

Bild des Tages



Kein Problem mit dem vielen Wasser der letzten Tage haben die Schwäne. Das Exemplar auf dem Bild ist gerade im Murtensee am Gründeln. Es sucht dabei nach Nahrung, beispielsweise Muscheln, Schnecken oder Wasserpflanzen, und kann mit seinem langen Hals in Tiefen von 70 bis 90 Zentimetern vorstossen.

Leisebild: Thomas Kunz, Winterthur

Leserbriefe

«Auch Maag nimmt Plastik zurück»

Zum Verbrennen zu schade  
Ausgabe vom 30. April  
Nicht nur die Firma Häusle nimmt Kunststoff entgegen, auch bei der Firma Maag kann Kunststoff zur Wiederverwertung abgegeben werden. Die täglichen Plastikabfälle und Tetrapaks können dort gratis entsorgt werden. Auf vielen Kunststoffverpackungen steht PP 05 – dieser kann bei Maag ebenfalls gratis entsorgt werden. Der Rest zu Häusle – der Umwelt zuliebe!

Esther Matzinger, Elsau

LESERBRIEFE

Schreiben Sie uns!

Ihre Meinung interessiert uns und unsere Leser. Äussern Sie sich zu aktuellen Beiträgen, die in dieser Zeitung erschienen sind. Leserbriefe sollten möglichst kurz und prägnant sein (maximal 2200 Zeichen) und mit Vornamen, Nachnamen und Adresse versehen sein. Die Redaktion behält sich vor, die Zuschriften aus Platzgründen zu kürzen. Anspruch auf eine Publikation besteht nicht; über nicht erschienene Leserbriefe wird keine Korrespondenz geführt. Geben Sie Ihre Texte direkt im Internet unter [www.landbote.ch](http://www.landbote.ch) ein, mailen Sie an [leserbriefe@landbote.ch](mailto:leserbriefe@landbote.ch) oder schicken Sie diese per Post: Der Landbote, Leserbriefe,

«Keine schöne Entwicklung»

«Restaurants verlangen zu hohe Preise»  
Leserbrief vom 4. Mai  
Der Leserbrief zu überhöhten Preisen in der Schweizer Gastronomie kann nicht unbeantwortet bleiben.

Als Wirtin, die ihre Arbeit mit ausführt, fühle ich mich direkt angegriffen und es macht mich betroffen, wenn ich und meine Berufskollegen uns für unsere «hohen» Preise stets rechtfertigen müssen. In den meisten Restaurants wird nämlich kalkuliert und gerechnet und es werden nicht einfach Fantasiepreise verlangt. Im Gegenteil – wir können unsere Kosten unter Berücksichtigung von Löhnen und Einkaufsgar nicht mehr in vollem Umfang rechnen

– sonst wäre es nämlich noch teurer. Wir müssen hart arbeiten, um das aufzufangen, und eine 40-Stunden-Woche ist für den Gastronom eine Illusion. Das trifft übrigens auch für die meisten anderen KMU zu. In der Gastronomie verdient ein Angestellter in der Schweiz nämlich dreimal mehr als in Deutschland. Jeder meiner Angestellten hat seinen Lohn verdient – sogar eigentlich mehr als das. Sie brauchen das Geld auch, um ihre Lebenskosten zu decken.

Es gäbe nur eine Lösung: tiefere Löhne. Wer will denn das? Die Gewerkschaften vielleicht? Ist es denn möglich, mit tieferen Löhnen in der Schweiz zu wohnen und zu leben? Das Ganze ist eine Spirale, die Kosten können nur

«Es gäbe nur eine Lösung: tiefere Löhne. Wer will denn das?»

gesenkt werden, wenn überall die Löhne gesenkt werden – und zwar von den Banken über die Versicherungen, bei den Gesundheits- und Sozialberufen, im Gewerbe bis hin zum Detailhandel und der Gastronomie. Abgesehen von den ganzen Fakten, die nun einfach einmal sind, ist es doch sehr betäublich, wie wenig uns unser Essen und Lebensmittel eigentlich wert sind. Für viele Dinge, die wir zum Leben nicht wirklich brauchen würden, geben wir jeden Tag gedankenlos unser Geld aus – aber für etwas vom Elementarsten überhaupt reut uns der Franken. Irgendwie ist das keine schöne Entwicklung.

Helen Rapold, Wirtin  
Restaurant zum Buck, Rheinau

«Andere Werte sollten wichtig werden»

«SBB wollen weniger Suizide»  
Ausgabe vom 7. Mai  
Grosse Trauer kann dazu führen, dass Suizid als «Lösung» der Probleme in Reichweite rückt. Das Leben eigentlich jedes Menschen wurde immer schon aus von Phasen geprägt, in denen Melancholie und Trauer vorherrschen. Suizidprävention könnte auch darin bestehen, dass die Gesellschaft ganz generell weniger auf Erfolg ausgerichtet ist, sondern andere Werte in den Vordergrund rücken, wie beispielsweise Achtsamkeit im Umgang miteinander, und auch mehr Langsamkeit als positiver Faktor eingestuft wird.

In unserer schnelllebigen pulsierenden, dynamischen, auf kontinuierliche und damit extrem kräfteraubende Challenge und Gewinn getriebenen Zeit kommt diesen Aspekten wohl zu wenig Gewicht zu. Auch bei den SBB könnte hier Potenzial bestehen. Im Umgang mit einer schwierigen Lebenssituation stellt sich oft grosse Trauer ein – beispielsweise, wenn ein Kind mit einer einschneidenden Behinderung geboren wird oder wenn jemand von einem Schicksalsschlag getroffen wird und das Leben dann anschliessend völlig anders verläuft, als man es sich gewünscht

hat. Es können extreme Formen der Trauer vorkommen und sich Situationen ergeben, wo Betroffene nicht mehr ins Leben zurückfinden, eine Lösung im Suizid suchen oder wo sich eine chronische schwerwiegende psychische Beeinträchtigung – wie beispielsweise eine posttraumatische Belastungsstörung – einstellt. Menschen reagieren völlig unterschiedlich und weisen auch ganz verschiedene Anlagen in Bezug auf Belastung und Verarbeitungsmöglichkeiten auf. Eine Erscheinung ist jedoch in der Wissenschaft im Zusammen-

hang mit Trauer evident. Es gibt immer auch Menschen, die an einschneidenden – auch ausgesprochen traumatischen – Erfahrungen erstarren und ungeahnte Kräfte entwickeln. Dies nennt man im Fachjargon Resilienz. Es gibt Literatur, die für Betroffene hilfreich sein kann, wie man Trauererlebnisse ganz generell sinnvoll in sein Leben einordnen und daraus allenfalls auch Resilienz gewinnen kann, beispielsweise von Katharina Ley: «Die Kunst des guten Bendens» oder von George A. Bonanno: «The Other Side Of Sadness».

Léonie Kaiser, Zürich

Landluft



Biotop jetzt auch für Menschen

In einer Kiesgrube in Kleindelfingen leben possierliche Tierchen: Kreuzkröten. Ihre Hinterbeine sind kurz. Die Warzen auf der Haut manchmal rötlich gefärbt. Auch seltene Sandbienen fühlen sich in der Grube wohl. Sie finden dort sandige Stellen zum Nisten. Damit die beiden gefährdeten Arten nicht mehr länger von Menschen auf Töffli und Velos gestört werden, haben der Kanton und die Gemeinde reagiert und das Gebiet abgesperrt.

Bedrohte Feldlerchen können ebenfalls auf Unterstützung zählen. Mitglieder des Andelfinger Naturschutzvereins kümmern sich um die Vögel. Im Frühjahr pflanzen sie Büsche. Landwirte richten Buntbrachen ein. Anderorts werden Frösche über Strassen getragen. Ein weiteres Dauerthema ist der Biber. Die Population hat sich erneut vergrössert. Am Mülibach in Waltalingen hat der Kanton nun Massnahmen ergriffen und ein künstliches Biberheim aus Beton gebaut.

Nur stellt sich bei all diesem Engagement die Frage, was eigentlich noch für den Homo sapiens getan wird. Auch diese Spezies braucht schliesslich Erholungsgebiete und verdient liebevolle Behandlung. Dichtstress lässt grüssen. Dichtstress vergessen hat man den Menschen nicht. So hat der Kanton bei der Renaturierung der Thur darauf geachtet, dass Kiesbänke entstehen. Diese eignen sich, um Sonne zu tanken oder Steinmännchen zu bauen. Der eine oder andere Weiher ist zudem so eingerichtet, dass Baden möglich ist. Es gibt Holzstege ins Wasser und an markierten Stellen ist sogar Feuerentfachen gestattet.

Doch reicht das wirklich? Eine denkbare Lösung wären neue Biotope im Wald. Abgesperrt für alle anderen Arten. Keine störenden Stechmücken, keine nervigen Wespen. Der Homo sapiens könnte ungestört Bäume umarmen, den Kopf in einen Laubhaufen stecken oder sich ausgiebig in feuchtes Moos kuscheln. Ein Hirngespinnst? Barfusswege sind immerhin schon im Kommen.

Rafael Rohrer

Zitat des Tages

«Männer dürfen ihren Papitag zelebrieren und damit zeigen, dass er ihnen guttut.»

Jürg Wiler, Projektleiter Teilzeitmann

Der Eintrag auf Facebook zum Thema Papitag der Wirtintherer SP-Kantonsrätin Matta Meyer löste eine Debatte aus.

SEITE 5



Ein historisches Bijou aus sechs Teilen

OBERSTAMMHEIM Zum Hirschen in Oberstammheim gehören fünf weitere historische Häuser. Die Besitzerfamilie will das Ensemble nun für 4 Millionen Franken restaurieren.

Ein Ton macht noch keine Musik, eine Perle noch keine Kette. Genauso verhält es sich mit dem Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim. Zum Haus, das 1684 für den St. Galler Klostermann Johannes Wehrli gebaut wurde, gehören nämlich fünf weitere Gebäude: das Haus Graf, ein Stall, eine Trotte, eine Scheune und das Haus Wyttenbach (siehe Karte). Dieses historische Ensemble von nationaler Bedeutung will Nachfahre Fritz Wehrli für vier Millionen Franken restaurieren.

Der Hirschen wurde von Icosmos Suisse, einer Unterorganisation der Unesco, zum historischen Hotel des Jahres 2014 erkoren. Ausschlaggebend war dabei nicht das prächtige Riegelhaus für sich genommen, sondern das historische Ganze – die «Musik» oder die «Perlenkette» eben.

Auflagen und Unterstützung

Zwei Millionen zahlt die Zürcher Unternehmerfamilie Wehrli-Schindler selber, eine die Denkmalpflege. Die verbleibende Million soll über die Stiftung Hirschen-Ensemble und Privatpersonen aufgetrieben werden. Der Baubeginn ist am 18. Mai, und in rund einem Jahr sollen die sechs Häuser fertig restauriert sein. Die Wehrlis besaßen den Hirschen bis Ende des 18. Jahrhunderts und kauften ihn 1941 zurück, als er sogar auf einer Pro-Patria-Briefmarke abgebildet war. «Unsere Familie wirkte hier über 220 Jahre lang als Obervögte, Untervögte und Amtsleute», sagte Fritz Wehrli an der gestrigen Vorstellung des Projektes in Oberstammheim. Seit 1996 ist er allei-

niger Eigentümer des Hirschen-Ensembles. Dessen Wert liegt für Wehrli in der Einbettung im Dorf Oberstammheim, in der Landschaft «und letztlich im Zürcher Weinland». Die historische Häusergruppe wird neu unter kantonalen Schutz gestellt. «Das bedeutet Auflagen, aber auch finanzielle Unterstützung», sagt Wehrli, der will, dass Private mit historischen Häusern unterstützt werden. Solche Projekte seien nur dann realisierbar, wenn die private und öffentliche Hand als Partner zusammenarbeiten.

Altes Flechtwerk von 1556

«Bevölkerung und Gemeinderat stehen hinter dem Projekt», sagte Oberstammheims Gemeindepräsident Martin Farner an der gestrigen Präsentation. Mit dem Hir-

«Es entsteht ein neuer Leuchtturm im Weinland.»

Martin Farner, Gemeindepräsident

schen-Ensemble entstehe nebst der Klosterinsel Rheinau ein «neuer Leuchtturm im Weinland».

«Die Denkmalpflege steht heute im Gegenwind», sagte Wehrli. Dabei lohne es sich, in den Denkmalschutz zu investieren. Mit der Restaurierung des Hirschen-En-

sembles will Wehrli ein Signal setzen, «dass nicht Einzelobjekte wichtig sind, sondern das Gesamtbild». Und er will nicht nur einen Beitrag an die Kulturlandschaft Zürcher Weinland leisten, sondern er glaubt auch an seine touristische Seite. Seit der Icosmos-Auszeichnung habe der Hirschen einen «enormen Aufschwung» erlebt, sagt Wehrli. Aus dem Grund will er mehr Hotelzimmer einrichten, und zwar in dem zu restaurierenden Haus Wyttenbach. In seinem Innern gibt es eine Wand mit Flechtwerk aus dem Jahre 1556.

Wie in diesem Gebäude muss auch in der einsturzgefährdeten Scheune nebenan die Statik wiederhergestellt werden. Dort sollen die Wäscherei, die Personalgarderobe, ein Pferdestall und eine Holzheizung für alle sechs Häuser eingebaut werden. Die Trotte soll für den langfristigen Erhalt restauriert und nur aussen sanft renoviert werden. Sie bleibt ein Reservevolumen für Pläne späterer Generationen der Familie Wehrli-Schindler.

Vielleicht sogar mit Bühne

Das Erdgeschoss des Stalls wird teils ausgebaut mit einem Frühstücksraum und einer hindernisfreien Toilettenanlage. Im Dachraum entsteht ein Bankettsaal für 60 Leute – mit Bühne, wenn das Geld dazu reicht. Beim Hirschen selber wird die Gastküche im Untergeschoss erweitert sowie diverse Dinge in den Bereichen Gebäudetechnik und Sicherheit erneuert. Die Fassade des Riegelhauses wird renoviert wie auch beim angrenzenden Haus Graf, in dem das Wirtsehepaar Petra und Mirco Schumacher wohnt und sich drei Hotelzimmer befinden.

Markus Brupbacher

LAGE DER SECHS HÄUSER



«Die haben den Plausch daran, wir machen das zusammen»

Denkmalpflege Für Fritz Wehrli ist der Erhalt historischer Häuser eine Leidenschaft – und die Denkmalpflege somit kein Schreckgespenst. Ein «Ballenberg» sei sein Projekt aber nicht.



Fritz Wehrli, Eigentümer

Was treibt Sie ganz persönlich an, dieses historische Ensemble zu restaurieren?

Fritz Wehrli: Sicher spielt die Familiengeschichte eine Rolle. Und auch das Bewusstsein, dass das Ensemble fast immer in der Familie war und dass wir hier einst eine gewisse Rolle gespielt haben. Das Wichtigste aber ist, dass ich mich stark engagiere im Bereich Denkmalschutz. Das Engagement eines Privaten, der sagen kann, das ist mein Haus, ist natürlich

grösser als dasjenige für ein Haus im Eigentum einer Stiftung. Was werden die besonderen Herausforderungen sein bei der Restaurierung der Häuser?

Für mich ist die grösste Herausforderung die Restfinanzierung von einer Million Franken. Aber ich bin guter Dinge, da ich mit der Mühle Tiefenbrunnen ja schon einmal ein so grosses Projekt realisiert habe.

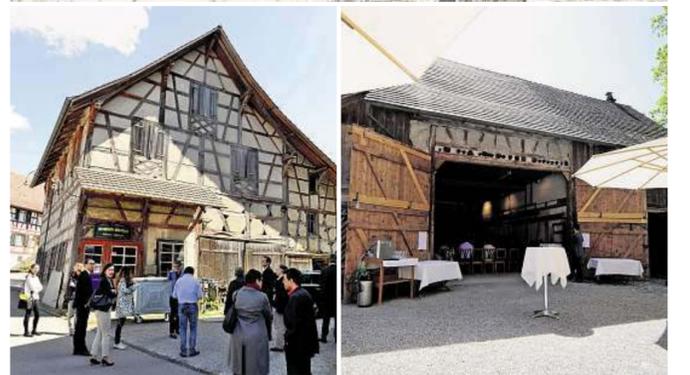
Was antworten Sie Leuten, die sagen, «hier entsteht einfach ein weiteres Stück Ballenberg»?

Der erste Unterschied ist, dass dieses Gebäudeensemble hier schon immer gegeben hat. Das ist ein Teil eines Dorfes, einer Landschaft. Es ist nicht anderswo abgebrochen und hier wieder aufgebaut worden. Auch haben wir

keine Showbäckerei, keine Show-schmiede und auch kein Showrestaurant. Entweder gibt es die Schmiede noch, oder es gibt sie irgendwann nicht mehr. Dann wird der Raum anders genutzt. Es wird hier nichts gemacht nur wegen der Show. Es ist alles echt, kein Disneyland.

Ist also die Nutzung der historischen Gebäude der Königsweg zu deren Erhaltung?

Das ist ein interessantes Thema. Ich war kürzlich an einer Tagung, an der eine wichtige Denkmalpflegerin sagte, dass sich die Nutzung dem historischen Gebäude anpassen müsse. Weil das aber so unständlich, aufwendig ist, muss man das Haus mit viel Herzblut und Begeisterung nutzen wollen. Aber durch die Nutzung wird das Gebäude auch erhalten? Das sieht man ja auch. Wichtige Hotels sind heute historische Hotels. Darum bin ich auch zu 100 Prozent davon überzeugt, dass



Das Hirschen-Ensemble: Gasthof zum Hirschen und Haus Graf (oberes Bild, v. l.), Trotte (Mitte, linkes Bild), Stall (Mitte, rechtes Bild), Scheune (unten, rechtes Bild), Haus Wyttenbach (unten, linkes Bild).

Heinz Diener

wir mit unserem Projekt richtig liegen. Es gibt Hausbesitzer, die sich über die Denkmalpflege ärgern, wenn sie sanieren, um- oder anbauen möchten. Sie haben sehr viel Erfahrung in diesem Gebiet. Welche Tipps geben Sie solchen Leuten?

«Mach die Denkmalpflege zu deinem Partner!»

Fritz Wehrli

Das Geheimnis ist, dass man auf die Denkmalpflege zugeht und sagt: Hörst, ich habe eine Projekt-idee, und ihr seid meine Partner. Ich habe das in der Mühle Tiefenbrunnen so gemacht, ein Projekt mit den meisten Spezialbewilligungen in Zürich damals. Ich komme mit Leuten von der Denkmalpflege auch hier sehr gut aus. Die haben den Plausch daran, wir machen das also quasi zusammen. Trotz der hohen Messlatte: Ich möchte beweisen, dass es möglich ist, einen Gastrobetrieb in einem historischen Haus zu führen. Das ist eine meiner Botschaften. Also mein Geheimtipp ist: Mach die Denkmalpflege zu deinem Partner. Ich war noch nie ein Opfer der Denkmalpflege, jedes Problem liess sich lösen. Und ich hoffe, dass die nächste Generation sieht, dass so etwas einen Wert an sich hat.

Aber es ist auch ein Vorteil, dass das Haus ein Teil Ihrer

Familiengeschichte ist. Sie identifizieren sich stark damit. Anders als jemand, der es einfach gekauft hätte. Ja, das ist so. Sollte es sich also jemand besonders gut überlegen, bevor er ein solches historisches Gebäude kauft? Ja. Aber wer würde ein derartiges Haus kaufen? Das kauft kein Hotelier oder Gastronom. Das kauft ein Ausländer, der es restauriert als Privathaus mit schönem Garten. Damit aber geht die öffentliche Zugänglichkeit verloren, was aus Sicht von Bund und Kanton so wichtig ist. Dass es in meinem Fall als Gasthof zugänglich ist, ermöglicht es mir ausserdem, die Restaurierung des Hirschen-Ensembles zu finanzieren. Der Bund sagt, dass das eine Pionierleistung eines Privaten sei, der das ganze Risiko einght für etwas, wodurch er so viel Aufwand hat.

Interview: Markus Brupbacher