soso ya Muomba» aus dem Kongo. Foto: Joline Heiz

Das Restaurant Hut in Uster strahlt in neuem Gewand: Menschen aus neun Ländern – vom Kongo über Syrien bis in den Iran und Sri Lanka – werden hier ko-

chen. Jeden Mittag wird ein anderes Land im Zentrum stehen: mit einem Gericht, das nicht nur den Magen wärmt, sondern auch mitnimmt auf eine Reise rund

um den Globus. Hinter dem einfachen Konzept steckt viel Herzblut – und ein Ustermer Politiker, der auch Gerichte auf den Tisch zaubern wird.

Die Idee zu diesem Konzept stammt von Elisabeth Brugger. Sie darf man mit Fug und Recht in Sachen neue Wege als Pionierin bezeichnen, hatte sie doch vor

bald 40 Jahren schon den Bioladen Öpfelbaum in Uster gegründet. Heute Montag ist der «Hut» erstmals mit dem neuen Konzept geöffnet. (eru) **Seite 3**

Feuerwehr rückt nun auch auf Instagram & Co. aus

Region Die freiwillige Feuerwehr geht mit der Zeit. Das betrifft jedoch längst nicht mehr nur das Depot, den Fuhrpark oder die Ausrüstung – sondern auch die Art, wie die ehrenamtlichen Brandlöscher in der Öffentlichkeit auftreten. Das scheint notwendig, denn die Feuerwehrbestände sinken im Kanton und darüber hinaus. Das zeigt der Blick in die Feuerwehrstatistiken. So erstaunt es nicht, dass immer mehr Feuerwehren auf eine Präsenz auf sozialen Netzwerken setzen. Besonders die Foto- und Videoplattform Instagram ist dabei hoch im Kurs.

Auch das Tössstal bildet in diesem Bereich keine Ausnahme: Bis auf eine sind alle vier Feuerwehren mit einem Account vertreten – wenn auch mit stark schwankendem Aufwand. Besonders gut scheint dies der Feuerwehr Turbenthal-Wila-Wildberg (TWW) zu gelingen. Rund 1100 Menschen verfolgen ihre Inhalte auf Instagram. Doch: Spiegelt sich der Mehraufwand auch in den Beständen wider? Die Nachwuchssuche ist jedenfalls nicht der einzige Grund, weshalb man die Plattform nicht mehr missen will. (nos) **Seite 4**

Strickhof-Gärtnerei schliesst Ende Jahr

Lindau Nach vier Jahrzehnten stellen die Strickhof-Gärtnerei und der Hofladen ihre Tätigkeit auf 19. Dezember ein. Der langjährige Gärtner Urs Büttiker tritt in den Ruhestand, was das Ende der Pflanzenproduktion bedeutet. Die Gärtnerei, die früher auch ein Ausbildungszentrum war, passt nicht mehr zum Hauptauftrag des Strickhofs. Finanzielle Aspekte spielen ebenfalls eine Rolle. (zo) **Seite 6**

Er fährt seit 1993 bei der Love-Ride-Ausfahrt mit

Dübendorf Rund 5500 Biker haben sich auf dem Dübendorfer Flugplatz versammelt, um Geld für muskelkranke und beeinträchtigte Menschen zu sammeln. Trotz schlechter Witterung haben sich mehrere hundert Biker bereit erklärt, beeinträchtigte Menschen auf eine Ausfahrt ins Zürcher Oberland mitzunehmen. Dabei war auch ein ganz spezieller Gast. (kof) **Seite 2**

Schlagerfans feierten Jubiläum von René Bisang

Gossau Sein 10-Jahr-Bühnenjubiläum nahm der Hinwiler Schlagersänger René Bisang zum Anlass, zur Megaparty in die Festhütte Altrüti zu laden. Und die Schlagerfans kamen in Scharen. Jeder Interpret wurde frenetisch bejubelt. In Zukunft findet immer Anfang Mai ein solcher Event in der Altrüti statt – das «Schlager-Fäscht» soll zur Tradition werden. (zo) **Seite 7**

Präsenzpflcht bei der UBS sorgt intern für Unruhe

Homeoffice beschränkt Die UBS hat eine neue Regelung zur Büropräsenz eingeführt. Diese verpflichtet die Angestellten, mindestens drei Tage pro Woche im Büro zu sein. Diese Änderung kommt mit der Einführung eines digitalen Dashboards, das die Anwesenheit der Mitarbeitenden überwacht und eine detaillierte Ansicht davon bietet, ob die individuellen Vorgaben erfüllt sind.

Während andere Unternehmen zunehmend Homeoffice-Optionen anbieten, schränkt die UBS diese Möglichkeit ein. Sie begründet die Massnahme mit der Förderung von Innovation und Teamproduktivität durch mehr persönliche Interaktion. Unter den Angestellten wächst die Sorge, dass die Einhaltung dieser Vorschriften zukünftig Einfluss auf ihre Boni haben

könnte. Die Bank bestreitet, dass die Büropräsenz direkt die Vergütung beeinflusst, betont aber die Bedeutung des Verhaltens und der individuellen Leistung für die Beurteilung. Bereits nächstes Jahr könnte der Druck auf Mitarbeitende steigen, wenn die Integration der Credit Suisse abgeschlossen ist und ein grösserer Stellenabbau in der Schweiz erwartet wird. (zo) **Seite 13**

Kommt nach Franziskus der Maga-Papst?

Konklave Am Mittwoch beginnt im Vatikan die Zusammenkunft der Kardinäle, die einen Nachfolger von Papst Franziskus bestimmen. Ultrakonservative Katholiken aus den USA drängen auf einen Nachfolger mit traditionellen Werten und führen teils eine aggressive Kampagne gegen Franziskus' Erbe. Eine reaktionäre Wende könnte die Kirche indes zerreissen. (zo) **Seite 14**



Gaumengenuss rund um den Globus

Uster Menschen aus neun Ländern kochen neu für das Restaurant Hut. Sie kommen unter anderem aus Eritrea, Syrien, Iran, der Schweiz und dem Kongo. Der «Hauptkoch»: ein Ustermer Politiker.

Eleanor Rutman

Um elf Uhr ist es in der engen Küche des Restaurants Hut erstaunlich ruhig. Lilas Diakiese aus dem Kongo schneidet Petersilie, und der festangestellte Koch rührt in den drei Töpfen auf dem Herd. «Wir waren heute auch schon um acht Uhr morgens hier.» Die Stimmung wirkt entspannt, obwohl sogar noch eine Person wegen Krankheit ausgefallen ist.

Der Koch ist nicht irgendwer: Es ist Lukas Adam, der jüngste Parlamentarier von Uster. Dieses Mal politisiert er jedoch nicht für die Grünen im Stadthaus – sondern schnippelt Schnittlauch im alten Haus einer ehemaligen Hutmacherei, schräg gegenüber. Aber Adam wird nicht die leitende Hauptfigur sein im neuen Lokal. Eher eine Art kochender Mentor.

«Meine Küchenchefin ist heute Lilas Diakiese», sagt er. Denn beim letzten Probekochen, bevor das Restaurant am heutigen Montag eröffnet, verantwortet die Kongolesin das Gericht «Soso ya Muomba»: Reis mit Poulet – oder die vegetarische Version mit Tofu – an einer Erdnussauce, dazu gekochte Peperoni. «Es ist mein Lieblingessen», sagt Diakiese. Adam steht ihr während des Kochens zur Seite und kennt als gelernter Koch die Finessen, die man berücksichtigen muss, wenn man für mehrere Gäste Essen zubereitet.

Genuss aus aller Welt

Das Konzept «Mesa global» ist schnell erklärt: «Jeden Mittag wird eine Person aus einem anderen Land ein Gericht zubereiten», sagt Elisabeth Brugger. Sie leitet das Team an, die Idee stammt aus ihrer Feder. Zum Beispiel wird montags abwechselungsweise ein Menü aus Syrien und in der Folgewoche aus Eritrea gekocht, dienstags eine Speise aus dem Kongo oder Marokko. Somit wiederholt sich ein Gericht alle vierzehn Tage.

«Das werden wir zur Einfachheit erstmal so beibehalten», sagt Brugger. Die gelernte Hauswirtschaftslehrerin weiss, wovon sie spricht. Denn sie hat vor diesem anspruchsvollen Restaurantprojekt schon das Catering des Vereins Du für alle betreut.

Dieses lief nach ähnlichem Konzept, jedoch nur bei punktuellen Veranstaltungen wie Tagungen, Jahresessen oder Apéros. «Da haben wir bis zu 400 Gäste bekocht.» Der Verein Du für alle ist eine diakonische Einrichtung, die der Reformierten Kirche angegliedert ist und sich für ein «fürsorgliches Miteinander» einsetzt.

«Die Mitglieder gehören ganz unterschiedlichen Religionen – oder auch keiner – an», erklärt Brugger. Der Verein sei konfessionell nicht gebunden. Für das Restaurantprojekt hat der Verein die gemeinnützige GmbH «Hut für alle» gegründet, um die Geschäfte unabhängig zu verantworten.

Ein Projekt mit Pioniergeist

«Wir wollen etwas Neues wagen, etwas Ungewohntes und Mutiges.» Brugger scheint eine Pionierin und eine Macherin. Schon vor bald 40 Jahren hat sie den



Lilas Diakiese stellt das Menü aus dem Kongo für die Mesa global zusammen. Fotos: Joline Heiz



Die Gäste holen das Essen selber am Buffet. Lilas Diakiese schöpft.



Das Gericht schmeckt. «Eigentlich gar nicht so exotisch», finden einige der Gäste.



Elisabeth Brugger geht das Projekt ruhig an, und es läuft auch leichter als vermutet.



Lukas Adam, der auch Gemeinderat von Uster ist, hilft beim Migrationsprojekt als Koch.

Bioladen Öpfelbaum in Uster gegründet und sieht auch im «Hut» eine Möglichkeit, neue Wege zu gehen.

Die wechselnden Länderbuffets über Mittag bringen Gerichte aus Syrien, Sri Lanka, Eritrea, Iran, Madagaskar, der Ukraine, Marokko und weiteren Regionen auf den Tisch. Die Mitarbeitenden kommen aus neun Ländern. «Sie alle können kochen – und haben alle schon bei unserem Cateringangebot mitgewirkt», sagt Brugger. Einige haben bei Gastro Zürich in den letzten Tagen auch noch einen zweitägigen Servicekurs absolviert.

Der grosse Unterschied besteht darin, dass Brugger und ihr Team jetzt an einem Ort sind, und jeden Tag mehrere Menüs anbieten. Mittags die «Mesa global», ein Gericht – vegetarisch oder mit Fleisch. Es wird auch eine Take-away-Box geben. Und abends kocht Lukas Adam nach der Abendkarte: von Spargelsuppe mit exotischem Touch über Burger, mit und ohne Fleisch, zum handgeschlagenen Dessert Chocolat chantilly.

Die 62-Jährige wird vor allem im Service mithelfen und ihr Team ausbilden und leiten. «Die ersten Tage werden bestimmt etwas chaotisch, da im Team doch noch einige ungeschulte Menschen sind», sagt Brugger ein paar Tage vor dem Probeessen.

Sie scheint am Tag des Treffens jedoch erleichtert: «Ich dachte, dass ich länger brauche, um das Team einzuarbeiten. Aber heute habe ich gemerkt, dass es viel schneller geht als gedacht.» Zum Beispiel auch mit Hamid Reza, der vor dem Essen nach dem Sortiment schaut. Später wird er Getränke servieren und sie die enge Wendeltreppe des «Huts» rauf und runter manövrieren.

Reza wohnt seit knapp einem Jahr in Uster und ist seit fast drei Jahren in der Schweiz. «Ich freue mich auf die neue Erfahrung und habe bis jetzt schon viel Neues gelernt», sagt er. Im Iran arbeitete er als Popmusiker und Komponist. «Jetzt habe ich schon länger keine Musik mehr produziert», sagt er etwas wehmütig. Aber er freue sich, hier eine neue Aufgabe gefunden zu haben. Er wird in einem Pensum von 85 Stellenprozenten arbeiten. Andere im Team werden nur einmal wöchentlich ein Gericht verantworten, mit einem Arbeitsaufwand von acht Stunden.

Ob sich das Konzept finanziell tragen wird? «Wir werden nicht subventioniert, das heisst, wir sind auf einen ganz normalen Umsatz angewiesen», sagt Brugger. Denn der «Hut» wird – anders als der Verein – nicht von freiwilligen Helferinnen und Helfern betrieben, sondern schafft konkrete Arbeitsplätze

und funktioniert betriebswirtschaftlich.

Kontakt mit dem Koch

Ab 12 Uhr trudeln die ersten Gäste ein, die sich für das Probeessen angemeldet hatten. Sie holen die Gerichte unten beim Treppen ab, Lilas Diakiese schöpft. «Wir machen das Buffet extra, um die Köche zu ehren», erklärt Brugger. So kommen die Gäste in Kontakt mit dem Koch und der Köchin des Tages. Auch für ältere Leute passt das, denn es gibt einen Lift im Haus. Sie müssen sich nicht zu Fuss die Wendeltreppe hinaufquälen.

Susanne Sadler hilft ehrenamtlich bei der Arbeitsbeschaffung beim Verein mit. Die Ustermerin freut sich auf das Essen und die unterschiedlichen Geschmäcker. «Ich mag fremdes und neues Essen», sagt sie. «Ich hoffe, dass es gut läuft.» Uster sei ein hartes Pflaster, was Restaurants und Cafés betreffe, ergänzt ihre Kollegin Claudia Schlegel.

Stefan Leimgruber ist mit einer Kollegin aus Winterthur angereist. Er arbeitet als Leiter Integration und Betriebe beim Blauen Kreuz. «Ich habe noch nie kongolesisch gegessen, freue mich aber sehr», sagt er. Auch seine Begleitung ist mit freudiger Erwartung gespannt.

Aber was passiert, wenn ein Gericht zu scharf wird? «Das hat-

ten wir letzte Woche beim Probeessen, als wir srilankisches Essen servierten», sagt Elisabeth Brugger und lacht. «Wir haben dann einfach Joghurt bereitgestellt, für diejenigen, denen es zu scharf war – und das hat gut funktioniert.»

Die 76-jährige Regula Hanhart ist begeistert: «Das Poulet war zart und gut, und das Gemüse war so lecker weichgekocht, das hat dem Ganzen einen besonderen Geschmack gegeben.» Die Erdnussauce sei jedoch etwas zurückhaltend gewesen. «Aber vielleicht ist das auch gut, dann spricht das Essen ein breiteres Publikum an», sagt eine andere Besucherin.

Auch Schweizer Küche

Denn ob die exotische Küche bei allen Besucherinnen und Gästen gut ankommen wird, gilt es herauszufinden. Brugger lässt sich gerne überraschen, hat aber auch eine Möglichkeit nachzuprüfen: «Wir haben eine elektronische Kasse, so können wir jeweils sehen, welche Gerichte gut laufen und welche nicht.»

Abends wird man in den Genuss von Schweizer Küche kommen, zubereitet vom grünen Parlamentarier Lukas Adam. Auch er freut sich auf die kommende Zeit. «Es ist ein soziales, integratives Projekt, das hat mich angesprochen», sagt er.

Kontrollen gegen «Auto-Poser-Szene»

Volketswil/Uster Die Gemeindepolizei Volketswil und die Stadtpolizei Uster haben unter anderem am 1. Mai gezielte Kontrollen in der sogenannten «Auto-Poser-Szene» durchgeführt. Die Polizisten legten ein Hauptaugenmerk auf das Verursachen von vermeidbarem Lärm. Es wurden insgesamt sieben Personen wegen Widerhandlungen gegen das Strassenverkehrsgesetz, Fahren ohne Berechtigung, Verursachen von vermeidbarem Lärm, mangelndem Abstand und technischen Änderungen zur Anzeige gebracht. Anlässlich der Kontrolle wurde zudem ein 30-jähriger Iraner verhaftet, weil er sich rechtswidrig in der Schweiz aufhielt. (maiu)

Bushaltestellen werden hindernisfrei

Pfäffikon Die Gemeinde Pfäffikon plant, die Bushaltestellen Berg und Steinwiesstrasse hindernisfrei auszubauen. Die Pläne sind aktuell öffentlich aufgelegt.

Die Baumassnahmen an der Bushaltestelle Berg sehen eine Erhöhung der Halteketten in beiden Fahrtrichtungen vor. Um den hindernisfreien Ausstieg in Fahrtrichtung Wila zu gewährleisten, muss zudem der Kurvenradius der Strasse angepasst werden. Auch bei der Haltestelle Steinwiesstrasse ist die Erhöhung der Halteketten vorgesehen. Die Haltestelle in Fahrtrichtung Bahnhof Pfäffikon wird leicht verschoben. Zudem werden zwei Längsparkplätze vor einer Liegenschaft aufgehoben.

Für die Bauarbeiten an der Haltestelle Berg rechnet die Gemeinde mit Kosten in Höhe von 260 000 Franken. Für jene an der Steinwiesstrasse mit 156 000 Franken. Die Bauarbeiten sollen von August bis September stattfinden. (lel)

In Kürze

Komödie aus Deutschland

Uster Qtopia zeigt den deutschen Spielfilm «Was Marielle weiss» – heute Montag um 18 Uhr und morgen Dienstag um 19.30 Uhr im Ustermer Central. Die scheinbar intakte Ehe von Julia (Julia Jentsch) und Tobias (Felix Kramer) gerät in die Krise. Denn die beiden werden Opfer eines Lauschangriffs und erfahren von den Romanzen oder Schwächen der respektive des anderen. (zo)

Garage Wetzikon lädt zur «Denkbar»

Wetzikon Die IG Bildung und die Garage Wetzikon laden zum neuen Format «Denkbar» ein. Mit der Begleitung eines Philosophen wird in einer offenen Diskussionsrunde und im Austausch miteinander zentrale Themen rund um Bildung und Gesellschaft vertieft und ergründet. Im Gegensatz zu einem klassischen Vortrag stehen das gemeinsame Nachdenken, das offene Diskutieren und der Dialog im Vordergrund. Morgen Dienstag geht es von 19 bis 21 Uhr um das Thema Erziehung. Begleitet werden die Gespräche von Christian Graf. (zo)