

## Wertvolle Proteine aus Pflanzen

Anik Thalers Firma stellt Hummusprodukte her. Die dafür nötigen Kirchererbsen wachsen in der Region. **Seite 9**



## Auslandabenteurer in Polen statt Super League

Der Gossauer Roberto Alves war ein Schlüsselspieler beim Aufstieg des FC Winterthur. Doch jetzt geht er weg. **Seite 27**

Primarschule  
Sek A  
Sek B  
Ziele setzen  
Leistungen zeigen  
Erfolge geniessen

IWW AG  
8620 Wetzikon  
seit über 45 Jahren  
Jetzt anmelden:  
044 933 90 90  
www.iww.ch

Die staatlich bewilligte Privatschule



# Selbstbestimmung um jeden Preis?

**Region** Die neue Vorschrift, Freitodbegleitung in Zürcher Altersheimen zu erlauben, gibt in vielen Institutionen zu reden. Wir haben bei den Oberländer Heimen nachgefragt.

**Karin Sigg**

In Heimen der Stadt Zürich haben Bewohnende seit 2001 das Recht, begleitete Sterbehilfe in Anspruch zu nehmen. Im Kanton Zürich gab es bis vor Kurzem noch keine einheitliche Regelung. In Zukunft sollen die Altersheime im Kanton aber dazu

verpflichtet werden, begleitete Sterbehilfe in ihren Räumlichkeiten zuzulassen. In vielen Institutionen war der begleitete Suizid bereits bisher möglich. Teilweise wurde dies offen kommuniziert, oft aber nur auf Anfrage beantwortet – aus Angst vor dem Sterbetourismus. Für diese Heime bedeutet die neue

Regelung eine Erleichterung, weil das Thema nun «enttabuisiert» wurde und die Entscheidung nicht mehr auf der Trägerschaft lastet.

Es gibt aber auch Institutionen, die nicht hinter dem Grundsatz des selbstbestimmten Suizids stehen können oder ihren Mitarbeitenden diese zusätzliche

seelische Belastung nicht zumuten wollen. Für sie könnte sich mit der neuen Vorschrift eine Existenzfrage stellen.

Wie eine kleine Umfrage ergeben hat, wird die Möglichkeit, selbstbestimmt aus dem Leben zu gehen, von vielen Altersheimen in der Region gutgeheissen. Dass dies nun per Gesetz vorge-

schrieben sein soll, ist für die meisten Entscheidungsträger jedoch nicht zielführend.

Ob die neue Vorschrift wirklich eingeführt wird, ist aber noch offen. Die SVP kündigte ein Referendum an, sodass die Entscheidung über dieses Thema schliesslich beim Stimmvolk liegen wird. **Seite 2**

## 20 Fragen in einer Stunde

**Uster** Am Donnerstagabend hat sich der Ustermer Stadtrat dem Dialog mit der Bevölkerung gestellt. Die im Mai neu konstituierte Exekutive interessierte sich für die Anliegen der Bevölkerung.

Nach einer kurzen Einführung zu den aktuellen Geschäften der einzelnen Ressorts beantworteten die fünf Stadträtinnen und zwei Stadträte rund 20 Fragen der Besucher – zu Themen wie Kunststoffsammeln, Laubbläser, Barrieren und Töffparkerern. (cb) **Seite 7**

## Auszeichnung für den Grüninger «Bären»



Neben der Tafel, auf der über die lange Geschichte des Grüninger Gasthauses informiert wird, darf «Bären»-Wirt Christian Mutschler ein zweites Schild befestigen, auf dem seine Küche für ihre Fischgerichte gerühmt wird. Foto: Erik Hasselberg

**Grüningen** Es ist eine schweisstreibende Angelegenheit, als Christian Mutschler mit einem Schraubenzieher vier Schrauben in die Wand des Restaurants

Bären schraubt. Doch nur wenig später ist der Gastwirt des Grüninger Lokals glücklich, und die blau-goldene Tafel mit dem goldenen Fisch prangt an der Aus-

senwand des Gastrobetriebs im Stedtl.

Mutschler und sein Team wurden von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch für ihre

Fischküche ausgezeichnet – als erstes Lokal im Oberland. Bei einem Fünfgängemenü bewies der Gastronom, warum dem so ist. (erh) **Seite 5**

## Meilenstein bei Quartierplan Mattacker-Mühle

**Wetzikon** Seit 20 Jahren zieht sich das Projekt hin. Nun hat der Wetziker Stadtrat den Quartierplan Mattacker-Mühle festgesetzt und dem dazugehörigen Gestaltungsplan Mattacker zugestimmt. Somit kommt der Planungsknotz dem Abschluss einen Schritt näher. Die enorme Dauer des Verfahrens erklärt der Stadtrat damit, dass er unterschiedliche Interessen habe berücksichtigen müssen. Mit dem Quartierplan sei es ihm nun aber gelungen, diese zu bündeln. Auch für die Landeigentümer, die sich wegen der Verzögerung vor zwei Jahren verärgert an die Öffentlichkeit gewandt hatten, hat man eine ausgewogene Lösung gefunden. (tac) **Seite 3**

## Abtreibungsrecht gekippt

**Washington** Der Oberste Gerichtshof der USA hat mit einer wegweisenden Entscheidung das liberale Abtreibungsrecht des Landes gekippt. Der mehrheitlich konservativ besetzte Supreme Court in Washington machte gestern Freitag damit den Weg für strengere Abtreibungsgesetze frei. Mehrere Bundesstaaten haben direkt nach dem Urteil Abtreibungen verboten.

US-Präsident Joe Biden hat die Entscheidung des Obersten Gerichtshofs als «tragischen Fehler» bezeichnet. «Ich werde alles in meiner Macht Stehend tun, um diesen zutiefst unamerikanischen Angriff zu bekämpfen.» Der US-Kongress müsse jetzt handeln, um in der Sache das letzte Wort zu haben. «Es ist nicht vorbei.» Das Abtreibungsrecht ist in den USA immer wieder Thema heftiger Auseinandersetzungen. (sda) **Seite 19**

## SP-Gemeinderätin stört sich an Alibi-Spielplätzen

**Wetzikon** Die SP-Parlamentarierin Brigitte Meier Hitz ist der Meinung, dass es in der Stadt Wetzikon einige Alibi-Spielplätze gibt. Spielplätze, die keinen Raum zum Spielen bieten und sich an fragwürdigen Orten befinden.

Deswegen hat sie beim Stadtrat eine Interpellation eingereicht und Antworten verlangt. Sie wollte wissen, ob die Stadt ihre Meinung teile und ob neue Spielplätze geplant seien. Zudem wollte sie eine Übersicht zu einem Fonds, der eigens dazu eingerichtet wurde, neue Spielplätze zu errichten und zu unterhalten. Nun liegen die Antworten des Stadtrats vor. Meier Hitz bezeichnet sie als ausweichend. (mas) **Seite 3**

## Ausstellung in Photobastei

**Pfäffikon** Dave Honegger ist bekannt dafür, aufwendige Kullissen zu bauen und Personen darin abzulichten. Fotografien des Pfäffikers werden noch bis zum 3. Juni in Zürich ausgestellt. Massgebend für sein aktuelles Projekt ist der Ukraine-Krieg. Im Mittelpunkt steht die menschliche Verwundbarkeit. Es handelt sich um einen jungen, nur in Unterhose gekleideten Soldaten. Sein einziger Schutz – ein Helm auf dem Kopf. (mas) **Seite 5**

Service-Desk  
044 933 33 33; servicedesk@zol.ch  
AZ 8620 Wetzikon

**ZRZ**  
Zürcher Regionalzeitungen

## Inserate

### Rubriken

- Kirchliche Anzeigen 4
- Stellenmarkt 6
- Veranstaltungen 8





# Zu Tisch, im «Bären» gibt es vorzüglichen Fisch

**Grüningen** Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zeichnet in der ganzen Schweiz Restaurants mit einer exquisiten Fischküche aus. Der «Bären» in Grüningen ist das erste Lokal im Zürcher Oberland, dem diese Ehre zuteilwird. Ein Augenschein vor Ort.

**Erik Hasselberg**

Ein Biss. Ein Kauen. Das Kitzeln der Geschmacksnerven. Der ungläubige Blick auf den Teller auf dem Tisch und die angerichtete Wurst auf einem sommerlichen Salatbouquet und die Frage: Das ist doch kein Fisch?

Doch. Ist es. Genauer gesagt Brachse. Und nur einer von fünf Fischen oder Fischprodukten, die Christian Mutschler an diesem Tag in seinem Restaurant Bären in Grüningen rund 60 geladenen Gästen kredenzt.

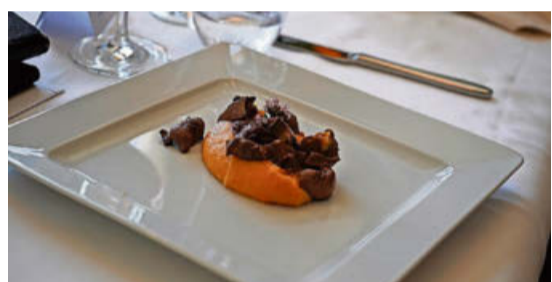
Der Grund des Anlasses ist einer zum Feiern: Mutschler und sein Team werden von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch geehrt. Neu darf sich das Restaurant für seine «Fischküche mit Auszeichnung» rühmen. Die Begründung für diese Auszeichnung – als erstes Restaurant im Zürcher Oberland – liefert der Wirt gleich selber. Mit einem vorzüglichen Fünfgängemenü beweist der Familienvater, dass bei Weitem nicht nur Edelfische wie der Egli auf dem Teller landen müssen. Und dass es Kombinationen gibt, die so vielfältig wie überraschend köstlich munden.

## Apéro im Schloss

Bereits beim Empfang und beim Apéro im Schloss des Städtli steht der Fisch im Mittelpunkt. Es werden sowohl ein Lachstatar als auch ein Rotaugensalat gereicht – dazu ein süsslich prickelnder Seyval Blanc vom Grüninger Winzer Daniel Müller. Das Zusammenspiel zwischen Fisch und Weisswein weiss zu gefallen. Das Rotauge, das vorwiegend in kalten Gewässern zwischen November und Februar gefangen werden kann, gilt in der Gastro-



Den Auftakt des Fünfgängemenüs im Grüninger «Bären» macht die Einsiedler Brachsmenwurst. Fotos: Erik Hasselberg



Dritter Gang: Felchenleberli vom Greifensee mit würzigem Süsskartoffelstock.



Fünfter Gang: hausgemachtes Sauerrahm-Glace, begleitet mit Oona Caviar.

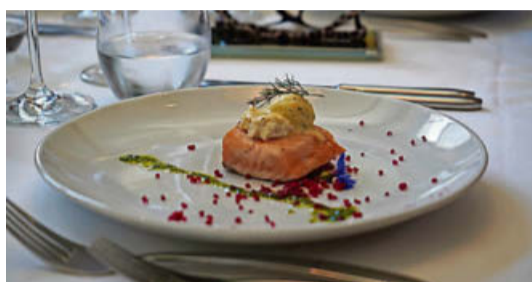
nomie als unbeliebt: zu grätig, zu geschmacklos. Hier im Schloss sind die kleinen Schalen sofort leer.

## Emotionaler Moment

Um viertel vor zwölf marschiert der Tross die rund 100 Meter zum nahe gelegenen «Bären». Nach dem zweiten Gang – Rük-

ckenmedaillon vom Alpinlachs, serviert mit frischem Meerrettich, Honig-Dill-Senf-Glace und bunten Sommerblüten – wendet sich Mutschler kurz an seine Gäste.

Die Auszeichnung und die Ehre, die ihm heute zuteilwerden, sie rühren ihn. Beim Dank an die Crew und vor allem seine



Zweiter Gang: Rückenmedaillon vom Alpinlachs, serviert mit frischem Meerrettich, Honig-Dill-Senf-Glace und bunten Sommerblüten.



Vierter Gang: Medaillon vom Obersee-Wels mit geschmolzenem Jersey Blue, serviert an Safrancrème und mit sämigem Randenrisotto.

## «Wer respektiert in der Gastronomie den Fisch, ein stummes Tier?»



**Christian Mutschler**  
Geschäftsführer des «Bären» in Grüningen

es zumindest gemäss den anwendenden Mitgliedern, sei schwieriger und anspruchsvoller als beispielsweise bei Gault-Millau.

Das Verfahren, bestehend aus strengen Auflagen und zwei anonymen Testessen, hat Mutschler souverän gemeistert.

## Respekt gegenüber Fisch

Unter grosser Anstrengung und der prall glühenden Mittags-sonne schraubt der Wirt und passionierte Jäger und Fischer kurz vor 15 Uhr die ihm überreichte blau-goldene Tafel mit dem goldenen Fisch in das Gemäuer des Restaurants.

Richtig vorbereitet ist für diesen Moment niemand, so scheint es – denn statt eines Akkubohrers müssen ein Sackmesser und ein Schraubenzieher für die beschwerliche Arbeit herhalten. Mutschler, der das Restaurant seit 2014 führt, lächelt glücklich und mit verschwitzter Stirn ins Gegenlicht. «Viele reden beim Fleisch immer von Kalb, Rind, Schwein, vom Wohl und Respekt gegenüber den Tieren. Doch wer respektiert in der Gastronomie den Fisch, ein stummes Tier?»

Die Tafelgesellschaft tut es. Nicht nur mit dem «Fischgruss» – einer Schweigeminute für den Fisch, die auch an diesem Tag vollzogen wird.

## Über 110 Auszeichnungen

Die 1969 gegründete nationale Vereinigung hat sich gemäss eigenen Statuten das Ziel gesetzt, die «Fischkunst im Gastgewerbe landauf, landab zu fördern». Heute umfasst die Gesellschaft, die in 20 regionale Sektionen, sogenannte Netze, unterteilt ist, rund 2000 Mitglieder und kann auf rund 110 ausgezeichnete Betriebe blicken. Aufgeführt wer-

den diese im jährlich publizierten «Guide Fischlin».

Den ehrenamtlichen Vorsitz hat Hansjürg Gugger als Tafelmeister inne. Er sagt: «Wir sind ein wichtiger Teil für die Schweizer Gastronomie. Letztes Jahr haben wir an 81 Netztreffen und Tafelübergaben einen Umsatz in Höhe von 275 000 Franken generiert.»

## Kreatives Menü

Das Netztreffen mit der Tafelübergabe an Christian Mutschler ist derweil ein voller Erfolg. «Das ganze Menü war sehr kreativ», findet Ruedi Custer. «Und die Felchenleberli waren eine echte Delikatesse», sagt der 65-jährige Gastronom aus dem sankt-gallischen Gossau.

Das Medaillon vom Obersee-Wels mit geschmolzenem Jersey Blue, serviert an Safrancrème und mit sämigem Randenrisotto, sei eine «gewagte Kombination» gewesen. Etwas schade habe er lediglich den doch ein wenig bissfesten und al dente gekochten Risotto gefunden, meint Custer weiter. «Aber das ist für eine so grosse Menge Personen eine Herausforderung.»

## Störkaviar zum Abschluss

Das Ende des Menüs markiert ein hausgemachtes Sauerrahm-Glace, begleitet mit Oona Caviar, dem ersten Schweizer Kaviar von in Bergquellwasser aufgewachsenen Stören.

Die salzigen Aromen, begleitet von süss-säuerlicher Frische, stellen an diesem Tag ein letztes Mal unter Beweis: Im «Bären» können sie Fisch.

Bilder unter [zueriost.ch](http://zueriost.ch)

# Er arbeitet mit aufwendigen Kulissen – und einer toten Taube

**Pfäffikon** Der Fotograf Dave Honegger ist dafür bekannt, aufwendige Kulissen zu bauen. Die aktuelle Ausstellung des Pfäffikers, die den Titel «Dead Paloma» trägt, ist momentan in der Photobastei in Zürich zu sehen.

Es ist ein irritierendes Bild. Ein junger Soldat in weisser Unterhose und mit einem Helm auf dem Kopf kniet auf einem Blumenbeet. Er betet. An den Wänden hängen eingerahmte weisse Gasmasken. Das Foto stammt von Dave Honegger, einem selbständigen Fotografen aus Pfäffikon. Er ist bekannt dafür, aufwendige Kulissen zu bauen und Personen darin abzulichten. Auf Instagram veröffentlicht er zudem stets ein Video, das den Prozess zeigt. Die beschriebene Fotografie ist Teil von Honeggers aktueller Ausstellung «Dead Paloma», die zurzeit in der Photobastei in Zürich stattfindet. «Ausschlaggebend für mein neuestes Projekt war der Kriegsausbruch in der Ukraine», sagt er.

Im Fokus der Ausstellung steht der nackte Soldat. In weiteren Bildern hält er ein Gewehr mit einem Korken in der Mündung. Honegger erklärt: «Ich wollte den Soldaten in seiner Verletzlichkeit zeigen.» Insgesamt hat er für die Bilder vier Kulissen gebaut. «Die Räume stellen einen starken Kontrast zum aktuellen Kriegsgeschehen dar»,

sagt Honegger. In den Kulissen hat er verschiedene symbolische Gegenstände platziert.

## Die angemalte Taube

Eines dieser Symbole ist die Friedenstaube – nach dem Vorbild des spanischen Malers Picasso. Darauf nimmt er im Titel der Ausstellung «Dead Paloma» Bezug. «Paloma» ist spanisch für Taube.

Für die Fotos hat Honegger eine echte Taube verwendet – eine tote. Sie hängt dabei kopfüber an einem Faden. Um diese aufzutreiben, habe er sich an Taubenzüchter gewandt. «Ich hatte erst Angst, dass meine Idee auf Ablehnung stösst.» Ausser ein paar lustigen Sprüchen gab es jedoch nur positive Reaktionen. «Da die Taube eher grau als weiss war, musste ich ihr Federkleid an manchen Stellen mit Farbe bemalen.»

## Straffer Zeitplan

Als er die Taube für die Ausstellung noch in Harz giessen wollte, hatte schon der Verwesungsprozess eingesetzt. Er konnte die Taube aber ersetzen. «Es war ein wenig hässlich, mit der toten



Der Pfäffiker Künstler Dave Honegger zeigt derzeit seine Werke in der Photobastei. Foto: Seraina Boner

Taube zu arbeiten, aber der Krieg ist hässlich.»

Honegger ist froh, dass er die Arbeiten in der Photobastei ausstellen darf. Da sich in der Photobastei jede und jeder für eine

Ausstellung einmieten kann, sind die Räumlichkeiten sehr begehrt. Honegger konnte dabei ein Zeitfenster von zwei Wochen ergattern. Um für die Ausstellung alles bereit zu haben, musste er

sich an einen straffen Zeitplan halten. Durchschnittlich habe er deswegen nur rund drei Tage für den Bau einer Kulisse und einen Tag für das Shooting zur Verfügung gehabt.

Zwischen März und Juni baute Honegger die Kulissen. Daraus sind die 23 Bilder für die Ausstellung entstanden. Begleitend dazu gibt es noch ein Video und ein Lied. Honegger hat die Bilder in Deutschland drucken lassen. «Wegen eines Streiks hingen die Bilder irgendwo fest.» Nur wenige Tage nachdem er die Ausstellung abgesagt hatte, sind alle Bilder geliefert worden. «Zum Glück gehörte mir das Zeitfenster noch, und die Ausstellung kann trotzdem stattfinden.»

Dave Honegger plant, die Fotografien an weiteren Orten auszustellen, damit das Projekt noch bekannter wird. «Ich will die Bilder an einer Auktion versteigern und die Einnahmen spenden.»

## Mara Schneider

«Dead Paloma» ist noch bis zum 3. Juli in der Photobastei, Sihlquai 125, in Zürich zu sehen. Geöffnet ist sie jeweils Mittwoch bis Sonntag ab 12 Uhr.

Bilder unter [zueriost.ch](http://zueriost.ch)