

Fleissige Lobby für die Südostumfahrung

Beim Bund und beim Kanton weilt der Stadtrat weiter emsig für mehr Strassen, die die Innenstadt entlasten. Neu gibt es auch eine Task-Force aus Verkehrsexperten.

Die A1-Umfahrung Winterthur ist die schweizweit am zweitmeisten befahrene Nationalstrasse. Experten des Bundes gehen davon aus, dass nach 2020 der Verkehr dort täglich während zwei bis vier Stunden stockt.

Laut ihrem Bericht über das nationale Programm zur Beseitigung von Strassenengpässen wird deshalb auch der Verkehr in der Winterthurer Innenstadt um bis zu 25 Prozent zunehmen. Als beste Massnahme, diesen

Engpass zu beseitigen, sieht der Bund einen Ausbau der bestehenden Umfahrung auf sechs Spuren für 560 Millionen Franken. Der Stadtrat setzt in seiner Vernehmlassungsantwort zum Engpass-Bericht einige Fragezeichen



«Ich gehe davon aus, dass es eine Tunnelösung braucht»

Stadtrat Walter Bossert (SP)

hinter diese Ankündigung. Die vergleichsweise tiefen Kosten liessen vermuten, dass der Bund wichtige Elemente, wie etwa eine neue Brücke über

die Töss nicht berücksichtigt habe. Auch brauche es besonders für Wülflingen flankierende Massnahmen wie einen Deckel über der Autobahn und eine Entlastung des Ortskerns. In seiner Antwort macht der Stadtrat deutlich, dass für ihn nicht ein A1-Ausbau, sondern weiterhin der Bau einer Umfahrung im Südosten im Vordergrund steht. Denn damit würde auch das Entwicklungsgebiet Oberwinterthur/Grüzefeld gut erschlossen.

Diese Haltung hat der Stadtrat auch gegenüber dem Kanton, dem Schweizer Städteverband und kürzlich vor den versammelten Zürcher National- und Ständeräten bekräftigt. In den nächsten Tagen werde man überdies beim Bundesamt für Verkehr noch persönlich nachdoppeln, erklärt Stadtrat Walter Bossert (SP). Voran-

treiben will Winterthurs Regierung auch die Suche nach ergänzenden Entlastungsstrassen. Seine Pläne für Oberwinterthur und eine Tieferlegung



«Im Jahr 2012 müssen aber Projekte auf dem Tisch liegen»

Daniel Oswald (SVP)

der Unteren Vogelsangstrasse wurden im Agglomerationsprogramm zurückgestuft. «Im Moment haben wir noch keine Alternativen», sagt Bossert. Er geht aber davon aus, dass es angesichts der engen Platzverhältnisse «eine Tun-

nellösung» braucht. Eine vor Kurzem gegründete Task-Force aus städtischen und kantonalen Verkehrsexperten soll nun solche Lösungen erarbeiten.

Bei der bürgerlichen Verkehrslobby «Winterthur Agil-mobil» wird dies mit Wohlwollen aufgenommen: «2012, wenn die zweite Tranche des Agglomerationsprogramms aktuell wird, müssen aber konkrete Projekte auf dem Tisch liegen», fordert Vereinpräsident Daniel Oswald (SVP). Dabei müsse man jetzt möglichst offen an die Sache herangehen: «Die Frage muss sein: Wie kann man Töss und Oberwinterthur am besten verbinden?».

Die Grünen sind anderer Meinung: In einer Mitteilung fordern sie mehr Kapazität auf der Schiene statt «nutzloser Investitionen in eine Dinosaurier-Technologie». (PETER FRITSCHE)

SIE BEGEGNEN MIR ... hier und da: Yosry Badawy (42)

«Ich bin zufrieden – es läuft wie verrückt»

Ein Kunde von mir behauptet, dass mein Brot hier in der Schweiz besser schmeckt als in Ägypten. Solche Komplimente sind schön. Und sie motivieren mich, jeden Morgen früh aufzustehen. Denn um 5 Uhr geht es los.

Ich brauche vier Stunden Vorbereitungszeit zu Hause. Zuerst stehe ich unter die Dusche. Dann bereite ich den Brotteig zu. An guten Tagen, vor

allem an Samstagen, brauche ich oft 20 Kilogramm Mehl. Danach frühstücke ich mit meiner Frau. Sie hilft mir jeweils auch beim Einkufen. Nach dem Frühstück wechsle ich die Kleider und belade den Wagen mit Holz, Arbeitsmaterialien und den Lebensmitteln. Dann fahre ich in die Stadt.

Zuerst reinige ich auf dem Verkaufsgelände den Platz. Ich spritze alles mit dem Schlauch ab. Als Nächstes putze ich

den Backofen, gebe das Holz hinzu und feue an. Dann beginne ich mit dem Kochen und Brotbacken. Ich bin hier der einzige Ägypter, der diese Art von Brot verkauft. Das Handwerk habe ich während meiner Studentzeit in Kairo in einer Bäckerei gelernt. Ich habe dort jeweils in der Nacht gearbeitet.

Bis das Gemüse und alles andere gekocht ist, wird es 10.30 Uhr. Orientalisches Essen braucht eben viel Arbeit.

Wir machen immer alles frisch. Ich presse auch frischen Saft: Mangosaft, Limettensaft, Guaranasaft. Dafür bin ich bekannt! Um 11 Uhr kommen die ersten Kunden. Am Samstag stehen die ersten bereits um 10 Uhr hungrig vor meinem Verkaufswagen. Über Mittag ist immer Dauerstress. An schönen Tagen ist um 16 Uhr manchmal schon alles ausverkauft. Ich esse jeweils erst nach 14 Uhr... Moment schnell: Hallo Nils – ein guter Freund. Er ist auch Journalist. Nils – komm, ich gebe dir ein Brot mit...

Bei schönem Wetter habe ich bis 18.30 Uhr geöffnet, dann wird aufgeräumt und eingepackt. Zu Hause wasche ich dann die schmutzigen Kübel und Kellen. Um zehn habe ich dann Feierabend. Der nächste Tag beginnt wieder frühmorgens.

Früher hatte ich einen Stand im Rathausdurchgang. Hier beim Musikpavillon habe ich letzten Sommer angefangen. Das Geschäft läuft so gut, dass ich den Verkaufswagen im nächsten Monat abbezahlt habe. Ich möchte aber weiter investieren: Ein einziger Backofen reicht nicht mehr. Auch eine Früchteauslage ist in Planung. Zusätzlich benötige ich mehr Tische und ich möchte den Verkaufswagen neu streichen. Ich suche immer wieder Personen, die mir beim Brotbacken helfen. Ich habe auch schon Inserate beim «Landboten» gemacht. Es ist schwierig, jemanden zu finden. Das Brot läuft wie verrückt, seit die Leute wissen, dass wir hier sind.

Jetzt muss ich weiterarbeiten. Danke für deinen Besuch. Moment! Ich gebe dir auch noch ein Brot auf den Weg. Bitte schön!

EINTOPF

VON JOHANNA SCHAUFELBERGER



Ein Zügelnsack für starke Helfer

Meine beste Freundin zügelt an diesem Wochenende, so wie viele andere Winterthurerinnen und Winterthurer auch. Ich bin schon ganz aufgeregt, denn natürlich habe ich mich einspannen lassen – so wie sich das für eine Freundin gehört. Aber nicht zum Möbel tragen, dazu bin ich zu alt. Ich werde vor allem die Kisten in Empfang nehmen und die verschiedenen, starken Zügelhelfer in die richtigen Räume schicken.

Und weil «Was gibt es zu essen?» bei mir immer zu den allerersten Gedanken gehört, überlege ich schon die ganze Zeit, was ich Leckeres vorbereiten könnte, um die vielen netten Menschen, die sich so verausgaben, bei Laune zu halten. Ich will ja nicht einfach ein paar Tüten mit Industriessnacks bereitstellen. Die Kaffeemaschine muss auf jeden Fall sofort installiert werden, so viel ist sicher. Genügend kalte Getränke werde ich auch besorgen, das Bier werde ich allerdings bis am Feierabend, bis nach getaner Arbeit verstecken!

Für zwischendurch könnte ich einen Speckgugelhopf oder einen Elsässer Gugelhopf und feine Früchtebrötchen backen. Für diese nehme ich 1 Kilogramm Mehl, 25 Gramm Salz, 1 Hefewürfel, 2 Esslöffel Zucker, 150 Gramm Hasel- oder Walnüsse, 100 Gramm Sonnenblumenkerne, 200 Gramm Dörraprikosen, fein geschnitten, 100 Gramm Rosinen und circa 7 Deziliter Wasser.

Daraus knete ich einen Hefeteig und lasse diesen über Nacht an einem kühlen Ort aufgehen. Am frühen Morgen forme ich daraus 20 kleine runde Brötchen, lasse sie an der Wärme nochmal aufquellen und backe sie bei 200 Grad während circa 20 Minuten. Mit oder ohne Butter gegessen liefern die kleinen Brötchen wunderbare Energie, die sicher alle gut gebrauchen können.

Am Abend gibt es dann für alle eine Riesenportion Pasta mit Pestosaucen aus dem Glas. Diese gibt es in hervorragender Qualität zu kaufen, und ich habe ja wirklich nicht alle Zeit der Welt zum Kochen. Schliesslich muss ich dirigieren und auspacken!



Nicht mehr so geheimer Geheimtipp für Winterthurer Gourmets: Yosry Badawys Verkaufsstand beim Stadtgarten. Bild: Moritz Hager

AUFGEZEICHNET VON SVEN EPTING

«Kunst des Sterbens beinhaltet Verzicht»

An einem Podiumsgespräch der Evangelisch-reformierten Kirchgemeinde Winterthur-Stadt diskutierte man am Mittwoch übers Sterben.

Das Podium zum Thema «Wie hätten sie es denn gerne?» war kompetent besetzt: Romy Mahrer Imhof, Leiterin Masterstudiengang Pflegewissenschaft ZHAW diskutierte mit Stefan Grotefeld, Leiter Fachstelle Kirche und Wirtschaft, Publizistin Klara Obermüller und Jeannette Höfliger von der städtischen Fachstelle Altersarbeit. Dass Pfarrerin und Moderatorin Henrike Stauffer-Knoll von den Podiumsteilnehmenden persönliche Voten zum Thema einforderte, war zwar ungewohnt, sei aber abgesprochen gewesen. Dadurch sollte die Distanz zum Publikum verringert und Vertrauen zu den Zuhörerinnen und Zuhörern gebildet werden, wie sie später sagte:

«Auf dem Podium sollen Menschen und keine unantastbaren Expertinnen und Experten sitzen.»

Romy Mahrer Imhof wünscht sich, zu Hause, im Vollbesitz ihrer geistigen Kräfte und umgeben von ihren Lieben sterben zu können. Stefan Grotefeld hat sich darüber noch keine Gedanken gemacht, doch sind auch für ihn die Vermeidung von Leiden und ein selbst bestimmtes Ende zentral. «Wir können es uns nicht aussuchen», sagt da – pragmatischer – Klara Obermüller, die sich wünscht «zu sterben, wenn es Zeit ist, zu gehen». Jeannette Höfliger hat andere Vorstellungen: Sie möchte liebevoll begleitet und nicht zurückgehalten werden. Sie will keinen Stress, keine Schläuche – und sie hätte «das zu Regelnde» gerne erledigt.

Wird dieselbe Fragestellung dann nochmals aus beruflicher Sicht beantwortet, lauten die Antworten anders. Während sich Höfliger befriedigt zeigt, dass wenigstens das Bewusstsein für

die Palliativpflege gestiegen ist, müssen für Mahrer Imhof künftige Pflegenden auf die Begleitung Sterbender gut vorbereitet und beruflich, fachlich und menschlich kompetent sein. Grotefeld hingegen postuliert Generationengerechtigkeit und weist auf die Solidarpflichten des Bürgers mit den Sterbenden hin, während Obermüller in der Palliativpflege zwar das Resultat einer Entwicklung über die Grenzen der Medizin hinaus sieht, aber auch an die individuelle «ers moriendi», die Kunst des Sterbens, erinnert.

Sterben als Kostenfrage

Doch was ist wünschenswert, was ist realistisch – und was finanzierbar? Jeannette Höfliger macht zunächst auf den Wert des Alters aufmerksam. Die höhere Lebenserwartung werfe auch neue Fragen auf: Etwa, ob aufwendige medizinische Leistungen im hohen Alter rationiert werden sollen? «Ökonomische Fragen bestimmen zunehmend

über die Lebensqualität im Alter», sagt sie und diesem höchst bedenklichen Trend sei ein Riegel zu schieben. «Führt die Altersfeindlichkeit letztlich dazu, dass ein Zwang entsteht, früher aus dem Leben zu scheiden?» Auch Mahrer Imhof findet diese «Ökonomisierung des Lebens» schrecklich und fragt: «Wo bleibt das gesellschaftliche Wertesystem, wo die Würde?»

Grotefeld schlägt vor, weniger von «Würde» zu reden, als vielmehr den Begriff «Rechte» zu verwenden: «Worauf hat ein Mensch vernünftigerweise Recht?» Hinter der Frage nach Autonomie aber stecke die Angst, anderen zur Last zu fallen – und damit sich nur wieder bei der Kostenfrage. Deshalb müsse auch der Autonomiebegriff in Frage gestellt werden. Die Kunst des Sterbens beinhalte den Verzicht – auch auf die Autonomie. Deshalb sei es so wichtig, so Höfliger mit Nachdruck, eine Patientenverfügung zu erstellen. (ALEX HOSTER)