

Anzeiger von Uster

ZRRZ
Zürcher Regionalzeitungen

Donnerstag, 17. August 2023 | Nr. 189 | CHF 4.20 | AZ 8620 Wetzikon

Der Bundeskanzler geht und orientiert sich neu

Der Bundeskanzler Walter Thurnherr gibt nach acht Jahren sein Amt auf Ende 2023 ab. **Seiten 16 und 17**



Armstrong Siddeley ist verschwunden

Seit Frühling 2022 wird das Oldtimerfahrzeug vermisst. Die Polizei startet einen Zeugenaufwurf. **Seite 2**

Saisonstart der Serie A in Italien

Sommer und Okafor spielen in Mailand. Was in der Liga sonst noch interessiert. **Seite 23**

Am Faltigberg in Wald könnte es bald vorangehen

Wald Die Fusion der Zürcher Reha-Zentren mit den Kliniken Valens bedeutet für die Reha-Klinik in Wald nur Gutes. Denn mit dem Neubau könnte es endlich vorwärtsgehen, weil bald definitive Planungssicherheit herrscht.

Luca Da Rugna

Vor über zehn Jahren wurde in Wald gar eine Interessengemeinschaft gegründet, um den Erhalt der Reha-Klinik auf dem Faltigberg zu sichern. Im letzten

Jahr sorgte die Festsetzung der definitiven Spitalliste erstmals für Licht am Horizont. Denn die Reha-Klinik Wald erhielt einen weiteren Leistungsauftrag von der Gesundheitsdirektion. Vor Kurzem wurde dann bekannt,

dass die Zürcher Reha-Zentren mit den Kliniken Valens fusionieren. Dies hätte bezüglich des Neubaus auf dem Faltigberg eine positive oder negative Nachricht sein können. Mittlerweile ist klar: Die Fusion kommt dem

Neubau entgegen. Gemäss dem CEO der Zürcher Reha-Zentren, Markus Gautschi, ist die Baudirektion dabei, den Gestaltungsplan festzusetzen. Dann müsste die Gemeinde Wald in Absprache mit dem Kanton das Bau-

gesuch durchwinken. Lediglich Einsprachen von Privatpersonen könnten das Projekt dann noch verlangsamen. Auf dem Faltigberg ist man zuversichtlich, dass der Neubau Ende des Jahres 2026 stehen wird. **Seite 3**

«Gepflegter Ausgang» in Wetzikon

Wetzikon Der Veranstalter Hall of Fame Events hat im Frühjahr seinen Standort in Wetzikon verlassen, um regionale Unabhängigkeit zu erlangen und den Fokus auf Expansion zu legen. Zukünftig wird Hall of Fame Events in der ganzen Schweiz tätig sein. Das erste Konzert ist auf Dezember 2023 angesetzt. Nun hat der Veranstalter Marcel Stucki die Halle übernommen und renoviert sie. Unter seiner Ägide werden zukünftig hauptsächlich Tanzevents und gepflegter Ausgang für Ü40 stattfinden. (fis) **Seite 2**

Musik und Bier am H₂U



Uster An diesem Wochenende gibt es in Uster ganz viel Schweizer Musik zu hören. Unter anderem rocken Stefanie Heinzmann, Bligg und Sina die Hauptbühne am Open Air H₂U auf dem Zeughausareal. **Seite 5** Foto: PD

Nach dem Zugunglück fürchtet das Tessin um seine Touristen

Bodio Die Zahl der Tagestouristen im Tessin hat schon vergangene Woche abgenommen. Durch die Sperrung des Gotthard-Basistunnels bleiben viele Gäste aus der Deutschschweiz aus. Dies dürfte weiter so bleiben: Die SBB informierten gestern, dass die

Strecke zwar für den Güterverkehr teilweise geöffnet werde, aber für Personenzüge noch monatelang geschlossen bleibe. Die Zahnradbahn auf den Monte Generoso wie auch der Freizeitpark Swiss Miniature in Melide fürchten um Gäste. «Wir sind natür-

lich besorgt, der Tourismus ist auf einen schnellen und unkomplizierten Bahnverkehr angewiesen», sagt Simone Patelli, Präsident von Ticino Turismo. Das Problem für den Tourismus sind nämlich vor allem die übervollen Züge. Der entgleiste Güterzug hat

die Schienen im Tunnel über eine Strecke von acht Kilometern hinweg beschädigt. Dies ist der Grund, weshalb die Reparatur sich nun so lange hinziehen wird. Der Zug war nicht mit einem Entgleisungsdetektor ausgestattet. (zo) **Seiten 14 und 15**

Familienvater brettert mit knapp 100 km/h durch 50er-Zone

Dübendorf In der 50er-Zone an der Zwinggartenstrasse in Dübendorf fuhr ein Familienvater am vergangenen Donnerstagabend massiv zu schnell. Der Ukrainer raste mit einer gemessenen Geschwindigkeit von 97 km/h an der Messstelle der Stadtpolizei vorbei. Der Schnellfahrer überschritt somit die erlaubte Höchstgeschwindigkeit, nach Abzug der Toleranz, um 47 Kilometer pro Stunde. Im Fahrzeug sass drei Erwachsene sowie drei Kinder.

Wegen der Begehung einer groben Verkehrsregelverletzung wird bei der zuständigen Staatsanwaltschaft ein Strafverfahren gegen den Ukrainer eröffnet.

Sein ausländischer Führerausweis sei aberkannt und für die Schweiz als vorläufig ungültig erklärt worden, heisst es in einer Mitteilung der Stadtpolizei Dübendorf.

Lernfahrer muss sich verantworten

Bereits am Nachmittag hatte ein Motorradfahrer ordentlich Gas gegeben. Der 17-Jährige fuhr mit einer Geschwindigkeit von 85 km/h auf der Unteren Geerenstrasse und überschritt die Höchstgeschwindigkeit um 25 km/h. Der Schweizer Lernfahrer muss sich vor der zuständigen Jugendanwaltschaft verantworten. (tbu)

Chauffeuse flippte in Effretikon aus

Eine Lieferwagenlenkerin wurde wegen eines ihrer Meinungen nach falsch fahrenden Autos tötlich.

Seite 3

Jetzt ist klar, wo Stewi in Saland produziert

Stewi zieht in den Techpark in Saland. Dies bestätigt der neue Firmenchef gegenüber dem ZO/AvU.

Seite 5

Beziehungen im Büro – wo die Liebe hinfällt

Der Chef von der ProHelvetia hat eine Beziehung mit einem Mitglied aus der Geschäftsleitung.

Seite 11

Werden E-Autos zur Gefahr für das Stromnetz?

Es braucht Anreize, damit E-Auto-Fahrer laden, wenn es für das Stromnetz günstig ist.

Seite 19



Redaktion, Abos und Inserate:
Service-Desk, Telefon 044 9333333
servicedesk@zol.ch



Lesen Sie uns
auch online auf
www.zueriost.ch



Amtliche Anzeigen
Todesanzeigen

6
6

Hier wird ab Herbst der Stewi produziert

Bauma Die Traditionsfirma Stewi ist gerettet und zieht nach Saland. Sie wird ihre Wäschespinnen nun im Techpark aufspannen.

Sandro Compagno

1600 Quadratmeter hat der neue Firmenbesitzer Felix Reichardt im Industriegebiet von Saland angemietet. Aktuell steht die Fläche im Techpark zwischen der Töss und der Tössalstrasse leer.

«Die Handwerker sind noch mit kleineren Renovationsarbeiten beschäftigt», sagt Reichardt, als ihn der ZO/AvU telefonisch erreicht – und er selbst mit der Planung des Umzugs der Traditionsfirma. Ab Oktober soll die Stewi AG schrittweise nach Saland ziehen, bis Ende Jahr muss das Unternehmen den Standort in Winterthur-Grüze verlassen. Der heutige Firmensitz wird einem Neubauprojekt weichen.

«Wir sind gerade daran, zu planen, wann welche Abteilung umziehen wird», so Reichardt – immer mit dem Ziel, die Produktion der zum Schweizer Kulturgut gewordenen Wäschespinnen, -ständer und -trockner so kurz wie nur möglich zu unterbrechen.

«Unsere Mitarbeitenden sind das Herz der Firma.»

Felix Reichardt

Dass es mit Stewi überhaupt weitergeht, ist eine Wendung, die so noch vor wenigen Wochen kaum jemand erwartet hatte. Die bisherigen Besitzer Lorenz Fäh und Stephan Ebnöther wollten Stewi aufgeben, da sie keine Nachfolge gefunden hatten.

Das sei erstaunlich, denn Stewi sei gut aufgestellt, sagt Felix Reichardt: «Der Umsatz stimmt, und Stewi macht Gewinn.» Das war nicht immer so.

Als Fäh und Ebnöther Stewi als Quereinsteiger im Jahr 2017 von der Gründerfamilie Steiner in Winterthur (darum Ste-Wi) übernahmen, waren sie auf eine sehr angespannte Lage gestossen. «Organisatorisch war die Firma in einem desolaten Zustand», stellte Stephan Ebnöther später einmal fest.



Der deutsche Industrielle Felix Reichardt ist neuer Besitzer der Traditionsfirma Stewi. Foto: Nico Pudimat/PD

Heute sei Stewi auf dem richtigen Weg, sagt Felix Reichardt. «Trotzdem sind gewisse Abläufe in die Jahre gekommen und müssen angepasst werden.» Der 46-jährige Deutsche, der in seinem Berufsleben viele internationale Stationen hatte und seit längerer Zeit in der Schweiz wohnt, bezeichnet sich selbst als Experte für Prozess- und Produktionsabläufe.

Wenn der neue Stewi-Besitzer über das Schweizer Traditionsunternehmen und seine 15 Mitarbeitenden spricht, sprudelt die Begeisterung förmlich aus ihm heraus: «Es ist eine wunderbare Firma mit tollen Mitarbeitenden. Sie sind das Wichtigste an dieser Übernahme. Wir brauchen sie,

weil sie das Herz der Firma sind und für die Qualität der Produkte stehen.»

Nur: Weil es im Juni noch danach aussah, dass Stewi nach 77 Jahren eingehen würde, hatten die bisherigen Inhaber ihren Mitarbeitenden bereits im Frühsommer gekündigt.

Reichardt hat sämtliche Kündigungen zurückgezogen und führt derzeit Mitarbeitergesprä-

che mit dem Ziel, die Leute zu halten: «Wir haben allen ein Angebot gemacht.» In der Geschäftsleitung und im Verwaltungsrat wird auch Lorenz Fäh verbleiben. Sein Partner Stephan Ebnöther wird sich per 31. August aus der Firma zurückziehen.

Ein neuer Start für Stewi in Saland. Und gleichzeitig ein Happy End einer schwierigen Suche nach einer Nachfolge.

Die Reichardt Gruppe

In der Reichardt AG sind verschiedene Firmen im süddeutschen Raum zusammengefasst. Sie sind Zulieferer für die Industrie, stellen unter anderem Kunst-

stoff- und Metallteile für die Autoproduktion her. Die Holding hat ihren Sitz seit Dezember 2022 in Ruggell im Fürstentum Liechtenstein. (sco)

Chilbi-Gewinner ist verduftet

Dürnten Macht sich der Gewinner oder die Gewinnerin innerhalb von zehn Tagen nicht bemerkbar, so verfällt der Preis. Der Muni Bolero hatte am Sonntag pünktlich um 17 Uhr das Feld betreten, doch der Druck war aufgrund der Tausenden von neugierigen Blicken derart gross, dass Bolero sich schon nach fünf Minuten um ein bisschen «Bullshit» erleichterte.

Das Spiel um die «Edelgülle» ist jeweils der Höhepunkt an der Dürntner Chilbi. So war der Bullshit-Wettbewerb in diesem Jahr bereits vor dem Spiel letzten Sonntag restlos ausverkauft. Der Andrang war so gross, dass die 1000 Lose schon am Samstag alle weg waren. Umso mehr erstaunt es, dass vom Gewinner mit der Nummer E20 bis heute jede Spur fehlt. Denn der Preis ist ein Muni, und ein solches Tier hat einen Wert um die 1500 Franken.

Somit hat das Tier den begehrtesten Mist des Zürcher Oberlands von sich gegeben. Denn wer das Los für das frisch gedüngte Feld für fünf Franken erstanden hatte, gewinnt laut den Regeln den Muni.

Ohne Meldung kein Muni

Die meisten Gewinner verkaufen übrigens das Tier nach Erhalt wieder und freuen sich über das Geld. Schliesslich nehmen nicht nur Bauern am Wettbewerb teil. Doch der diesjährige Gewinner ist eben verduftet. Ob das etwas mit dem Gestank der Gülle zu tun hat, ist unbekannt.

Wer verdächtige Beobachtungen gemacht hat oder den Veranstaltern irgendwelche Hinweise geben kann, wo der Sieger geblieben ist, soll mit dem OK unter der E-Mail-Adresse chilbi-duernten@bluewin.ch in Kontakt treten. Macht sich der Gewinner oder die Gewinnerin innerhalb von zehn Tagen nicht bemerkbar, so verfällt der Preis, und der Muni geht zurück an den Dürntner Bauern, der ihn organisiert hat. (tbc)

«Der Umsatz stimmt, und Stewi macht Gewinn.»

Felix Reichardt

Das H₂U sorgt nicht nur für musikalischen Genuss

Uster Stefanie Heinzmann, Bligg und Sina sind die grossen Namen am H₂U. Aber nicht nur Musikfans, sondern auch Bierliebhaber kommen an diesem Wochenende auf ihre Kosten.

Res Nägeli verbringt diese Woche seine Tage auf dem Zeughausareal. Hier wird momentan für das Open Air H₂U aufgebaut: zwei Bühnen, Verpflegungsstände, fünf Bars, darunter eine für Craft-Bier, sanitäre Anlagen, ein offenes Zirkuszelt, ein grosser Helfer- und Backstage-Bereich und vieles mehr.

Die Laune beim Mitglied des Organisationskomitees ist gut – was auch mit den Wetterprognosen zusammenhängt. «Angesagt sind dreimal Sonnenschein und 30 Grad», sagt er am Telefon. «Was will man mehr?» Für genügend Schatten ist gesorgt, Wasser vom Hahn gibt es überall auf dem Gelände. «Wir werden auch noch etwas mit Sprühregen machen, um für Abkühlung zu sorgen», erzählt Nägeli.

Nicht nur die Sonne, sondern auch die diesjährigen Stars sollen dem Publikum einheizen. Stefanie Heinzmann, die am Freitagabend auftritt, feiert dieses Jahr ihr 15-jähriges Bühnenjubiläum.

«Das H₂U ist eines der wenigen Festivals in der Schweiz, das sie auf ihrer Tournee berücksich-

tigt hat», sagt Nägeli nicht ohne Stolz. «Ansonsten tritt sie hauptsächlich in Deutschland auf.»

Heinzmann war schon einmal am H₂U im Gegensatz zu Bligg und Sina, den Hauptacts vom Samstag und Sonntag. «Beide wollten wir schon lange, nun hat es endlich geklappt.» Der Vorverkauf bewege sich im Rahmen der Vorjahre. «Die Erfahrung hat gezeigt, dass sich viele je nach Wetter für einen spontanen Besuch entscheiden.»

«Wenn ein Fass leer ist, wird das nächste von einer anderen Brauerei gezapft.»

Rolf Heckendorn
OK-Präsident H₂U Open Air Uster

Nicht nur Fans von Schweizer Musik, auch solche von Bier sind am H₂U gut aufgehoben. Letztes Jahr gab es zum ersten Mal einen eigenen Craft-Bier-Stand, dieser wird auch diesmal wieder aufgebaut. Grund dafür ist die Bieraffinität von einigen Mitgliedern des Organisationskomitees.

Eines von ihnen war selber Heimbrauer: OK-Präsident Rolf Heckendorn. Heute bezeichnet er sich selbst als «Bierbotschafter» und hat den Verein Bierabend mit Rolf gegründet.

Seit sechs Jahren organisiert er in Uster regelmässig einen Bierabend. «In dieser Zeit habe ich viele Kontakte mit Brauereien geknüpft», erzählt Heckendorn. «So kamen wir auf die Idee, am H₂U extra eine Craft-Bier-Bar einzurichten.»

An dieser Bar gibt es sechs Zapfhähne, an jedem ist eine andere Geschmacksrichtung zu haben: Pale Ale, IPA, Amber, Weizen, Dunkel und Frucht. «Wenn ein Fass leer ist, wird das nächste von einer anderen Brauerei gezapft», erklärt er das Konzept. «Von manchen Brauereien habe ich nur eines, von anderen zwei



Am Freitag- und Samstagabend sind Schweizer Acts angesagt. Archivfoto: Christian Merz

oder drei Fässer. Das Ganze ist ein richtiges Sammelsurium.»

Usterbräu ist Hauptbierlieferant

Vertreten sind mit einer Ausnahme alles Schweizer Brauereien, unter anderem Sudwerk aus Pfäffikon, St. Laurentius aus Bülach, S&A Brewing aus Winterthur, BFM aus Saignelégier, Hoppy

People aus Sierre und Brausyndikat aus Dietikon.

Am diesjährigen Kino Open in Pfäffikon hat Heckendorn zehn Tage lang eine Craft-Bier-Bar betrieben. Nun freut er sich auf das erneute Heimspiel zusammen mit seinem Team am Open Air in Uster. «Die Bar kam letztes Jahr nicht nur bei uns Veranstaltern, sondern auch beim Publikum sehr

gut an. Das wird hoffentlich auch dieses Jahr so sein.»

Das Hauptbier am H₂U ist nach wie vor das Usterbräu. An jeder Bar werden das Uster Original und das Uster Amber ausgedient, ausserdem gibt es eine eigene Usterbräu-Bar mit deren verschiedenen Spezialitäten.

Annette Saloma