

BOPPLISSER ZYTIG

3/2015

Guckst Du!

Augenklinik

Liest Du!

Reise durchs Piemont

Isst Du!

Kräuter aus dem Tessin

INHALT

FÜRS ERSTE

- 2 Das Wort der Gemeindepräsidentin
- 2 Boppli - Cogito, ergo sum 12.0
- 3 Kurz und bündig

BOPPELSEN ANNO DAZUMAL

- 4 Wie die Zeiten sich ändern...

MAIERISLI

- 6 Mäder Kräuter Ticino
- 8 Adventsfenster in Boppelsen
- 8 Einbrüche in Boppelsen – Teil 2
- 9 Schweizerisches Gesangfest Meiringen 2015 – Tango-Projektchor Boppelsen
- 11 Baugruben-Apéro zum Baubeginn von «Wohnen im Alter»
- 12 Auch entdeckt?
- 13 Ein neuer Vereinsname in Boppelsen
- 13 Arbeitsnachmittage im Naturschutzgebiet

MAIACHER

- 15 Theater der Abschlussklasse: Und bist du nicht willig...
- 16 Berichte aus den kjz und biz der Bezirke Bülach und Dielsdorf
- 17 Elternbildung in Ihrer Region

NACHBARSCHAFTLICHES

- 18 Augeninstitut in Dielsdorf

KULTURELLES

- 20 Eine Herbstreise durch das Piemont
- 24 BOZY-Anlass vom 7. November 2015 und Herbstmarkt am 26. September 2015
- 25 Food Waste in der Schweiz: 2'310'000'000 kg Lebensmittel pro Jahr gehen verloren!
- 26 Boppelsen kocht!
- 28 30 Jahre Jugendzirkus Otelli
- 30 Zwei Religionen treffen sich im Zirkus
- 31 Benefiz-Kaffeehauskonzert am Dorfplatz

SPORTLICHES

- 32 «Don't stop when it hurts - stop when you are done»: Das Furttaler Bootcamp hat gestartet
- 33 Alle gaben Vollgas am 21. GP Maierisli

WISSENSWERTES

- 34 Bopplisser Kalender
- 35 Steckbrätt

GEMEINDEHÜSLI

- 36 Aus dem Gemeindehaus
- 40 Öffnungszeiten der Gemeindeverwaltung

Titelbild: Basilikum im neuen Gewächshaus von Mäder Kräuter Ticino (Foto: Corin Oetterli)

Liebe BOZY-LeserInnen

Die Sommermonate sind vorbei und als kurzfristige Erinnerung bleiben das stabile und schöne Hochdruckwetter und - hoffentlich langfristig in Erinnerung - schöne und spannende Ferien an einem interessanten Ort. Diejenigen unter Ihnen, die nicht in der Badi eine Abkühlung geniessen konnten, blieb vermutlich nur der heisse Arbeitsplatz in Erinnerung; ob das im Büro oder draussen auf der Baustelle, im Atelier oder in einer Produktionshalle war. Für viele waren diese heissen und gleichzeitig mit hoher Luftfeuchtigkeit durchsetzten Temperaturen schon jenseits von angenehm. Wie es die NZZ ausdrückt, ist aber das Wetter Small-Talk, ähnlich wie Wirtschaft und Politik. Jeder kann mitdiskutieren, es braucht weder ein intellektuelles Mindestniveau noch Vorkenntnisse, man brüskiert niemanden und gibt nichts Persönliches preis.

In unserem Dorf ist es scheinbar auch ruhig gewesen, abgesehen vom Baufortschritt bei der Mehrzweckhalle oder dem Spatenstich für das Alterswohntzentrum «Wohnen im Alter». Wir sind gespannt, ob mit der Fertigstellung der Mehrzweckhalle die Vereinsaktivitäten oder -gründungen zunehmen werden. Aufgrund der Bevölkerungsentwicklung in unserem Dorf wäre das sehr wünschenswert. Nur so kann ein lebendiges Dorfleben entstehen und man kann sich dann mehr als nur über das Wetter unterhalten.

Vielleicht ist es gut, wenn wir unserer Leserschaft noch einmal in Erinnerung rufen, was die minimalen Anforderungen für einen Bericht in dieser Zeitung sind.

Die BOZY ist konfessionslos, zeitlos, parteilos und gehört weder einem Medienhaus noch unserer politischen Gemeinde. Wir sind - das schreibt zwar jede Zeitung und Zeitschrift - nur unseren Lesern verpflichtet. Wir sind nicht konzeptlos oder un kreativ,

sondern versuchen unser Dorf und das Dorfleben so aktiv wie nur möglich zu verfolgen und zu beschreiben. Es ist uns schon klar, dass, wenn ein Bericht über ein bestimmtes Thema geschrieben wird, dieser in ihre/seine bevorzugte und gewünschte Richtung oder Denkweise schreibt. Wir behalten uns also vor, keine (zu) einseitigen «Propagandaberichte» zu akzeptieren. Richter über diese mehr oder weniger hehren Prinzipien ist die BOZY-Redaktion, deren Mitglieder jeweils auf der Rückseite einer Ausgabe aufgelistet sind. Zur Beruhigung: bisher war so ein Entscheid noch nicht nötig und wir freuen uns auch weiterhin sehr über jeden Bericht.

In dieser Ausgabe finden Sie wiederum Artikel über das Dorfleben und Aktivitäten in unseren Vereinen, Firmen und der Schule. Es ist also doch einiges passiert!

Wir bitten Sie zudem, Ihre Eintrittskarten für unseren BOZY-Anlass am 7. November 2015 in der Mehrzweckhalle in Otelfingen zu reservieren und vielleicht sogar ein bisschen Werbung zu machen. Sie finden die Angaben zum Anlass auf unserer Seite www.bozy.ch. Im nächsten Jahr werden wir den Anlass vielleicht ja schon in unserer neuen Mehrzweckhalle durchführen können. Wir hoffen also, dass die Baufachleute weiterhin ideales «Bauwetter» haben. Dieser Bau wird unser Dorfbild verändern und die Zukunft in unserem Dorf hat begonnen. Wie unser Dorf in einigen Jahren aussehen wird, das wissen wir nicht. Viel zu viel ist noch bei irgendwelchen Richtern pendent, die dann aus der Ferne ein Urteil fällen.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre bei unserer dritten Ausgabe.

Die BOZY-Redaktion

Das Wort der Gemeindepräsidentin

Liebe BOZY-Leserinnen und -Leser

Was immer wir entscheiden oder wie wir mit Menschen umgehen: Wenn alles gesagt oder getan ist, werden sie sich erinnern, wie sie sich dabei gefühlt haben.

Was Menschen wirklich wollen? Unsere Zeit, unsere Liebe, Wertschätzung, dass man an sie denkt. Sagen, schreiben wir ihnen, wie wertvoll sie in unserem Leben sind, wie sehr wir sie schätzen, wie wichtig sie für uns sind. Leider teilen wir selten jemandem mit, was er oder sie, seine, ihre Arbeit für uns bedeutet. Nicht oft genug sagen, schreiben wir ermutigende Worte, beeinflussen die Anderen auf positive Art und Weise und lassen sie lächeln. Man stelle sich vor, wie die Welt sein könnte, wenn wir uns ein wenig Zeit nähmen, jemand anderen gut fühlen zu lassen.

Die meisten Menschen in unseren Breitengraden brauchen nicht mehr Dinge, sondern Zeit, Anerkennung, ein Dankeschön, Liebe. Und wenn wir jeman-

den dazu bringen sich speziell, geliebt und geachtet zu fühlen, wird er, sie sich immer daran erinnern.

Sagen wir doch unseren Mitmenschen mehr, was sie wert sind, dass wir sie gern haben, wie aussergewöhnlich sie für uns sind. Verbringen wir Zeit mit ihnen (statt am Handy), reden wir, lachen wir mit ihnen, geben wir ihnen etwas von unserer Zeit heute. So bilden sich lebenslange Freundschaften und Beziehungen, worin sich alle wohlfühlen können.



*Ihre Monika Widmer
Gemeindepräsidentin*

Boppli - Cogito, ergo sum 12.0

Glück, Gerechtigkeit, wie es uns gelingt, ein gutes Leben zu führen.

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

das letzte Mal versprach ich Ihnen an dieser Stelle, Sie mitzunehmen auf eine gedankliche Reise, mit dem Ziel, einen guten Umgang im Spannungsfeld zwischen gesellschaftlichen Erwartungen, Regeln und Normen und Ihren eigenen, individuellen Bedürfnissen zu suchen und im besten Fall zu finden. Wobei ich dabei davon ausgehe, dass Sie sich in diesem Spannungsfeld befinden, was natürlich völlig falsch sein kann. Es besteht durchaus die Möglichkeit, dass Sie restlos zufrieden sind mit Ihrer Situation, dann kann ich Ihnen nur neidlos gratulieren und Sie können sich ganz entspannt und zufrieden der weiteren spannenden Lektüre der BOZY widmen.

Persönlich kann ich Ihnen versichern, dass ich mich sehr häufig in diesem Spannungsfeld befinde. Das heisst nicht, dass ich dazu neige, griesgrämig oder ständig mürrisch durch den Alltag zu stapfen. Vielmehr geniesse ich das Leben und liebe es in vollen

Zügen. Es ist einfach nur so, dass das Leben an sich so vielseitig ist und so viele Möglichkeiten bietet, dass man sich ständig in der Situation sieht, etwas entscheiden zu können. Ein Entscheid für etwas ist aber immer auch ein Entscheid gegen etwas anderes, was vielleicht auch seinen Reiz gehabt hätte.

Um diesen Zustand der inneren Balance, Zufriedenheit, Ausgewogenheit oder wie auch immer Sie das nennen wollen, zu erreichen, befasse ich mich mit mir selbst, denke über mich, über mein Verhalten in bestimmten Situationen nach, tausche mich dazu mit meinen Liebsten aus – kurz ich reflektiere meinen Alltag. Dies tue ich mit den Grundfragen der Philosophie nach Immanuel Kant: «Was kann ich wissen? Was soll ich tun? Was darf ich hoffen? Was ist der Mensch?». Diese Fragen lassen sich zugegebenermassen etwas salopp übersetzen mit den drei Fragestellungen: «Wer bin ich? Wohin gehe ich? Und mit wem?». Mit der Frage «Wer bin ich?» werde ich mich im Folgenden befassen.

Stellen Sie sich vor: Es gäbe Sie mit all Ihren Eigenarten und liebenswerten Schrulligkeiten ein zweites Mal. Was würden Sie von einer Begegnung mit sich selbst erwarten? Wären Sie sich auf Antrieb sympathisch? Würden Sie sich eher kritisch gegenüber stehen? Würden Sie mit sich selbst die Ferien verbringen wollen? Falls Sie verheiratet sind, würden Sie Ihren Partner oder Ihre Partnerin mit Ihrem Doppelgänger resp. Ihrer Doppelgängerin in die Ferien gehen lassen? Wenn ja, warum? Wenn nein, warum nicht? Würden Sie ihm oder ihr Ihre Kinder anvertrauen?

Dabei geht es immer um Fragen der Selbsterkenntnis, ein mühsamer und langer Prozess in einem Alltag permanenter Zerstreuung und dem Gefühl fremdbestimmt oder getrieben zu sein. Häufig sehe ich Menschen, die Dingen hinterher rennen, ohne dass sie deren Wert jemals in Zweifel gezogen hätten. Doch wie soll das gehen? «Du musst in dich gehen!», sagen die Einen. «Da war ich schon, da ist auch nichts los.», meinen die Anderen. Das ist sicherlich eine Lösung, wie sie in Hollywood funktionieren mag. Ich bevorzuge dazu Fragen wie: Was ist mir wirklich wichtig? Welche meiner Wünsche, Ansichten, Gefühle sind echt? Wann mache ich mir selbst etwas vor? Gibt es ein wahres Ich hinter den Rollen, die ich vor Freunden, Familienangehörigen

und Berufskollegen spiele? Kenne ich mich selbst am besten? Dabei handelt es sich in keiner Art und Weise um eine abschliessende Aufzählung, doch ich kann Sie nur ermutigen, sich diesen Fragen einmal alleine oder in einer gemütlichen Runde mit Freunden zu stellen. Sie werden staunen, was einem dabei alles bewusst wird.

Die alten griechischen Philosophen nannten diese Auseinandersetzung respektive Prozess der Erkenntnis «gnothi seauton» – erkenne dich selbst - und verstanden es als eine Form der Selbstsorge. Ganz nach dem Motto: Wer das Glück sucht, kommt an sich selbst nicht vorbei. Der Philosoph Ludwig Marcuse meinte: «Mein Glück ist der Augenblick tiefster Übereinstimmung mit mir selbst». Dies hat wenig mit Nabelschau zu tun, sondern fusst simpel auf der Tatsache, dass wenn ich mit mir selbst im Reinen bin, meiner Seele Sorge trage, ich auch in der Lage bin, meinen Nächsten und meinem Umfeld die notwendige Sorge entgegen zu bringen. Auf den Punkt gebracht, bedeutet dies, Selbstsorge ist Fürsorge! Und davon kann es, wie die aktuelle globale Flüchtlingssituation zeigt, im menschlichen Miteinander wahrlich nicht genug geben!

*Bis zum nächsten Mal!
de Boppli*

Kurz und bündig

1. Augustfeier

Dieses Jahr fand die 1. Augustfeier in Trübs Schüür im Hinterdorf statt. Doch nicht nur die Lokalität war neu, es gab kein 1. Augustfeuer. Die Festansprache von Franco Marvulli wurde mit «standing ovations» bedankt.

Herbstmarkt der Landfrauen vom Bezirk Dielsdorf in Regensburg

Der traditionelle Markt findet am Sonntag, 27. September 2015 von 10.00 bis 16.00 Uhr beim Brunnen in Regensburg statt.

Im Angebot finden Sie Gemüse, verschiedenes Obst, diverse Brote, Zopf, Kleingebäck, Honig, Konfitüre, Gedörrtes, Blumen, Gestricktes, Gebasteltes und vieles mehr. Festwirtschaft im Schlosshof, bei

schlechtem Wetter im Schloss.

Zum Geniessen gibt es Gemüsesuppe, Würste, Kartoffelsalat und Salatteller. Zum Kaffee viele verschiedene, feine Torten und Kuchen. Trachtentanzgruppe und Orgelkonzert in der Kirche.

Der Erlös fliesst der Ländlichen Familienhilfe und anderen wohltätigen Institutionen zu.

Kerzenziehen 2015 findet nicht statt

Das Kerzenziehen wird dieses Jahr nicht durchgeführt, weil die Kellerräume des Schulhauses infolge des Neubaus nicht zur Verfügung stehen. Sobald die Räumlichkeiten wieder nutzbar sind, wird der Anlass gerne wieder organisiert.

Wie die Zeiten sich ändern...

Manchmal denke ich, dass kann doch nicht sein. Vor einigen Jahrzehnten waren noch so viele Dinge anders und die Menschen oft mit weniger zufrieden. Und laut den Erzählungen nicht unglücklicher als heute. Darum schreibe ich dieses Mal einige Episoden oder Anekdoten auf, die um 1960 passierten und mir zugetragen wurden. Ich denke, die Geschichten regen zum Nachdenken an. Manchmal sollte man sich auch Gedanken zum Sinn des Lebens machen und sich überlegen, was noch gesund ist in unserer hektischen Welt. Besonders im Raum Zürich. Auch in der Schweiz gibt es noch Regionen, in denen die Uhr noch etwas langsamer läuft.

Familie Angst hatte Reben und Gemüse im Ziel. Das Gebiet Ziel befindet sich rechts der Regensbergstrasse ab der Hand. Vor einigen Jahrzehnten war es noch gang und gäbe, dass die Kinder tatkräftig nach der Schule mithelfen mussten, ob beim Ernten oder bei der Rebenpflege. Nach der strengen Arbeit, egal ob Bohnen pflücken für den Markt oder Runkeln und Kartoffeln vom Boden auflesen, freuten sich alle über einen feinen Znacht. Diesen nahm man ausnahmsweise beim Bauern ein. Traditionell gab es grüne Würste mit weissen Bohnen an Tomatensauce, und wie könnte es anders sein, Kartoffeln dazu. Das war ein Festessen und zusätzlich sehr speziell, dass die Kinder bei jemand anderem das Abendessen einnehmen durften. Das verdiente Tagesgehalt von zwei Franken gab man selbstverständlich den Eltern zu Hause ab.

Auch Diebstahl war zu dieser Zeit bereits ein Thema. Böse Zungen behaupten, es wurden bei jemandem im Garten Bohnen gestohlen und in Zürich auf dem

Markt verkauft. Denn dieser Marktverkäufer hatte gar keine eigenen Bohnen im Garten, es war also naheliegend, dass diese geklaut sein mussten. Einige Nächte wurde auf der Lauer verbracht, um die Diebe zu erwischen, aber leider ohne Erfolg. Es bleibt also bis heute eine Vermutung...

Auch über das Essen gibt es viele unterhaltsame Geschichten, die bei den Beteiligten bis heute gut in Erinnerung geblieben sind. So kam es vor, dass mitten in der Nacht in der Küche ein Kaninchen gekocht und verspeist wurde. Die Mutter, welche auch in später Stunde noch mit ass, hatte dann erst am nächsten Morgen gesehen, dass es sich um ein eigenes Tier handelte. Was für ein Donnerwetter folgte, können sich die Meisten heute gar nicht mehr vorstellen.

Auch im Lägerstübli ereignete sich die eine oder andere legendäre Geschichte. An jenem besagten Tag wussten die Gäste ganz genau, dass im Dorf zwei Schweine geschlachtet worden waren. Zu später Stunde kam dann ein leichtes Hungergefühl auf und

man entschied sich, einen mutigen, jungen Mann loszuschicken, um im Milchhüsli etwas Fleisch zu holen. Das Milchhüsli war früher der Schlachtplatz, heute befindet sich das gWunderWerk darin. Der Besitzer der geschlachteten Schweine hatte natürlich keine Ahnung, dass sich die hungrigen Mäuler durch die offene Tür bedienten. Der geschickte junge Mann kam mit Voessen zurück ins Lägerstübli. Die wartende Menschenmenge reklamierte aber über das Fleisch, man müsse viel zu lange warten bis das Essen zubereitet sei. Der Läufer wurde deshalb



Das Lägerstübli um 1960



Restaurant Hochwacht

ermahnt, ein anderes Fleisch zu holen. Beim zweiten Mal kam er mit Koteletten zurück. Diese wurden von allen akzeptiert und gierig verschlungen. Auch die Fortbewegung war ein Thema für sich. Nicht jedes Kind hatte ein Velo. Wenn man eines



Das frühere Bopplisser Wappen

hatte, durfte man sich zu den Glücklichen zählen. Die Velos wurden aber gerne ausgeliehen. So kam es vor, dass sich einige Bopplisser Mädchen in der Weid trafen und eine waghalsige Wette abmachten: «Wer könnte am längsten blindlings bergabfahren?» Doch einmal nahm die Geschichte ein anderes Ende als von den Mädchen gewünscht. Die Fahrt begann, plötzlich wurde diese aber unterbrochen, man sah nur noch, wie ein Mann im hohen Bogen in die Wiese flog. Es ging

nicht lange, da klagte der Mann, dass er mit den Verletzungen nicht mehr arbeiten könne. Unser Dorf war zu dieser Zeit noch sehr klein, und jeder kannte jeden. Die Aktion der Mädchen flog deshalb relativ schnell auf. Die lustige Idee des blindlings Herabfahren wurde dann (leider) mit einer, zu dieser Zeit üblichen Strafe, zu Hause vom Vater bestraft.

Auch die Strassen waren noch lange nicht alle geteert. Zur Schule in Otelfingen ging man zu Fuss. Falls man sich doch mal mit dem Velo auf den Weg machte, war ein Sturz fast unvermeidbar. Man fuhr auf den Feldwegen, durch die Unebenheiten war das Lenken der Velos schwierig. Oft sassen auch mehrere Kinder zusammen auf einem Velo, was das Lenken noch komplizierter machte. Von einer Velospritztour kamen die Kinder meist nicht unversehrt nach Hause zurück, sondern mit offenen oder aufgeschürften Knien und Ellenbogen.

Sehr eindrücklich ist auch, dass die Kinder noch keine Uhren hatten, aber jeder den Pfiff (Ton) der Eltern kannte und dann wusste, dass es Zeit war, nach Hause zu gehen.

*Für die BOZY
 Katharina Schneider
 Corin Oetterli*

Mäder Kräuter Ticino

Das Gewächshaus von Ueli Mäder in S. Antonino auf der Magadinoebene wurde dieses Jahr fertig gestellt. Ueli Mäder und sein Team haben am 6. Juni zum Tag der offenen Tür eingeladen, um der Bevölkerung einen Blick hinter die Glasscheiben des Tessiner Betriebes zu gewähren. Auch die BOZY nahm den Weg auf sich und war vor Ort.

Das Unternehmen wurde 1979 von Ueli Mäder gegründet. Der damalige Standort des Gemüse- und Kräuterbetriebs war das heutige Musikhäuschen oder von vielen das «alte Rüsträumchen» genannt. Das Gemüse und die Kräuter wurden hauptsächlich noch auf dem Wochenmarkt verkauft. Aufgrund der ganzjährigen Anfrage von Kräutern wurde ein zusätzlicher Betrieb in Israel aufgebaut. Sechs Jahre später kam noch ein Betrieb in Teneriffa dazu und noch einige Jahre später zwei in Südafrika. Im Jahr 2001 wurde der Stammsitz in Boppelsen an die Buchserstrasse verlagert und im Jahr 2008 der Betrieb im Tessin zugekauft. Die Produktionsbetriebe in Teneriffa und in Südafrika sind Aktiengesellschaften, bei welchen Ueli Mäder Alleinaktionär ist. Die Betriebe Boppelsen und S. Antonino sind Einzelunternehmen. Der Betrieb in Israel wird seit einigen Jahren nicht mehr von Mäder Kräuter geführt. Ueli Mäder ist heute der



Ueli Mäder freut sich über die Eröffnung der neuen Anlage im Tessin

grösste Bio-Kräuterproduzent der Schweiz.

In der kleinen Gemeinde Sant'Antonino sticht zwischen den unzähligen Gewächshäusern ein neues Glashaus in die Höhe. Es ist das neue Gewächshaus des Kräuterbetriebs Mäder Kräuter Ticino. Die Magadinoebene mit dem fruchtbaren Schwemmland des Ticinos und der Sonne des Südens ist eine optimale Lage in der Schweiz. Aber auch in der Magadinoebene ist der Anbau der Kräuter im Freien nicht möglich. Der Nordföhn zerzaust und beschädigt die feinen Blätter, bei intensivem Regen ertrinken die Pflänzchen und in den kalten Winternächten würden sie erfrieren. Ueli Mäder hat sich deshalb entschieden, in einen neuen Produktionsbetrieb zu investieren. Der Betrieb im Tessin ist auf dem neuesten Standard und sehr umweltbewusst gebaut. So befindet sich auf dem Dach eine über 1'000 Quadratmeter grosse Solarstromproduktion. Die Sonnenkollektoren der Photovoltaikanlage erzeugen genug Strom, um den ganzen, eigenen Stromverbrauch der Kräutergärtnerei für Wasserpumpen, Ventilatoren, Leuchten, Maschinen usw. abzudecken. Es wird sogar mehr Strom produziert als für den ganzen Betrieb benötigt wird. Der Überschuss wird in das öffentliche Stromnetz eingespielt. Die Lebensdauer einer solchen Solaranlage beträgt etwa 25 Jahre. In dieser Zeitspanne kann ohne grösseren Aufwand mit dem natürlichen Licht genügend Strom produziert werden.

Auch das Gewächshaus ist nach den neuesten Standards gebaut. Das Gewächshaus selbst ist fünf Meter hoch, 300 Meter lang und 130 Meter breit – was einer Fläche von zwölf Fussballfeldern entspricht. Die Grösse ist deshalb wichtig, weil sich in grösseren und höheren Gewächshäusern die Raumluft viel langsamer abkühlt oder aufheizt. Die Innentemperatur ist somit immer etwa gleich, was für den Wachstum der Kräuter sehr positiv ist. Das Herzstück des Betriebes ist sicherlich der Klimacomputer. Dieser steuert die Lüftung, die Stromversorgung, die Bewässerung oder die Heizung. Auf die Beheizung wird aber grundsätzlich verzichtet. Die Warmluftheizung wird nur bei Schneefall kurzfristig eingeschaltet, damit der Schnee auf dem Glasdach vergeht

und die Kräuter wieder Tageslicht bekommen. Der Klimacomputer misst aber auch die Lichtintensität und koordiniert damit die Schattier- und Energieschirme, die sich direkt unter dem Glasdach befinden. Die zwei Horizontalschirme werden je nach Witterungsverhältnissen geschlossen oder geöffnet. Bei hoher Sonneneinstrahlung spannt sich der Schattierschirm aus, um die Kräuter vor Verbrennungen und Hitze zu schützen. In den Nächten kann der Energieschirm geschlossen werden und so die Rest- und Bodenwärme konserviert werden. Da es im Tessin sehr oft vorkommt, dass während eines Gewitters innert 24 Stunden an die 100 Liter Wasser pro Quadratmeter zusammenkommen, ist der Regenwasserkreislauf nicht ganz unwichtig. Das auf dem Gewächshaus anfallende Regenwasser wird über ein geschlossenes Rohrsystem in das seitlich angelegte Versickerungsbecken geleitet. Dieses wurde so dimensioniert, dass nur im alleräussersten Notfall das anfallende Regenwasser über den Überlauf ins öffentliche Kanalsystem gelangt, was bis zum jetzigen Zeitpunkt noch nie vorgekommen ist. Mit dem gesammelten Regenwasser werden die Kräuter im Gewächshaus mit einem unterirdischen Tropfbewässerungssystem wieder bewässert. Durch die Bewässerung der Wurzeln bleiben die Pflanzen und die Bodenoberfläche trocken, das Wasser kann nicht

verdunsten und das Klima im Gewächshaus bleibt trocken.

Neben dem Gewächshaus sind drei Biotope mit einer ausgewogenen ökologischen Bepflanzung zu finden. Die Tiere haben so neben dem Gewächshaus ihr Rückzugsgebiet, und die Biotope werten den Übergang zur angrenzenden, öffentlichen Erholungszone auf. Mit dem Bau dieses Gewächshauses können im Tessin zwei Monate länger Kräuter produziert werden als in Boppelsen. Aufgrund der längeren Vegetationszeit der Kräuter im Tessin fallen ein Viertel der CO₂-intensiven Importe aus den drei Betrieben im Ausland in Zukunft weg. Konkret bedeutet dies, dass 150 von insgesamt 800 Transportflügen pro Jahr wegfallen, was einer Reduktion von 250'000 Flugkilometern entspricht.

Die Inbetriebnahme des Treibhauses wurde feierlich eröffnet. Mit einheimischer Musik und feinen Tessinerspezialitäten wurden die Feierlichkeiten abgerundet. Vor allem das Interesse der Deutschschweizer war gross, so traf man doch den einen oder anderen Bopplisser Bekannten bei der Eröffnung.

*Für die BOZY
Corin Oetterli*



Das neue Gewächshaus von Mäder Kräuter im Tessin

Adventsfenster in Boppelsen

Wie schön – es sind schon Anmeldungen fürs Adventsfenster eingetroffen! Doch einige Daten weisen noch eine Lücke auf, welche zu füllen sind. Wenn Sie Lust haben, bei Ihnen ein Adventsfenster zu schmücken – es kann auch ein beleuchteter, weihnachtlich dekoriertes Garten sein – so melden Sie sich doch bitte raschmöglichst, spätestens aber bis zum 31. Oktober 2015 bei mir, damit alle 24 Daten besetzt werden können. Nur dann macht das Adventsfenster Sinn und wird durchgeführt. Also machen Sie mit, wenn Sie die Idee gut finden!!!

Zur Erinnerung: Wer möchte darf die Eröffnung seines Adventsfensters gerne mit einem kleinen Apéro - drinnen oder draussen - begleiten.

Über den genauen Ablauf des Adventsfensters werden Sie im November per Flyer informiert sowie auf der Homepage der BOZY. Sicher ist aber schonmal, dass die Adventsfenster täglich um 18.15 Uhr «geöffnet» werden.

Der Auftakt findet auf jeden Fall am 1. Dezember 2015 ab 18.00 Uhr bei uns auf dem Hof (Unterdorfstrasse 3) mit einem Glühwein-/Punsch-Apéro statt. Wir stellen um ca. 18.15 Uhr die Adventsbeleuchtung ein – wer diesen Moment miterleben möchte, ist herzlich willkommen!

Corinne Studer

**Möchten auch Sie ein Adventsfenster gestalten?
Bitte melden Sie sich bei Corinne Studer:**

Tel: 044 845 13 35

Mobil: 079 646 13 35

Mail: corinne.studer-surenmann@gmx.ch

Einbrüche in Boppelsen – Teil 2

Im Kanton Zürich wurden im Vergleich zu den letzten Jahren tendenziell mehr eingebrochen. Berichte von betroffenen Familien, die einen Einbruch erleben mussten, sollen in unserer kleinen BOZY-Serie helfen, grosse Fehler zu vermeiden. In der Regel ist der materielle Schaden mit einer guten Versicherung verkraft- und überblickbar, der immaterielle Schaden und der Ärger jedoch gross.

Durchschnittlich werden im Kanton Zürich täglich 50 Einbrüche gemeldet. Ein grosser Teil geht dabei auf das Konto von professionell agierenden Banden, die gemäss Kriminalstatistik vornehmlich aus Südosteuropa stammen. Diese haben es vor allem auf Ein- und Mehrfamilienhäuser abgesehen. Genaue Zahlen für 2014/15 fehlen noch. Der Trend in den letzten Jahren ist jedoch steigend und es gibt keine Indizien, dass dieser vorerst gebrochen werden könnte. Der nachfolgende Bericht einer Bopplisser-Familie basiert auf den Fragen der BOZY-Redaktion.

Wie haben Sie den Einbruch festgestellt, wer hat Sie alarmiert?

Wir waren gemeinsam mit unserer Nachbarin aus den Ferien zurück, als sie (die Nachbarin) kurz nach der Rückkehr zu uns kam, um zu fragen, ob bei uns auch eingebrochen worden sei. Bei ihnen war die

Balkontüre im Untergeschoss eingeschlagen und sämtlicher Schmuck gestohlen worden. Ein kurzer Rundgang bei uns hat dann gezeigt, dass die Verbindungstür aufgebrochen und auch bei uns der gesamte Schmuck weg war. Passiert ist all dies während unseren kurzen Weihnachtsferien im Dezember. Leider hatten wir zu dieser Zeit noch keine Alarmanlage installiert.

Bei unserer Rückkehr machten wir uns auf alles gefasst. Der Zustand unserer Wohnung war nach dem Einbruch zum Glück nicht so schlimm, wie es sich in Zeitungsberichten oder Fernsehfilmen manchmal präsentiert oder auch möglich gewesen wäre. Vermutlich muss es beim Zerspringen der Balkonscheibe einen ziemlich lauten Knall gegeben haben. Daher vermuten wir, dass die Einbrecher wirklich nur das offensichtlich Wertvolle mitgenommen haben und keine Zeit hatten, alles zu durchsuchen. Der materi-

elle Schaden am Haus war nicht gross: Die Balkontür musste ersetzt und die Verbindungstür wieder in Stand gesetzt werden. Im Prinzip wurde das gestohlen, was offensichtlich ist, ausschliesslich Gold- und Silberschmuck. Dabei kannten sie sich auch gut aus – den Modeschmuck liessen sie liegen. Laptops oder andere elektronische Geräte interessierten sie nicht. Für die ganzen Abklärungen ist selbstverständlich die Polizei gekommen. Sie sind folgendermassen vorgegangen: Spurensicherung, da am Fensterrahmen der gesprungenen Scheibe Blutspuren zu sehen waren. Sie haben uns für die Nacht das offene Fenster provisorisch gesichert und haben aufgenommen, was alles entwendet wurde.

Der Einbruch in unser Haus wurde noch immer

nicht aufgeklärt, das heisst, dass der oder die Täter weder gefasst, noch ein Profil erstellt werden konnte. Von der Polizei bekamen wir keine Empfehlungen. Unsere Schlussfolgerungen oder Erkenntnisse waren, dass wir neue Rollläden einbauen liessen. Wenn wir über Nacht weg sind, werden diese geschlossen. Auch haben wir im Haus eine Videüberwachung installiert.

Der letzte Beitrag in unserer Einbruchsserie folgt in der kommenden BOZY mit entsprechenden Tipps der Polizei, Statistiken über unsere Region und einem erneuten Tatsachenbericht einer betroffenen Familie.

Die BOZY-Redaktion

Schweizerisches Gesangfest Meiringen 2015 – Tango-Projektchor Boppelsen

Erinnern Sie sich an «Milonga» im Jahr 2013? Ja, dieses Ereignis liegt tatsächlich bereits zwei Jahre zurück. Doch der Männerchor Boppelsen hat sich ein neues Projekt vorgenommen. Immer noch überzeugt von der Tangomusik und deren Leidenschaft, konnten die meisten ursprünglichen Projekt-Sängerinnen nochmals begeistert werden, an einem neuen Projekt zusammen mit dem Männerchor zu arbeiten. Drei der Lieder aus dem Milonga-Repertoire wurden für das Gesangsfest in Meiringen auserkoren und wieder einstudiert. Bei der Generalprobe im Singsaal Maichacher wurden die Gäste einmal mehr in den Bann dieser leidenschaftlichen, argentinischen Lieder gezogen.

Dirigent Dario Viri und der Bandoneonist José Luis Betancor machen sich bereit und der Chor stellt sich auf. José setzt sich auf einen Stuhl vor den Chor, direkt vor den Dirigenten. Die beiden reden angeregt miteinander, natürlich auf Spanisch. Der lebenslustige Musikant, der mit seinen Pantomimen und dem Bandoneon die volle Aufmerksamkeit des Publikums für sich in Anspruch nimmt, ist auch heute wieder voll in Fahrt. Das Bandoneon ist eine Art Handorgel, die ihren Ursprung in Deutschland hat und dann den Weg nach Argentinien gefunden hat.

Dario Viri ist selber Tango-Musiker des traditionellen internationalen Tangoorchesters «Silencio». Er versuchte die drei Tango-Arrangements in der richtigen stilistischen Interpretation dieser Musik einzuüben. Tango ist ein genau definierter Stil, der nicht nur texttreu interpretiert wird, sondern je nach Art und Zeit (Guardia vieja 1920-1930, Epoca de oro 1930-1950, Tango nuevo ab 1950) verschiedene Nuancen enthält. Beim «Cabeza» und «Nonino»

wird der Chor von José Luis Betancor (Uruguay) am Bandoneon begleitet.

Der Singsaal füllt sich sehr schnell und schon bald müssen mehr Stühle gesucht werden, um allen Interessierten Platz zu bieten. Wir sind gespannt und voller Vorfreude. Einsingen, Turn- und Lockerungsübungen, Tonfolgen werden gesungen und dann kann's beginnen. Wir werden nicht enttäuscht. Von der ersten bis zur letzten Silbe hängen wir an den Lippen der SängerInnen, es ist einmalig, diese Stimmgewaltigkeit, das Volumen und die harmonischen und rhythmischen Tonfolgen, jeder in dem Raum ist begeistert. Der Applaus ist gewaltig und wir wollen mehr! Eine Zugabe wird gefordert und wir werden nicht enttäuscht. Viri stimmt gleich nochmals eines der Lieder an und der Chor beginnt zu singen und die Gesichter sind sichtlich entspannter und strahlen vor Freude. Sie haben die Feuerprobe bestanden, die Leute hören zu und sind begeistert, es kann kein schöneres Lob geben. Nach der Generalprobe sind alle herzlich zu



Chorprobe mit Bandoneonist José Luis Betancor

einem Apéro eingeladen und man kann mit den Sängerinnen und Sängern reden und Fragen stellen. Am folgenden Sonntag beginnt die Reise nach Meiringen und alle sind sehr nervös und angespannt, wie würden sie vor der grossen Jury bestehen? Würde diese auch so begeistert sein? Schon bald ziehen sich die Chormitglieder wieder zurück, es geht wieder in den Singsaal und die Proben nehmen ihren Lauf, diesmal ohne das Publikum.

Rückblick auf den Sonntag in Meiringen in der Michaelskirche

(Text vom Präsident des Männerchors Boppelsen, Eberhard Walther)

Für uns war es ein wirklich tolles und eindrückliches Erlebnis! Neben den mehrheitlich traditionellen Vorträgen, auch in verschieden wunderschönen Trachten vorgetragen, waren in diesem Rahmen unsere Tangolieder, so hatten wir es auch vorausgesehen und geahnt, etwas Spezielles und eventuell auch ein wenig exotisch und fremd. Diesen Eindruck hatte dann auch unser Experte! Somit konnten wir in Meiringen weder ein «vorzüglich» noch ein «gut» buchen.

Für den Männerchor und Projektchor entscheidend - und das ist das Schöne - war aber die sportliche Gewissheit, dass «Mitmachen» vor dem Rang kommt und es war unser Schlüsselerlebnis an diesem Tag. Unisono hat es deshalb für uns 100 %ig gestimmt! Wir, wie auch unser Chorleiter Dario, waren ganz stolz auf die von uns gesungenen Beiträge! Zudem konnten wir in den vergangenen acht Monaten mit den verschiedenen Teilnehmerinnen und Teilnehmern durch das Projekt «Tangolieder» erfahren, wie Freundschaften entstehen, wie Beziehungen gepflegt werden und gemeinsame Erlebnisse Spass und Freude machen. Eine echte Bereicherung für unser allgemeines Zusammenleben in unserem Dorf.

Tango – Ein Lebensgefühl

(Text von Dario Viri, Maur)

Der Tango hat seine Wurzeln in den Städten Argentiniens. Er entstand um 1900 im sozialen Umfeld riesiger Einwanderungsströme und wurde geprägt von verschiedenen kulturellen Einflüssen. Der Tango spricht von Sehnsucht und Heimweh, von Hoffnung und Scheitern, Auflehnung und Ohnmacht, aber auch Menschenwürde und Durchsetzungskraft. Musik,

Poesie und Tanz drücken dieses Lebensgefühl aus. In den 1930er Jahren setzte eine rasante Entwicklung ein. Es bildeten sich zahlreiche Orchester mit eigenen, sehr charakteristischen Stilen. Ebenso entstanden viele Tanzstile, da sich der Tanz sehr an der Musik orientierte, aber auch auf politische und soziale Veränderungen reagierte.

Das Interesse der Bevölkerung am Rio de la Plata sank in der zweiten Hälfte der Ära der Pop- und Rockmusik. Man tanzte lieber Rock'n'Roll als den Tango der Väter und Grossväter. Gleichwohl setzte in der Musik eine Weiterentwicklung ein, deren prominentester Vertreter, Astor Piazzolla, ausserhalb Argentiniens den Tango revolutionierte und mit anderen Musikstilen vermischte. Er gebar somit Neues, von dem man sich lange fragte, ob es denn noch Tango sei oder nicht. Der Tanz musste bis Anfang der 80er Jahre des 20. Jahrhunderts auf seine

Wiederentdeckung warten. Diese verdankt er hauptsächlich europäischen Tänzern, die unter dem Motto «Da war doch noch was» in Argentinien die letzten und wenigen Exponenten des Tangotanzes aufspürten. Heute verstehen wir den Tango als Dialog im Paar, das im gemeinsamen Abenteuer der Improvisation die Musik interpretiert. Spannend und vielseitig soll er sein und stets ein Geheimnis bewahren. Die Zeiten und der Tango haben sich verändert, die menschlichen Bedürfnisse sind geblieben. Das Grundgefühl einer gewissen Entfremdung – und die Hoffnung auf ihre Überwindung – ist auch unserer Gesellschaft nicht unbekannt. Vielleicht liegt darin die Tatsache begründet, dass der Tango weltweit so viele Menschen anspricht und berührt.

*Für die BOZY
Barbara Wipf*

Baugruben-Apéro zum Baubeginn von «Wohnen im Alter»

Das zweite grosse Bauprojekt in Boppelsen, der Bau der Alterswohnungen an der Alten Buchserstrasse, wurde Ende Juli begonnen. Statt einer Spatenstichfeier auf der grünen Wiese veranstalteten die Genosschafter von WiA eigentlich einen Baugruben-Apéro, der aber aufgrund des heftigen Gewitters vorher kurzerhand in einen «Schwimmbad-Apéro» umgetauft wurde.



Blick in die überschwemmte Baugrube

Walter Beyeler, Präsident der Genossenschaft «Wohnen im Alter», und Werner Wegmann, Leiter der Baukommission, begrüsst jeden der etwa 40 Gäste persönlich. Man konnte allen Anwesenden deutlich die Freude anmerken, dass das über zehn Jahre geplante Projekt endlich losgegangen war und man mit dem Aushub der Baugrube nun auch tatsächlich die ersten konkreten Zeichen des Baubeginns sehen konnte. Auch wenn das Wetter dafür sorgte, dass die Baugrube kurz vor Beginn des Apéros überschwemmt wurde und man darum ausser einem grossen Tümpel eigentlich nicht viel sah. Ausnahme davon war die bereits fertiggestellte Stützmauer, die die Grenze zum daneben liegenden Grundstück bildet und zudem verhindern soll, dass der Boden dort durch die Bauarbeiten absinkt. Aufgrund der am südlichen Lägerhang vorherrschenden Bodenverhältnisse – durch den Gletscherrückgang gelockerte Molasse – wäre diese Situation nämlich durchaus möglich. Die geographischen Gegebenheiten waren auch der

Grund für die Überarbeitung des Projekts und den Verzicht auf die Erstellung des Untergeschosses. Aber auch ohne zusätzliche Kellerräumlichkeiten ist man überzeugt, ausreichend Aufenthalts- und Wohnraum für die Bewohner geschaffen zu haben. Neben dem grossen Gemeinschaftsraum, der prominent am Eingang liegt, gibt es unter anderem einen Hobbyraum, einen Mehrzweckraum sowie für jede Wohnung ein Kellerabteil. Die zwölf Wohnungen sind grosszügig geschnitten und natürlich auf die Bedürfnisse der Bewohner im vorgerückten Alter ausgelegt. Generell hat man bei der Planung darauf geachtet, dass klare, einfache Grundrisse vorherrschen, die offene und damit rollstuhlgängige Räume garantieren. Die Fertigstellung des Gebäudes soll etwa im Herbst / Winter 2016 erfolgen.

Nach der sehr unterhaltsamen Begrüssungsrede von Walter Beyeler beantworteten der Architekt und der Bauleiter sowie Vertreter der Gemeinde und

des Gemeinderates den Besuchern Fragen zum Bau und dem Gebäude. Das Interesse an den Alterswohnungen ist gross, denn, wie Walter Beyeler treffend bemerkte, werden auch die Menschen in Boppelsen alt und möchten möglichst selbstbestimmt an ihrem langjährigen Wohnort leben. So könnte man sich bei der Genossenschaft auch vorstellen, das freie Nachbargrundstück zu einem späteren Zeitpunkt für ein allfälliges Alters-/Pflegeheim zu nutzen. Aber dies ist momentan sicher nur eine Überlegung, deren Umsetzung stark von der weiteren Entwicklung und Akzeptanz des Projekts abhängt. Der Genossenschaft «Wohnen im Alter» wird also die Arbeit nicht ausgehen, da das Bedürfnis für eine glückliche Lebens- und Bauform in Boppelsen sicher vorhanden ist.

*Für die BOZY
Stefanie Rütten*

Auch entdeckt?

Am 2. GP Furttal entdeckte ich als Zuschauer plötzlich den schnellen gelben Boliden. Schon vor zwei Jahren war ich in Hüttikon am GP Furttal. Ich muss dazu sagen, dass ich kein Autofreak bin, aber es immer wieder faszinierend finde, solch alte Autos zu bestaunen.

Vorab einige wenige technische Daten: Marke Schiesser, Formel Ford 2000, Jahrgang 1982, seit 15 Jahren im Besitz von Heinz Peterhans, 150 PS, Gewicht 480 kg.

Von diesem Auto wurden nur drei Stück gebaut und heute gibt es nur noch zwei davon. Das zweite Auto steht in Deutschland und Heinz hatte Kontakt mit diesem Besitzer und sie tauschten sich gegenseitig aus.

Heinz hat dieses Auto als Schrotthaufen, mit vielen fehlenden Teilen und ohne Motor vor 15 Jahren gekauft, von Grund auf renoviert und alles wieder in Stand gesetzt. Für dieses Auto gibt es heute keine Ersatzteile mehr; wenn etwas fehlt, muss man es zum Teil selber neu anfertigen. Die Liebe zu Autorennen hat der Oldtimer-Garagist kennengelernt, als er früher als Mechaniker an Rennen in ganz Europa unterwegs war. Zuerst wollte er als Alfa Romeo-Fan natürlich ein solches Auto kaufen, aber es war keines auf dem Markt erhältlich.

Zur Zeit fährt Heinz zwei bis drei Oldtimer-Rennen pro Jahr. Und es macht ihm jedes Mal riesigen Spass.

Es gibt leider nicht viele Gelegenheiten, das Auto zu fahren. Denn seit 1955 sind Rundstreckenrennen mit Zeitmessung in der Schweiz verboten. Es kommt vor, dass er auf einer Rennstrecke im nahen Ausland einige Runden dreht. Bergrennen fährt er nicht so gerne, obwohl er früher auch an einigen teilgenommen hat.

Am GP Furttal durfte jeder Fahrer vier Mal 15 Minuten fahren. Dabei ist es immer spannend und nervenaufreibend, den gesunden Mix zu finden: Die Fahrzeuge möglichst schnell zu bewegen, aber trotzdem nicht voll ans Limit zu gehen. Das Restrisiko für den Fahrer und die Zuschauer muss möglichst klein sein. Danke, Heinz Peterhans, für deine Infos!

*Für die BOZY
Katharina Schneider*

Fotos vom GP Furttal

http://www.dreamcar.ch/?page_id=44767

Ein neuer Vereinsname in Boppelsen

Aus dem Vogelschutzverein Boppelsen wurde der Naturschutzverein Boppelsen.

Der Vogelschutzverein Boppelsen wurde bereits im Jahr 1942 gegründet und feiert somit bald sein 75-Jahr-Jubiläum. Anfänglich haben einige wenige Naturfreunde Nistkästen für die Vögel aufgehängt und jährlich gereinigt und in den damals wohl noch strengeren Wintern auch Futter ausgelegt. Vor ca. 30 Jahren begann der Verein dann, unterstützt von einigen Buchsern, das Naturschutzgebiet Boppelser Weid jeweils im Herbst zu mähen und die Streu abzuführen, anfänglich noch ohne Entschädigung durch den Kanton. Später kamen dann mehr Arbeiten dazu und heute werden diese regelmässig im Auftrag der Fachstelle Naturschutz ausgeführt.

In den letzten 20 Jahren sind aber auch viele weitere Naturschutz-Aktivitäten dazugekommen. Hier einige Stichworte: Amphibien auf dem Laichzug, Fledermäuse, Förderung seltener Arten, Hilfe bei Naturschutz-Problemen, Orchideen-Inventar, Boppelser Weid, Rebnetz-Kontrolle, Schwalben-Inventar, Tiere im Boppelser Weiher, Unkentümpel im Wald, Vogel-Nistkästen und andere Nisthilfen. Ausserdem bietet der Verein auch regelmässig öffentliche Exkursionen zu verschiedenen Themen an und führt Ausflüge in die Natur durch.

Der Name Vogelschutzverein wurde also den Tätig-



keiten schon lange nicht mehr gerecht, eine Anpassung war fällig. Unter dem neuen Namen «Naturschutzverein Boppelsen» (NVB) wird der Verein seine bisherigen Tätigkeiten weiterführen gemäss den in den Statuten definierten Zielen: «Der Verein bezweckt den Schutz, die Schaffung, die Pflege und die Verbesserung der natürlichen Lebensgrundlagen von Pflanzen, Tieren und Menschen und die Sicherung der biologischen Vielfalt in der Gemeinde und darüber hinaus». Ausserdem wird auch die Vereinsadministration modernisiert und eine neue Homepage mit einfach zu merkender Internetadresse ist bereits aktiv: www.NVBoppelsen.ch. Schauen Sie doch mal rein, vielleicht ist auch für Sie etwas Interessantes dabei.

*Für dem Naturschutzverein Boppelsen
Werner Ochsner*

Arbeitsnachmittage im Naturschutzgebiet

Der Naturschutzverein Boppelsen (NVB) führt auch diesen Herbst wieder mehrere Arbeitsnachmittage im Naturschutzgebiet Boppelser Weid durch. Der NVB pflegt, in Zusammenarbeit mit lokalen Bauern, ca. 2/3 des Gebietes im Auftrag der kantonalen Fachstelle Naturschutz. Die Boppelser Weid ist vor allem ein Pflanzenbiotop. Auf den kalkhaltigen und teilweise nassen Wiesen wachsen viele Pflanzenarten, die auf nährstoffarmen Boden angewiesen sind. Deshalb ist es wichtig, die Wiesen einmal im Jahr zu mähen, damit die durch das Wachstum gebildeten Nährstoffe wieder weggeführt werden. Würden diese Arbeiten nicht ausgeführt, würden bald Büsche wachsen und in wenigen Jahren hätte sich Wald gebildet, wie dies in unserer Klimazone normal ist, wenn Wie-

sen nicht regelmässig gemäht werden. Früher haben diese Arbeiten die Tiere übernommen, welche von den Bopplisser Bauern im Herbst in die «Allmend» getrieben und dort gehirtet wurden. In der modernen Landwirtschaft haben solche Methoden jedoch keinen Platz mehr und auch im modernen Naturschutz setzt man meistens andere Prioritäten. Der NVB lässt «seine» Bereiche wenn und wo möglich, d.h. wenn das Wetter nach dem richtigen Schnittzeitpunkt nicht zu nass ist, von lokalen Bauern schneiden und nach dem Trocknen abtransportieren. In guten Jahren kann das Material als Streu im Stall verwendet werden. In jenen Teilen, die dazu nicht geeignet sind, oder wo das Material oder der Boden zu nass sind für die schweren Maschinen, muss das Material zur Scho-

MAIERISLI

nung des Gebietes in Handarbeit abgeführt werden. Dazu organisiert der NVB mehrere Arbeitsnachmittage. Der Zeitpunkt ist abhängig von den unterschiedlichen Schnittterminen, die vom Kanton vorgegeben sind. Dieses Jahr sind die Arbeitsnachmittage an folgenden Tagen vorgesehen: **Samstag, 19. September, Samstag, 17. Oktober und bei Bedarf noch am Samstag, 31. Oktober.** Dafür sind nicht nur die Mitglieder des NVB, sondern auch möglichst viele weitere Helferinnen und Helfer willkommen. Wir treffen uns jeweils um 13.30 Uhr beim kleinen Parkplatz an der Strasse nach Regensberg. Mitzubringen sind Arbeitshandschuhe sowie Kleider und Schuhe für teilweise feuchtes Gelände. Alle weiteren Hilfsmittel sind vorhanden. Die auszuführende Arbeit besteht darin, dass die Reste des geschnittenen Materials mit Rechen und Gabel zusammengenommen und auf Blachen gelegt werden. Mit Hilfe eines Kleintraktors werden die Blachen dann zu einem Sammelplatz

gefahren, wo das Material später vom Ladewagen aufgenommen werden kann. Die Arbeit kann also auch gut von Personen ausgeführt werden, die sich landwirtschaftliche Arbeit nicht gewohnt sind, aber gerne einmal in sehr schöner Umgebung etwas für die Natur tun möchten. Ob die Arbeiten jeweils wie vorgesehen durchgeführt werden können, ist abhängig von verschiedenen Vorarbeiten und vom Wetter in den Vortagen. Die genannten Daten sind deshalb noch als provisorisch zu betrachten. Details über die Durchführung oder eine allfällige Verschiebung werden jeweils so früh als möglich, spätestens jedoch am Morgen des Arbeitstages auf www.NVBoppelsen.ch publiziert. Helfen Sie mit bei diesen Arbeiten zu Gunsten der Natur in unserer Gemeinde.

*Für dem Naturschutzverein Boppelsen
Werner Ochsner*



Streu zusammenrechen...



... auf die Blache laden ...



... fertig zum Transport ...



... verdienter z'Vieri!

Theater der Abschlussklasse: Und bist du nicht willig...

Wenn ich jetzt auf das vergangene Schuljahr zurückschaue, muss ich zugeben, dass wir so Einiges erlebt haben. Ein Erlebnis, auf das meine beteiligten Mitschüler und ich sehr stolz sind, ist das Theater. Nach vielen Proben fand die Aufführung im vollen Kurtheater Baden statt. Wir bekamen von den Zuschauern durchs Band weg sehr gute Kritiken.

Nach den Sportferien stiess ich zur Gruppe, die das Wahlfach Musik und Theater seit Anfang des Schuljahres belegten. Da das Team noch mehr Mitglieder benötigte und viele meiner Freunde das Fach bereits belegten, liess ich mich überreden und nahm daran teil. Meine Bedingung jedoch war, nicht auf der Bühne stehen zu müssen. Das wäre machbar, versicherte man mir und teilte mich als Souffleuse ein. Einige Wochen später wurde ich enttäuscht. Ich sollte doch auf der Bühne stehen, da man noch ein paar Mädchen für den Chor und die Choreographie brauchte. Ganz ehrlich, die nächsten paar Wochen, in denen ich die Proben besuchte war ich ein wenig... unmotiviert. Ich bin - und das gebe ich gern zu - ziemlich scheu, was das Auftreten vor vielen Menschen betrifft. Zu meinem Glück blieb Herr Lück streng und liess mich nicht wieder aus dem Kurs austreten.

Die Idee des Theaters basiert auf der Erzählung von Ursula Müller Biondi. Achim Lück war von ihrer Lebensgeschichte sehr beeindruckt und entschied sich, das diesjährige Theaterstück in Anlehnung an ihre Erfahrungen zu schreiben. Ich habe Frau Biondi selbst kennengelernt, als sie unseren Kurs an einem Nachmittag besuchte und uns ihre Geschichte erzählte. Es war wirklich sehr berührend. Als ihre Stimme erstarb, sahen wir einander mit Tränen in den Augen an. Ich spreche wohl für alle meine Mitschüler, wenn ich sage, dass sich jeder an diesem Nachmittag geschworen hatte an der Aufführung sein Bestes zu geben.

Etwa zwei Monate vor der Aufführung galt es langsam ernst. Wir probierten Kostüme, besorgten Requisiten und jeder feilte an seinem Text. Ich fand immer, dass ich eigentlich keine grosse Bedeutung in diesem Stück hatte, doch Kamil Krejč belehrte mich eines Besseren. «Beim Theater ist jeder wich-

tig. Sogar jemand, der nur einmal über die Bühne geht. Und sobald sich jemand keine Mühe gibt, wirkt das Ganze lächerlich.» Kamil Krejč und Brigitte Schmidlin leiteten in den letzten Wochen die Proben und sorgten dafür, dass wir «bühnenreif» wurden. Auch Hanna Scheuring, Tanja Lehmann, Jessica Matzig, Beat Gärtner und Lisa Kägi waren in diesen Wochen dabei. Die letzte Woche vor dem grossen Abend probten wir bereits im Kursaal Baden. Allein schon das Gefühl auf der Bühne zu stehen, war überwältigend. Die Proben liefen immer besser, alles war routiniert und das Team spielte unglaublich gut zusammen. Ebenfalls kamen Maskenbildnerinnen, Bühnenbauer und das Orchester dazu. Die Nervosität stieg von Tag zu Tag. Kurz vor dem Auftritt waren einige ein reines Nervenbündel, andere ganz ruhig und entspannt. Dann war es endlich so weit. Unser grosser Abend war gekommen. Wir standen hinter der Bühne bereit. Geschminkt, in unseren Kostümen und mit Mikrofonen ausgestattet, wartete jeder auf seinen Einsatz. Der Saal füllte sich immer mehr und mehr mit Zuschauern und Pasquale Bruderer hielt ihre Rede. Dann wurde es dunkel, die Musik setzte ein und das Stück begann. Nach einer viel zu kurzen Zeit war die Aufführung schon wieder zu Ende und Applaus brandete auf. Ich kann mich gar nicht mehr so genau daran erinnern, wie genau ich mich in diesem Moment gefühlt habe. Alles, was ich weiss, ist, dass ich froh bin an so einem grossartigen Projekt beteiligt gewesen zu sein. Es war ein unbeschreibliches Gefühl, auf der Bühne zu stehen und die Zusammenarbeit mit den Profis hat unglaublich viel Spass gemacht.

Für die BOZY

Michelle Ramona Geissbühler

Berichte aus den kjz und biz der Bezirke Bülach und Dielsdorf

Familie – Grundstein zur Bildung

Familie ist der Ort, wo das Bildungsfundament gelegt wird. Eltern erziehen ihre Kinder nicht nur bezüglich ihrer Persönlichkeitsentwicklung, sondern sie sind auch die ersten «Bildungsinstanzen»: Sie vermitteln ihrem Kind die Grundlagen für das Verstehen der Welt und die Fähigkeit, mit Herausforderungen umzugehen. Die Erfahrungen, die ein Kind in der Familie macht, steuern seinen Weg durch die Schulzeit ins Berufs- und Erwachsenenleben. Die Ausbildungszeit hat sich im Vergleich zu früher verlängert, weil ein guter Berufsabschluss entscheidend ist, um den Wohlstand der Gesellschaft zu sichern, aber auch, um das eigene Arbeits- und Privatleben erfolgreich und erfüllend zu gestalten.

Förderwahn in der frühen Kindheit ist aber völlig fehl am Platz. Denn es sind die praktischen Alltagserfahrungen in den ersten Lebensjahren, welche die Weichen stellen für eine glückliche und fruchtbare Schul- und Ausbildungszeit!

So ist Spielen für Kinder nicht einfach Zeitvertreib, sondern Arbeit und Lernen zugleich. Sie sammeln Erfahrungen in Physik und Geometrie, wenn sie mit Bauklötzen ein Haus oder einen Turm errichten. Denn die verschiedenen Grössen und Formen müssen aufeinander abgestimmt und exakt ausgerichtet sein, damit das Bauwerk nicht gleich umfällt. Tritt der Unglücksfall dann trotzdem ein, werden Frustrationstoleranz und Durchhaltewillen geschult. Das Kind lernt, dass Fehler passieren und dass Fehler Voraussetzungen für viele Lernschritte sind, in diesem Fall, wie man einen Turm stabiler bauen kann.

Oder wenn kleine Kinder beim Gemüserüsten helfen können, lernen sie Küchengeräte kennen, wie sie heissen und wie sie mit ihnen umgehen können. So erweitern sie nebenbei ihren Wortschatz und trainieren ihre Feinmotorik. Sie merken, dass sich ein Rüstmesser nicht eignet, um ein Butterbrot zu streichen, dafür umso besser, um Gurken und Tomaten zu schneiden. Kinder trainieren in der Küche aber auch ihre sensorische Wahrnehmung, wenn sie merken, dass ein Rüebli anders schmeckt, je nachdem ob es roh oder gekocht ist. Und weshalb braucht es eigentlich heisses Wasser, weshalb wird das Gemüse in der kalten Pfanne nicht gar? Weshalb schäumt Essig,

wenn man ihn in den verkalkten Teekochoer giesst? Wer macht, dass der Hefeteig aufgeht? Kochen ist auch Chemieunterricht im Alltag.

Die Mithilfe in der Küche und im Haushalt, beim Staubsaugen oder beim Wäscheaufhängen, ist aber noch aus einem anderen Grund wichtig. Kinder erfahren dabei, dass sie fähig sind, einen Beitrag für die Familie zu leisten, Hand in Hand mit einem Erwachsenen zusammen zu arbeiten. Diese Erfahrung ist wichtig für die Selbstachtung der Kinder, für die Entwicklung ihrer persönlichen und sozialen Verantwortung und für ihr Selbstwertgefühl.

Wie Eltern ihre Kinder im Familienalltag auf einfache Weise fördern können und was Kinder wirklich brauchen zeigen 40 Kurzfilme (übersetzt in mehr als ein Dutzend Sprachen) unter www.kinder-4.ch. Zu sehen sind alltägliche Situationen in der Familie, beim Einkaufen oder in der Kita. Kinder brauchen keine teure Infrastruktur, um zu lernen, sondern Bezugspersonen, welche die natürliche Neugier und Entdeckerlust der Kinder aufnehmen.

*Martin Gessler, Geschäftsstelle Elternbildung
www.elternbildung.zh.ch*

«Spiel mit mir – lass mich in Ruhe» - Geschwisterbeziehungen im Fokus

«Meine Kinder spielen oft sehr schön und lange zusammen und plötzlich, aus heiterem Himmel, streiten sie heftig und ich muss eingreifen.» (Frau Leemann*, Mutter von Tobias (5) und Maria (7))

Die Beziehung unter Geschwistern ist eine der ersten intensiven und lang währenden Beziehungen im Leben eines Kindes. Niemand kann sich seine Brüder oder Schwestern aussuchen. Mit Geschwistern teilt man nicht nur die Eltern und einen Teil der Erbanlagen, sondern auch Spielzeug und Lebensraum. Unsere Identität bildet sich schon früh und wird unter anderem geprägt durch die Geschwister, bzw. die Geschwisterfolge. Erstgeborene – so sagt man – seien oft in der Rolle des «Erklärers». Sie würden durch die Geburt des Geschwisters «enthront» und verlieren somit die ungeteilte Aufmerksamkeit

der Eltern. Sandwichkinder gelten als diplomatisch, pragmatisch. Sie würden 10% weniger Betreuungszeit bekommen als ihre Geschwister. Die Nesthäkchen werden als verwöhnte Prinzen/Prinzessinnen beschrieben. Sie würden die Aufmerksamkeit der Eltern und Eifersucht der Geschwister auf sich ziehen.

Auch wenn diese Merkmale nicht allgemeingültig sind, zeigt sich, dass sich Geschwisterkinder auch aufgrund der Position und Konstellation in der Familie unterschiedlich entwickeln.

Wie Frau Leemann freuen sich viele Eltern über ein harmonisches Miteinander und nerven sich über die Geschwisterstreitigkeiten. Das «Zusammenspielen» und «Zusammenstreiten» hilft Kindern bei ihrer Entwicklung.

Der Familienalltag bietet gerade auch im Umgang mit Konflikten ein gutes Lernumfeld. Sie als Eltern

können mit Ihrem Verhalten wesentlich dazu beitragen, dass die Geschwister lernen, Konflikte selber zu lösen. Harmonische Situationen zu loben, Streiten zuzulassen, keine Partei zu ergreifen und trotzdem zuzuhören, unterstützt Ihre Kinder sich zu positionieren und ein positives Selbstbild zu entwickeln.

Beschäftigen Sie und Ihre Familie sich auch mit diesem Thema? Haben Sie Fragen dazu? Dann können Sie gerne das Gespräch mit Ihrer Erziehungsberaterin vor Ort suchen. Unter www.ajb.zh.ch finden Sie das für Ihren Wohnort zuständige kjz und weitere Informationen.

*Katja Erni, Erziehungsberaterin kjz Dielsdorf
Katja Wichser, Leiterin Beratung kjz Bülach*

** Namen geändert*

Elternbildung in Ihrer Region

Die aktuellen Veranstaltungsprogramme sind erschienen

Jedes Jahr besuchen im Kanton Zürich rund 30'000 Mütter und Väter ein Elternbildungsangebot. Sie erleben dabei spannende, bereichernde und durchaus auch unterhaltsame Impulse für den Familienalltag. Möchten auch Sie Ihr Erziehungswissen erweitern, Unsicherheiten und Fragen klären und vom Austausch mit anderen Eltern profitieren? Im aktuellen Veranstaltungsprogramm Ihrer Region finden Sie wieder eine grosse Palette unterschiedlichster Angebote. Zum Beispiel Themenabende über die Entwicklung bei Kleinkindern, über Mobbing oder über die Pubertät, aber auch mehrteilige Erziehungskurse, in welchen Sie grundlegend Ihre Erziehungsfähigkeiten trainieren können.

Die Veranstaltungsprogramme erscheinen halbjährlich und auf www.elternbildung.zh.ch zum Herunterladen aufgeschaltet oder in gedruckter Form bei der Geschäftsstelle Elternbildung kostenlos erhältlich.

16. kantonale Elternbildungsbörse am 26. September 2015

Die Elternbildungsbörse gibt Anregungen für ein attraktives und vielfältiges Elternbildungsangebot.

Die Teilnehmenden lernen verschiedene Angebote, Kursleitende und Referent/innen kennen. Ausserdem bieten Impulsateliers die Möglichkeit, in drei verschiedene Themen Einblick zu nehmen.

Zielgruppe des Anlasses sind diverse Akteure der Elternbildung: Mitwirkende einer Trägerschaft, Mitglieder von Eltern gremien (Elternräte, Elternforen), Elternbildnerinnen, Fachpersonen aus den Bereichen Bildung, Soziales, Gesundheit und Integration, Politiker/innen u.a.m.

Weitere Informationen und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter dem Onlinelink: www.elternbildung.zh.ch/elternbildungsboerse. Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmer/innenzahl beschränkt ist.

*Tabea Rusch
Fachmitarbeiterin ajb Zürich*

Für weitere Fragen steht Ihnen die Geschäftsstelle Elternbildung zur Verfügung

E-Mail: ebzh@ajb.zh.ch
Telefon: 043 259 79 30
Internet: www.elternbildung.zh.ch

Augeninstitut in Dielsdorf

Modern und weitläufig ist die neue, sichtlich erweiterte Augenklinik. Hier also operieren der weltbekannte Dr. Junghardt und seine Arztkollegen. Beeindruckend sind die topaktuellen Geräte, mit denen die Augen untersucht werden, um genau sehen zu können, ob allenfalls ein grüner Star vorliegt oder sonst eine bedrohliche Augenerkrankung. Frühzeitige Erkennung einer Krankheit ist auch hier oberstes Gebot und gibt Hoffnung auf Genesung.

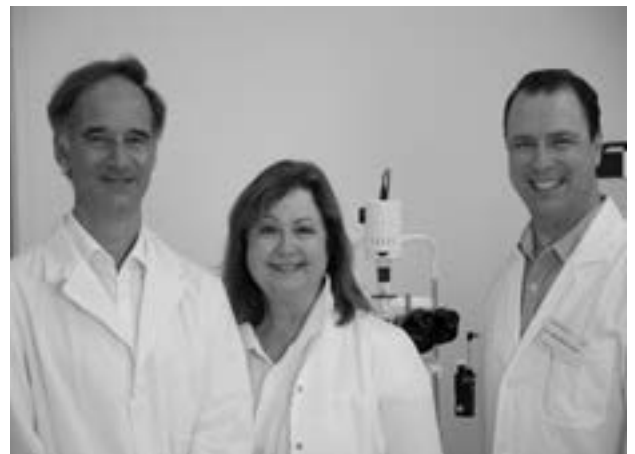
Dr. Robin Cadez begrüsst mich mit viel Schwung und Enthusiasmus. Stolz sind sie auf die neuen Geräte und die tollen, neuen Arbeitsplätze. Diese umfassen in jedem Untersuchungszimmer Augenuntersuchungsgeräte neuester Technologie und natürlich die nötige Hardware (zwei Computer, vier Bildschirme und zwei Drucker), um auch alles gleich dem Patienten genau zeigen und erklären zu können, zu speichern, in andere Untersuchungszimmer weiterzuleiten und somit eine umfassende Analyse zu erstellen. Es ist wirklich beeindruckend. Wer würde hier in Dielsdorf eine solche Augenklinik vermuten? Ich bin überzeugt, dass wir hier die besten Aussichten haben, was unsere Augen anbelangt. Ich selber komme schon seit über zehn Jahren hierher und lasse meine Augen jedes Jahr überprüfen und auch meine Mutter liess hier ihren grauen Star operieren. Doch was mal klein angefangen hat, ist nun eine topmoderne und technologisch führende Klinik geworden. Mir wurde jährlich der Augendruck gemessen und der sogenannte Kammerwinkel dokumentiert, dort wird ermittelt, ob Anzeichen einer bestimmten Art des grünen Stars vorhanden sind. Diese Untersuchung ist sehr wichtig, weil man als Patient dies nie selbst bemerkt und bei zu später Diagnose der grösste Schaden schon entstanden ist und nicht mehr korrigiert werden kann.

Das Augeninstitut wurde 1999 gegründet als das Bezirksspital geschlossen wurde. Wie kam es dazu? Dr. Jakob Oetiker, Chefarzt der Chirurgie im Spital Dielsdorf bis 1999, wollte unbedingt die Rettung der OP-Säle. Da kam ihm der Gedanke der Privatisierung, es musste eine Neugründung einer Privatklinik geben. Oetiker, selbst ein ehemaliger Chirurg des Kantonspitals Baden, erinnerte sich an seine Kollegen, die alle eine Spezialisierung zum FMH für Augenheilkunde und FMH für Augenchirurgie absolvierten. Nur, wo waren sie in der Zwischenzeit und konnte er sie für sein Vorhaben gewinnen?

Robin Cadez hatte seine Zelte in der Schweiz abgebrochen und strebte in Deutschland die grosse Karriere an. Er war im Trierer Krankenhaus der Barmher-

zigen Brüder, ein modernes Spital rund um ein Kloster, die Hochburg der Augenlid-Chirurgie in Europa. Kurz vor der Beförderung zum Leitenden Arzt kam dann die Anfrage von Oetiker.

Junghardt war in Baden geblieben, hatte jedoch bereits eine Gemeinschaftspraxis gegründet. Die Schwester von Robin Cadez, Frau Rietiker, arbeitete für die Augenklinik am Kantonsspital in Luzern. Oetiker und seine «drei Musketiere» waren von Anbeginn an gute Freunde und so appellierte er dann auch an diese Freundschaft mit den Worten: «Man soll sich nicht nur Freunde nennen, sondern auch die Freundschaft beweisen!» Alle sind in Baden oder Wettingen geboren und aufgewachsen, ihr Heimatberg ist die Lägern. So kam es, dass sich die drei entschieden, den Traum einer eigenen Augenklinik zu verwirklichen und dem «Spital» Dielsdorf eine neue Wende zu geben. Ende November 1999 war es noch klein, im 1. Stock der Adus-Klinik hatten sie Räume als Belegärzte, d.h. sie waren privat eingemietet. Doch alle zwei bis drei Jahre wurden neue Räume im Erdgeschoss dazu gemietet. Zuerst haben alle drei Ärzte in der Belegklinik operiert. Doch Junghardt ist so begabt, dass man sich einigte, dass nur noch er operiert; Cadez und Rietiker sind Experten für die Diagnostik und Lasereingriffe. Am Anfang operierten sie Krankheiten im Endstadium, doch heute ist das bereits anders und sie können viele Eingriffe bereits



Die Ärzte vom Augeninstitut: Dr. med. R. Cadez, Dr. med. V. Rietiker und Dr. med. A. Junghardt (v.l.)

im Anfangsstadium einer Augenkrankheit vornehmen. Dies, weil viele Leute jetzt jährlich zur Vorsorgeuntersuchung kommen und zwar jeder, nicht nur Brillenträger. Zu hoher Augendruck (= grüner Star) birgt ein hohes Risiko einer Erblindung innert wenigen Jahren, die Erkrankungsgefahr steigt ab dem 40. Lebensjahr drastisch an. Bei Früherkennung kann der grüne Star einfach mit speziellen Augentropfen gestoppt werden. Seit ein paar Jahren gibt es eine exzellente Maschine namens OCT (Optische Kohärenztomografie, also ein 3D-Laser-Scanner), welche ein 3D-Abbild des Sehnervenkopfes erstellt. Mit den Bildern vom Vorjahr können diese verglichen und eine mögliche Abweichung früh erkannt werden. Es gibt in der Schweiz fünf Geräte mit dieser höchsten Auflösung und eines davon steht in Dielsdorf.

Der graue Star (trübe Linse) kann mit einer ambulanten OP meist innert 15 Minuten behoben werden, für immer. Also nicht zu lange hinauszögern, wenn man das Gefühl hat, die Sicht werde trüber. Bei jeglicher Veränderung der Sehkraft sollte man die Augen, zuliebe der Lebensqualität und Verkehrssicherheit, kontrollieren lassen. Diese Kontrollen werden selbstverständlich von der Grundversicherung der Krankenkassen übernommen. Auch wenn Sie das Hausarztmodell gewählt haben, geniessen Sie die freie Augenarztwahl ohne Überweisung (wie übrigens auch die freie Wahl eines Gynäkologen).

Das Augeninstitut wurde seit Beginn verdreifacht, in jeder Hinsicht, mehr Räumlichkeiten, Geräte und Augeninstrumente, sowie Fachkräfte. Heute zählt die Truppe ca. 15 Personen, es gibt nebst den drei Ärzten Optikerinnen, medizinische Praxisassistentinnen und eine Pharmaassistentin, alle werden in Augenheilkunde geschult, auch am Empfang und am Telefon weiss man bestens Bescheid. Es gibt diverse interne und externe Aus- und Weiterbildungen, auch in kardiopulmonaler Reanimation mit Defibrillator (im Hause).

Die drei ambitionierten Ärzte arbeiten jedoch nicht nur in Dielsdorf, es gibt auch Projekte im Ausland. Dr. Junghardt und ein Teil des Adus-Klinik-Teams und andere Ärzte aus dem Ärztenetzwerk sind jedes Jahr zwei Wochen in Togo (Afrika) und operieren bei 100 Einheimischen kostenlos den grauen Star. Schon mit SFr. 50.- kann dort ein Auge operiert werden. Daraus ist die Stiftung www.augenoperation.com in Togo entstanden.

Das Ärzteteam vom Augeninstitut ist ebenfalls in Kambodscha für die Augenabteilung einer Kinderklinik tätig. Mit moderner Ferndiagnostik können

viele Augenleiden erkannt und unentgeltlich behandelt werden. Die Ärzte vor Ort machen Bilder, senden diese und weitere Krankheitssymptome per Internet hierher, wo sie diagnostiziert werden. Eine präzise Therapieempfehlung mittels spezieller Augentropfen und -salben oder eine Operation können das Augenlicht vieler Betroffener retten. Die Stiftung hierzu ist vom Fotografen und Künstler Hannes Schmid ins Leben gerufen worden und heisst «Smiling Gecko». Hannes Schmid geht ebenfalls regelmässig in die Augenklinik Dielsdorf und lässt seine Augen kontrollieren. Man kennt sich also und darum wird auch in diese Stiftung investiert, das Vertrauen ist da, dass alles 1:1 bei den Patienten ankommt. Augendiagnostikmaschinen und weitere Hardware wurden bereits dorthin geliefert und in der Freizeit stellt man noch das Know-How zur Verfügung. Die Devise vom Augeninstitut lautet eben: «Arbeit macht Freude», darum auch dieses grosse Engagement in solche Projekte! Am 23. September 2015 wird ein Benefiz-Konzert im Hallenstadion veranstaltet, der ganze Erlös geht an Smiling Gecko. Es treten auf: Gölä, Seven, Pegasus und Gotthard. Ergattern Sie noch ein Ticket, es wird sicher toll und dient einem guten Zweck.

Der Endausbau des Gesundheitszentrums Dielsdorf nähert sich dem Ende, es war ein grosser Umbau und jetzt ist auch keine Expansion mehr geplant. Nebenan im Neubau entsteht ein grosses, unterirdisches Parkhaus, welches genügend Parkmöglichkeiten zur Verfügung stellt, die Parkplatzsuche gehört somit der Vergangenheit an.

Ich danke Robin Cadez für die Bereitschaft zu diesem Interview. Das Augeninstitut in der Region, für die Region, ist sicher eine gute Sache.

*Für die BOZY
Barbara Wipf*

Weitere Informationen

Stiftung in Togo: www.augenoperation.com

Stiftung Hannes Schmid: www.smilinggecko.ch

Benefiz-Konzert am 23. September 2015 im Hallenstadion mit Gölä, Seven, Pegasus, Gotthard – Erlös für Smiling Gecko

Tickets: <http://www.hallenstadion.ch/events-tickets/2274/swiss-artists-for-smiling-gecko>

Eine Herbstreise durch das Piemont

Seit einigen Jahren verbringe ich immer wieder ein verlängertes Herbst-Wochenende im Piemont, einer sehr schönen und kulturellen Region Nord-Italiens, die viele Schweizer durch den Sommerurlaub am Lago Maggiore oder am romantischen Lago d'Orta zum Teil schon kennen. Ich reise mit meinem Mann und wir kehren jedes Jahr immer wieder zurück, weil eine Herbstreise durch das Piemont eine sehr interessante und genussvolle Erfahrung ist.

Von der Barolo-Strasse, die über Weinberge mit mittelalterlichen Schlössern führt, bis zu den berühmten Herbstmärkten im historischen Stadtkern von Alba, gibt es vieles zu erleben, zu kosten und zu entdecken. Abseits der gewöhnlichen Tourismusrouten finden sich auch «geheime Orte», wie entlegene Dörfer und Abteien, und entspannte Städtchen mit mittelalterlichen Gassen und Renaissance-Palästen, die zur mussevollen Erkundung einladen.

Alba

Das erste Ziel unserer Reise und der Ausgangspunkt unserer Ausflüge ist Alba, eine Stadt mit ca. 31'000 Einwohnern, die 65km süd-östlich von Turin liegt und zu der Provinz Cuneo gehört. Alba ist der Grund, warum mein Mann und ich eines Tages beschlossen haben, diese Gegend des Piemonts näher zu erkunden.

«Alba Pompeia», wie die Römer sie nannten, hat ein wunderschönes historisches Zentrum mit mittelalterlichen Türmen und Häusern, herrschaftlichen Palästen und Hausfassaden, welche strukturelle Änderungen und Umbauten im Laufe der Jahrhunderte sehr gut überstanden haben. Dabei sind Stilelemente verschiedener Epochen nicht nur in einzelnen Gebäude, sondern in das gesamte alte Stadtbild harmonisch



Fahnenschwinger am Werk bei der Trüffelmesse von Alba

integriert worden. Architektonische Details des Barocks und der Renaissance erblickt man an den Häuser- und Kirchenfassaden, die sich in den stimmungsvollen Strassen des Zentrums aneinander reihen, zum Beispiel in der «via Vittorio Emanuele II», auch als «via Maestra» bekannt, die dem ursprünglichen Strassenverlauf des «cardo maximus» im römischen Stadtplan entspricht.

In diesem eindrucksvollen Stadtkern, der gegen Abend durch die Strassenbeleuchtung und das geschäftige Stadtleben eine behagliche Lebendigkeit einnimmt, findet jedes Jahr die Trüffelmesse von Alba statt. Die Neugierde, die «Fiera del Tartufo» (so heisst sie auf Italienisch) in dieser anmutenden Stadtkulisse und Atmosphäre zu erleben, war der Grund, der uns 2006 zum ersten Mal nach Alba führte.

Die Stadt ist durch diese «Fiera», die jeden Herbst seit mehr als 80 Jahren stattfindet, weltberühmt geworden. Es wäre aber ein Fehler zu glauben, dass es sich bei dieser Messe «nur» um den edlen weissen Trüffel handelt. Jedes Jahr zwischen Oktober und November bietet Alba im Rahmen seiner Trüffelmesse ein vielfältiges kulturelles und kulinarisches Programm an, das vom Besuch seiner römischen Ausgrabungen bis zu den Umzügen in historischen Kostümen im mittelalterlichen Stadtkern geht. Ein Höhepunkt sind dabei auch die Herbstmärkte, z.B. auf den Plätzen um die «Cattedrale di San Lorenzo» und auf der «Via Vittorio Emanuele II», wo man neben dem weissen Trüffel viele weitere lokale Produkte, berühmte Weine und verführerische Backwaren aus dem Piemont finden kann.

Unter der Vielfalt dieser Veranstaltungen fanden wir drei Ereignisse besonders schön: Die Umzüge der Einwohner von Alba in der eindrucksvollen Pracht historischer Kostüme, das Farbenspektakel sehr geschickter Fahnenschwinger und das Abendprogramm «Il Borgo si rievoca», eine Veranstaltung bei Fackellicht auf der «Piazza Risorgimento», bei der das Mittelalter durch Spiele, Inszenierungen, Kuriositäten und Speisen wieder belebt wurde... ein faszinierendes Programm auch für Kinder.

Das Programm der Trüffelmesse ist jedes Jahr bereits im Frühjahr/Anfang Sommer unter www.fieradel-tartufo.org zu finden (auch in deutscher Übersetzung aufrufbar). Informationen zu Stadtführungen, Übernachtungen etc. finden sich unter www.langheroero.it. Wenn man in Alba übernachten möchte, empfiehlt es sich ein Hotel, möglichst mit Parkplatz, bereits im Frühjahr-Sommer zu reservieren.

Unterwegs auf der «Langa del Barolo»

Selbst während eines kurzen Aufenthaltes in Alba lohnt es sich, an einem Tag die ereignisvolle - und sehr gut besuchte- Kirmes der «Fiera del tartufo» hinter sich zu lassen und einen Ausflug in das liebevolle Landschaftsgebiet der «Langhe» zu machen. Hier kann man zwischen Weinbergen und Haselnussplantagen wandern, Fahrrad fahren oder gemütlich mit dem Auto die verschiedenen Dörfer, Burgen und Schlösser der Umgebung erkunden. Diese befinden sich meistens auf einem Hügel und wirken wie male- rische Silhouetten oder beherrschen die Landschaft wie zeitlose Erscheinungen, wie im Fall des ver- träumten «Maniero» von Serralunga. Diese mittelal- terliche Festung befindet sich in Serralunga d'Alba im Gebiet des Barolo, und ein Besuch mit geführtem Rundgang ist durchaus empfehlenswert (www.castellodiserralunga.it).

Die «Langhe» sind eine hügelige Landschaft mit weiten Abhängen und Tälern, die sich südlich von Alba erstrecken (mit Ausnahme der «Langa del Barbaresco» und der «Langa del Moscato», die auch ein kleines Gebiet nord-östlich von Alba einnehmen). Die besonderen Eigenschaften des Bodens, die sich aus der komplexen geologischen Vergangenheit der Gegend ergeben, bieten sehr gute Bedingungen für den Weinbau und für das unterirdische Wachstum von Trüffeln, die in Symbiose mit den Wurzeln von Bäumen (z.B. Eichen und Haselnussbäume) wachsen. Es gibt verschiedene «Langhe» -oder Hügel- formationen- und ihr Name ist am häufigsten mit dem Weinbau assoziiert (z.B. «Langa del Barolo», «Langa del Dolcetto» usw.).

Ein Besuch des schönen Dorfes Barolo und insbe- sondere des Weinmuseums im Schloss von Barolo (www.wimubarolo.it) bietet die Gelegenheit, vieles über den traditionsreichen Weinbau in den Langhe zu erfahren und auf eine faszinierende Reise in die Jahrtausende alte Geschichte des Rebbaus im Mittel- meerraum zu gehen.

Das Museum wurde erst 2010 eröffnet und rühmt



Das stimmungsvolle Dorf «Monchiero Alto»

sich eines innovativen und sehr gut gelungenen Aus- stellungskonzepts, das mittels modernster Technolo- gien die Wissenschaft und die Poesie des Weinbaus miteinander verbindet und veranschaulicht.

Der Besuch fängt im obersten Stockwerk an: Man steigt hinunter und bewegt sich durch sehr informa- tive und zugleich eindrucksvolle Ausstellungsräume, in denen man sowohl die Geschichte als auch die Fas- zination des Weins in Kunst und Mythologie erfährt, oder besser «erlebt». Musik, Farben und Videos füh- ren durch die Museumsräume, die ein wahres Erleb- nis für Geist und Sinnen sind. Und wenn der mytho- logische Bacchus die Lust auf eine Weindegustation angeregt hat, kann man anschliessend in der «Eno- teca regionale del Barolo», die sich im Keller des Schlosses befindet, einkehren.

Interessanterweise finden sich auf den klassischen Routen des Barolos nicht nur sehr bekannte Etap- pen wie Barolo und Serralunga, sondern auch einige Dörfer, die keine «sensationellen» Sehenswürdig- keiten anbieten und die ihren authentischen Charme, beinahe wie ein Geheimnis, in der Stille ihrer antiken Mauern behalten haben.

Zu diesen Orten, wo seltener ein Besucher einkehrt, gehört «Monchiero Alto». Etwas höher gelegen als das Dorf «Monchiero», ist das kleine «Monchiero Alto» eine Welt für sich: Zwischen den alten Mauern der wenigen Häuser in ocker- und terrakottafarbenen Tönen scheint die Zeit stehen zu bleiben; ein Haus mit zwei grossen Arkaden im Erdgeschoss trägt zur stillen Poesie dieses Anblicks bei.

Saluzzo und Staffarda

Im Piemont gibt es einige Orte, die nicht zu den

bekanntesten Reisezielen gehören und die dennoch wichtige Kunstschatze und einen sehr schönen historischen Kern besitzen. Es sind entlegene Dörfer und entspannte Städtchen, wo es möglich ist, ein interessantes Museum ohne grossen Touristenandrang zu besichtigen, durch mittelalterliche Gassen gemütlich zu schlendern oder einen simplen Hauch «dolce vita» in einem historischen Café unter Portici-Arkaden zu geniessen.

Wenn man sich nach einem solchen Ort sehnt, soll man nach Saluzzo gehen (www.saluzzoturistica.it), einer kleinen Stadt in der Provinz von Cuneo, die bei klarer Sicht einen schönen Blick zum Berg «Monviso» in den Alpen bietet.

Architektonische Veränderungen vom Mittelalter bis zur Gotik haben hier zu einem harmonischen Zusammenwachsen von Stilen und Bauelementen im alten Stadtkern geführt. Die Quartiere, mit denen man im 19. Jahrhundert das Stadtbild erweitert hat, haben den Lebensraum von Saluzzo mit eleganten Bogenhängen («portici») und geräumigen Plätzen weiter bereichert.

Hinter der «Piazza Vineis» am «Corso Italia» führt die «via Gualtieri» zum alten Stadtkern hinauf, wo die Wege bis zur Klosterkirche «San Giovanni», oder zur «Piazza Castello» über gepflasterte Gassen und alte Steintreppen führen, die ungeahnte Blickwinkel bieten. Man erlebt hier die abwechslungsreiche Schönheit vieler malerischer Ecken und Details, wie z.B. der alten Fresken und hölzernen Tore an den Hausfassaden der «Salita al Castello», und man gewinnt das Gefühl, in einer authentischen Welt angekommen zu sein.

In Saluzzo geniesst man die Ruhe; man kann sich an einem schönen Ort hinsetzen und ein Buch lesen, oder bis zur romantischen via Pusterla laufen, und von hier aus den Blick zum Monviso geniessen. Wenige Schritte entfernt, in der «via San Giovanni»,



Blick auf Saluzzo von der «Salita al Castello»

befindet sich ein eindrucksvoller Renaissance-Palast aus dem 15. und 16. Jahrhundert mit einem kleinen panoramischen Garten und schönen gotischen Fensterdetails, in dem man das «Museo Civico di Casa Cavassa» besichtigen kann. Dieses Museum beherbergt Hans Clemers Meisterwerk «Madonna della Misericordia» (1449) und ist auch aufgrund der vielen wertvollen Fresken, bemalten Holzdecken und antiken Möbeleinrichtungen einen Besuch wert.

In der Nähe von Saluzzo kann man die mittelalterliche «Abbazia di Staffarda», eine der schönsten Zisterzienser-Abteien Europas, besuchen. Wie Saluzzo ist auch Staffarda einer jener beinahe verborgenen Schätze Italiens, die abseits des Massentourismus existieren. Es liegt idyllisch in einer ländlichen Ebene, von der man die Alpenkette mit dem Monviso erblickt.

Der erste Grundstein dieser Abtei der Romanik geht auf die erste Hälfte des 12. Jahrhunderts zurück. Der Kloostergang um den ehemaligen Kräutergarten der Zisterzienser-Mönche wurde erst im 13. Jahrhundert fertiggestellt und besticht durch die eleganten Doppelsäulen unter den Arkaden und durch die feine Verarbeitung der kleinen Kapitelle. Die stimmungsvolle Abteikirche hat einen dreischiffigen Innenraum mit Kreuzvoluten und enthält einen sehr schönen Polyptychon Altar aus dem 16. Jahrhundert. Der Besuch dieses piemontesischen «Bijoux» ist sehr empfehlenswert.

Die kulinarische Erfahrung

Reisen im allgemeinen finde ich auch als kulinarische Erfahrung sehr interessant, da sowohl die liebevoll zubereiteten traditionellen Gerichte einer Region als auch die kreative Küche eines modernen Chefs genau so unvergesslich -und empfehlenswert- wie der Besuch einer malerischen Burg oder eines innovativen Museums sein können. Beide Aspekte -Kunst und Küche- sind Teil der kulturellen Identität eines Ortes und können wertvolle Hinweise auf dessen traditionelle Wurzeln und gegenwärtige Entwicklungen geben.

Deshalb verrate ich hier gerne einige Einkaufstipps und Restaurantempfehlungen, die meine Reisen im Piemont durch den kulinarischen Genuss bereichert haben.

Als erstes muss ich die «Gianduiotti» empfehlen, meine Lieblings-Schokoladenplätzchen aus dem Piemont... die vollkommene Synthese von Schokoladen- und Haselnussgeschmack mit einem leichten

Duft, der sich im Mund elegant entfaltet und sich in sanfte Geschmacksnoten verwandelt. Das kleine «Glückserlebnis» eines echten «Gianduiotto» aus Turin reicht mir, um meinen täglichen Wunsch nach Schokolade zu erfüllen.

Man darf auch nicht vergessen, dass die Rezeptur des weltgeschätzten «Nutella», bei dem der Schokoladengeschmack mit dem sanften Geschmack der Haselnüsse rundlich harmoniert, der Familie Ferrero aus Alba zu verdanken ist.

Eine Packung «Gianduiotti» oder die typische «torta di nocciole» der Langhe (ein Haselnusskuchen, der traditionell ganz ohne Mehl zubereitet wird) sind das perfekte «Mitbringsel», wenn man aus dem Piemont zurückkehrt und seine Freunde besucht. Dafür eignen sich auch die aromatischen «Grissini», die in der Bäckerei des kleinen Lebensmittelgeschäfts im Dorfkern von Barolo noch per Hand gezogen werden und in schlichten Verpackungen mit schönen Zeichnungen auf dem Etikett verkauft werden. Die Grissini sind ursprünglich in den königlichen Schlossküchen des Hauses Savoyen erfunden worden und zwar als «alternatives» Gebäck für einen kleinen Prinzen, der das Brot nicht gut vertrug.

Die Liste der guten Produkte aus dem Piemont ist eigentlich sehr lang und über ihre Geschichte und Eigenschaften sind ganze Bücher geschrieben worden. Ich empfehle einfach, die verschiedenen Wurstwaren (z.B. die «Salsiccia di Bra»), Käse (z.B. «Raschera» und «Castelmagno»), Nudeln und Teigwaren (z.B. die «Tajarin» und die «ravioli al plin») und natürlich den weissen Trüffel direkt auf den Herbstmärkten in Alba auszusuchen, und die eine oder andere Köstlichkeit entweder dort oder in den Restaurants der Langhe zu probieren.

Und hier zum Schluss meine persönlichen Restaurantempfehlungen:

- Alba: «Osteria dei sognatori». Ein einzigartiges Lokal, wo die Atmosphäre vergangener Zeiten einfach und echt ist. Eine kleine Mannschaft dynamischer Köche bereitet sehr gute traditionelle Gerichte vor, nicht nach dem Schema einer festen Speisekarte (man erhält hier keine), sondern nach den frischen piemontesischen Produkten, die sie jeden Tag inspirieren. Man kann hier nicht reservieren und man sollte am besten 15 Minuten vor der offiziellen Öffnungszeit (19.00 Uhr) am Restauranteingang in der via Macrino Nr. 8 sein, um einen Tisch zu bekommen. Die Preise sind sehr



Treiso: «...die «Ravioli im Heu» sind ein Gedicht!»

vernünftig.

- Treiso (in der Nähe von Alba). «La Ciau del Tornavento». Ein elegantes Restaurant in der wunderschönen Landschaft des Barbaresco (ein spektakuläres Amphitheater von Reben von der Restaurantterrasse aus gesehen). Hier verarbeiten moderne Chefs alte Rezepte in feinen Geschmackskompositionen und interessanten Tellerpräsentationen, welche die Tradition erneut beleben. Die «Ravioli im Heu» sind ein Gedicht und das volle Menu ein Gesamtkunstwerk. Höhere Preiskategorie.
- Monforte d'Alba (in der Langa des Barolo): «da Felicin». Sehr gute traditionelle Küche der «Langhe» im eleganten und warmen Ambiente; ideal für ein Sonntagsmittagessen in der Atmosphäre eines schönen Speisesaals mit piemontesischer Einrichtung. Die «Tajarin di Felicin» mit der Fleischsauce aus dem Familienrezept der Restaurantsbesitzer sind fabelhaft. Mittlere Preiskategorie.
- Saluzzo: «La Gargotta del Pellico». Traditionelle Gerichte mit viel Talent und Achtung auf Qualität und Detail zubereitet. Malerisch gelegen in der «Piazzetta Mondagli» im alten Stadtkern von Saluzzo. Heller Speiseraum unter historischen Volutenarkaden und vernünftige Preise.

Die Adressen dieser und weiterer piemontesischen Restaurants sind leicht im Internet zu finden. Für Alba und die Langhe ist es empfehlenswert - für die Zeit der Trüffelmesse - die Restaurants ein paar Wochen im Voraus zu reservieren.

Für die BOZY

Dr. phil. Sabrina Abate Detmar

BOZY-Anlass vom 7. November 2015 und Herbstmarkt am 26. September 2015

Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren und der BOZY-Anlass wird auch dieses Jahr wieder ein Erlebnis der besonderen Art. Sie haben allen Grund, sich auf dieses Spektakel zu freuen. Wir, die BOZY-Crew, geben alles, um für Sie den Abend so unterhaltsam und gemütlich wie möglich zu machen. Der diesjährige Künstler wird nicht allen bekannt sein, doch genau das ist es doch, was es ausmacht: Eine noch «ungepflückte Blüte» zu entdecken und später sagen zu können: «Hey, Christian Mark haben wir gesehen, als ihn noch keiner kannte!»...



...dies entspricht natürlich nicht ganz der Wahrheit, denn Christian Mark kann durchaus auf grosse Erfolge zurückblicken. Hier ein kurzer Abriss der bisherigen Karriere unseres diesjährigen Komikers. Mit dem Programm «tabu» tourte er durch die Schweiz und begeisterte tausende Zuschauer. Mimik, Komik und sein schauspielerisches Talent sind einmalig und entlocken auch noch den letzten Skeptikern ein Lachen. Mit seinem neuen Bühnenprogramm «Mannsches's Kind» zeigt er sich wieder von der besten Seite und vermag Jung und Alt begeistern. Lassen Sie sich von Christian Mark in eine andere Welt entführen, Gesichts- und Bauchmuskeln werden sicher gebraucht und es kann gut sein, dass Sie Bauchschmerzen vor Lachen bekommen. Für Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage oder fragen Ihren Arzt oder Apotheker! Aufgrund des Neubaus der Mehrzweckhalle findet unser BOZY-Anlass auch dieses Jahr wieder in der Mehrzweckhalle in Otelfingen statt. Tickets für den BOZY-Anlass erhalten Sie ab sofort auf unserer Webseite www.bozy.ch oder per E-Mail an redaktion@bozy.ch.

BOZY-Anlass 2015 - Mannsches's Kind mit Christian Mark

Wo: Mehrzweckhalle in Otelfingen

Wann: Samstag, 7. November 2015

Türöffnung: ab 18.00 Uhr, Barbetrieb bis open End

Beginn der Vorstellung: um 20.00 Uhr

Ticketpreise: SFr. 37.- für Erwachsene, Kinder bis 14 Jahre SFr. 27.-

Menü 1 und Menü 2 je SFr. 33.-, kreiert und für Sie zusammengestellt vom Team Sonderschmaus, Boppelsen

Abendessen

Vorspeise: 7 Amuse-bouches

Menü 1: Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Röstitaler an herbstlichem Gemüsebouquet

Menü 2: Dinkel-Gulasch mit Röstitaler an herbstlichem Gemüsebouquet

Traditionell sind wir natürlich auch auf dem Bopplisser Herbstmarkt mit einem Stand vertreten und verkaufen Tickets von 11.00 bis 16.00 Uhr. Sitzplätze werden in der Reihenfolge des Kaufs vergeben.

Bopplisser Herbstmarkt am 26. September 2015

Der Bopplisser Herbstmarkt wird auch Sie begeistern! Besuchen Sie die vielen bunten Stände, lassen Sie sich die frischen Produkte aus Hof und Garten nicht entgehen und all die selber gemachten Zöpfe, Konfis, Sirup und Liköre, und vieles mehr. Für die Kinder hat es ebenfalls eine spezielle Ecke, in der sie ihre «Schätze» verkaufen oder tauschen können. Lassen Sie sich in der Festwirtschaft in Trüb's Schüür vom Schiessverein mit Speis und Trank verwöhnen (11.00 – 23.00 Uhr).

Wir freuen uns auf Ihr zahlreiches Erscheinen!

*Für die BOZY
Barbara Wipf*



Food Waste in der Schweiz: 2'310'000'000 kg Lebensmittel pro Jahr gehen verloren!

Food Waste nennt sich ein Phänomen, das mit «Lebensmittelverschwendung» am besten umschrieben wird und in letzter Zeit rasant zum Thema geworden ist. Denn seit dem letztem Jahr gibt es Zahlen aus wissenschaftlichen Ergebnissen, die laufend präzisiert und verdeutlicht werden. Umweltorganisationen fordern schon lange Gegenmassnahmen, auch die Politik hat die Augen geöffnet. Gründe genug, um auch in der BOZY darüber zu berichten.

Mit Food Waste sind Lebensmittel gemeint, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden. In der Schweiz betrifft dies ein Drittel aller Lebensmittel. Das ergibt erschreckende 300kg pro Person und Jahr!

Folgende Bereiche sind dafür verantwortlich: Landwirtschaft (z.B. aussortierte, unförmige Früchte), Verarbeitung (z.B. Überproduktion), Grosshandel (z.B. Transportverluste), Gastronomie (z.B. zu grosse Portionen), Detailhandel (z.B. abgelaufene Produkte) und Haushalte (z.B. Reste). Noch erschreckender ist, dass die Haushalte 45% der Lebensmittelverschwendung ausmachen. Das bedeutet, dass

jede und jeder von uns im Durchschnitt täglich 320g Lebensmittel verschwendet.

Das sind bedenkliche Zahlen, da fragt man sich nach dem Warum. Die Antwort ist einfach: Weil wir es uns leisten können. So liegt der Anteil des Haushaltseinkommens, der für Lebensmittel ausgegeben wird, in der Schweiz bei 7%. Als Vergleich: In Kamerun liegt er bei 45%.

Neben der Tatsache, dass wir überhaupt soviel wegwerfen, macht es auch noch einen Unterschied, was wir wegwerfen. Ob ein Salat aus dem eigenen Garten, ein Schweizer Apfel aus der Migros oder aber Bohnen aus Kenia, die mit grossem Energieaufwand eingeflogen wurden. Das Wegwerfen von Fleisch

belastet die Umwelt am meisten, weil dessen Produktion besonders viele Ressourcen braucht.

Die Hauptgründe für Food Waste in den Haushalten sind folgende: Wir gehen einkaufen, bevor der Kühlschrank leer ist, wir halten uns nicht an eine Einkaufsliste, wir vertrauen nicht auf unsere Sinne, sondern auf ein Mindesthaltbarkeitsdatum, wir kochen zu grosse Portionen und wir lagern Lebensmittel nicht optimal. Wenn wir uns ein bisschen mehr an diese Punkte halten würden, könnten wir jährlich etwa CHF 1'000.- sparen und der bedenklichen Entwicklung, die sich aus dem Food Waste-Problem ergibt, entgegenwirken.

Denn Food Waste hat nicht nur Auswirkungen auf unser Budget, sondern auch weitreichende Auswirkungen auf Natur und Mensch. Um die Lebensmittel zu produzieren, die in der Schweiz verloren gehen oder weggeworfen werden, braucht es eine Fläche von der Grösse des Kantons Zürich. Ausserdem verursacht die Produktion dieser Lebensmittel die gleiche Menge an CO₂-Emissionen wie 36% aller Autos in der Schweiz. Es geht damit auch eine Wasserverschwendung einher, denn die Menge an Lebensmitteln, die nicht gegessen werden, entspricht einem Verlust von 600 Liter Wasser pro Person und Tag. Dazu darf man nicht vergessen, dass auf der Welt immer noch fast 1 Milliarde Menschen an Hunger leiden.

Die gute Nachricht an der ganzen Problematik ist,

dass bereits kleinste Verhaltensänderungen grosse Auswirkungen haben können. Dazu müssen wir jedoch erkennen, dass Food Waste nicht ein «Problem aller anderen» ist, sondern ein Problem unseres eigenen Alltags. Jede und jeder einzelne kann einen grossen Teil dazu beitragen, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen. Ideen, die Lebensmittel von Restaurants und Grossverteilern an Hilfsorganisationen verteilen, sind teilweise schon umgesetzt. Auch «Schweizer Tafel», «Tischlein deck dich», «Äss-Bar» oder Caritas-Märkte sind Initiativen aus der Privatwirtschaft. Mit dem «Aktionsplan grüne Wirtschaft» ist auch der Bundesrat bereits tätig geworden. So befassen sich Arbeitsgruppen mit den Mindesthaltbarkeitsangaben bei Lebensmitteln, die uns dazu verleiten, eigentlich noch tadellose Produkte wegzuerwerfen. Ein weiterer Weg ist die Aufklärung der Öffentlichkeit, die vor allem von den Umweltorganisationen getätigt wird. Eins ist klar: Das Thema Food Waste bleibt präsent. Und wenn Sie das nächste Mal beim Einkaufen eine Einkaufsliste dabei haben, einen Joghurt essen, der über dem Mindesthaltbarkeitsdatum liegt oder Ihre Reste verwerten, dann haben Sie schon etwas bewirkt. Ein paar Ideen, wie Sie Reste verwerten können, finden Sie im folgenden Rezeptteil.

*Für die BOZY-Redaktion
Flurina Sonderegger*

Boppelsen kocht!

Das Thema Food Waste ist allgegenwärtig. Und seit ich mich selber damit auseinandersetze, noch viel mehr. Bei uns zu Hause haben wir es uns angewöhnt, die Reste innerhalb von drei Tagen aufzubrauchen. Sei es, dass mein Mann sich gleich noch ein Mittagessen daraus mixt oder dass ich am Abend mindestens für die Kinder noch eine kleine Mahlzeit bereit habe. Leider ist auch bei diesem System nicht immer alles bis zum Schluss verwertet. Daher habe ich mich schlau gemacht und einige Rezepte ausfindig gemacht, die man gut zur Restverwertung der Lebensmittel verwenden kann.

Die Fotzelschnitte

Sehr einfach und schnell gemacht, in allen möglichen Varianten ein Genuss. Ich konnte sogar Gegner für dieses Gericht gewinnen.

Für zwei Personen braucht man zwei bis vier Scheiben Brot, das in der Woche übrig geblieben ist. Zwei Eier verquirlen und die Brotscheiben darin wenden

und das Ei aufsaugen lassen. Nun ein wenig Butter in die Pfanne geben, um die Brotscheiben auf beiden Seiten goldbraun braten zu können.

Die herzhaftere Variante: Mit Käse überbacken. Einmal fertig gebraten, kann man Käsescheiben oder geraffelten Käse in die Pfanne geben und die Brotscheiben darüberlegen. Sobald der Käse geschmol-

zen ist, geniessen. Dazu passt sehr gut saisonales Gemüse oder ein Salat. Sehr nützlich, um auch gleich die vielen Käsereste loszuwerden.

Die süsse Lieblingsvariante der Kinder: mit Konfitüre, Früchtepüree, oder einfach Zimt und Zucker. Meine Grossmamma machte diese häufig, um mir eine Freude zu machen.

Es passt jede Konfitüre dazu. Apfelmus war und ist in jeder Jahreszeit vorhanden, aber es geht auch mit saisonalen Früchten sehr gut. Meistens sind die nicht mehr allzu schönen Früchte ideal für ein Püree. Gekocht oder nur gemixt, ist eine Frage des Geschmacks. Da ist Fantasie im Kombinieren der Früchte und ein bisschen Hunger gefragt.

Hacktätschli

Immer ein leidiges Thema ist es Fleisch wegzuworfen. Daher hier ein Fleischrezept aus alten Bratenresten. Zu diesem Rezept braucht es einen Fleischwolf oder einen Fleischmixer. Daraus entstehen die besten Burger der Welt. Also eigentlich heissen sie Polpette oder Hacktätschli oder oder oder... und kommen in jeder Variante gut weg.

Das Fleisch durch den Fleischwolf drücken oder mixen. Ein bisschen altes Brot in Milch aufweichen und dazu geben (vergrössert die Menge ohne an Qualität zu verlieren).

Ein bis zwei Eier zum Gemisch geben. Nach Belieben auch ein bisschen Reibkäse hinzugeben, falls vorhanden. Würzen und formen. Kurz anbraten und fertig ist ein weiteres, gern vergessenes Reste-Menu. Wie man dieses serviert, ist auch Teil der Kunst aus dem Gleichen etwas Neues zu machen. Hier einige Beispiele:

- Spaghetti mit Fleischbällchen
- Hamburger mit Zwiebeln und rosa Sauce (Ketchup, ein wenig Senf und Mayonnaise vermischt)
- Polpette mit Risotto und Buttergemüse
- Gemüse gefüllt mit dieser Füllung im Ofen schnell fertiggebacken

Natürlich kann man auch vegetarische Varianten finden. Diese werden aus Kartoffelstock oder Reis als Basis gefertigt.

Torta di Pane

Nun zum Gebäck:

Um eine schöne Tessiner Tradition meiner Nonna nach Boppelsen zu bringen, werde ich hier die Torta di Pane erwähnen.

Zutaten:

400-600g altes Brot (je nach Brotsorten und wie trocken das Brot schon ist. Viel dunkles Brot erfordert weniger Menge)

180g Amaretti (1 Packung)

1 Liter Milch

150g Zucker

80g Butter

2 Eier

100g Schokoladenpulver (Bitterschokolade)

100g Pinienkerne (eine Handvoll behalten und auf den Kuchen streuen)

50g Sultaninen

50g Orangeat

50g Zitronat

1 -2 Pack kandierte Kirschen

1 Päckchen Vanillezucker

1 abgeriebene Zitronenschale und Saft

1 Gläschen Grappa

Das Brot in Würfel schneiden und in der aufgekochten Milch einweichen. Dieser Vorgang braucht Geduld. Kann gut am Morgen vorbereitet und gegen Abend erst weiter verarbeitet werden.

Das Brot kann nun zu einer feinen homogenen Masse geknetet werden. Ich habe auch schon den Mixer verwendet, was eigentlich nicht gerne gesehen wird, weil sich die Konsistenz verändert. Nun alle Zutaten zugeben und gut vermischen. In eine gut ausgebutterte Springform füllen, die Handvoll Pinienkerne darüber verteilen und bei 180°C etwa anderthalb Stunden backen. Wenn bei der Stichprobe nichts oder nur noch sehr wenig mitkommt, ist der Kuchen fertig. Nun einen Tag stehen lassen, dann ist der Kuchen genussfertig.

Zu bemerken ist am Ende, dass es unzählige Rezeptvarianten für diesen Kuchen gibt. Die Mengenangaben sind sehr ungenau. Im Rezept meiner Nonna stehen nur ihre persönlichen Masse drin. Ich habe nach ein paar Versuchen probiert allgemein gültige Mengen daraus zu machen.

Die einfachere und feine Alternative für alle möglichen Varianten der Schokoladeverwertung ist der...

Marmorcake

Als Basis geht jedes Rezept für einen Gleichschwer. Ein Viertel der Masse mit zwei Löffeln Milch und geschmolzenen Schokoladeresten verrühren (funktioniert auch mit zwei Esslöffeln Schokoladenpulver). 150-200g zerkleinerte Schokolade in die helle Masse geben. Das dürfen alle Reste von Schokolade sein. Wer es mag, nimmt auch Nussschokolade, hell, weiss oder dunkel.

Lagenweise erst ein bisschen helle Masse, dann die dunkle und zum Schluss wieder die helle Masse in die Form geben. Kein Kuchen ist wie der andere; von jedem bleiben aber bestimmt nur ein Paar «Brösmeli» übrig.

Und zum Schluss noch eine Internetseite, die ich entdeckt habe und mit der man viel Gutes tun kann. Vorratsüberschüsse und verleidete Lebensmittel, die man zu Hause lagert bis man sie ohne schlechtes Gewissen wegwerfen kann; Bauern, die aus irgendeinem Grund Überschüsse haben oder Läden, in denen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wird, können ihre Ware auf dieser Seite einstellen. Die Leute, die sich für die eingestellten Lebensmittel interessieren, kommen die Sachen sehr gerne abholen. Und vielleicht entdeckt man die eine oder andere Sache auch für sich selbst: <https://foodsharing.de>

*Für die BOZY-Redaktion
Milena Wünsche*



Liebevoll gestaltete Variante des Marmorkuchens mit Krokodil-Deko

An folgenden Daten gibt es wieder den feinen BOZY-Kuchen im gWunderWerk:

Donnerstag, 24. September 2015

Donnerstag, 22. Oktober 2015

Donnerstag, 19. November 2015

30 Jahre Jugendzirkus Otelli

Der Zirkus Otelli feiert dieses Jahr sein 30-jähriges Bestehen. Grund genug, ein Jubiläumsprogramm auf die Bühne zu bringen.

Am 20. September 1986 fand die allererste Aufführung des Jugendzirkus statt. Seit jeher finden an zwei Wochenenden im September sieben Vorstellungen statt, jedes Jahr unter einem neuen Motto. Bei einer Vorstellung werden in der Regel etwa 30 Nummern gezeigt. Kein Wunder also, dass das Programm gegen drei Stunden dauert. Damit jedes Jahr neue Nummern gezeigt werden können, proben etwa 30 Kinder, jeden Dienstag- und Mittwochabend im eigenen Probenlokal und in der Mehrzweckhalle Otelfingen.

Für eine abwechslungsreiche Vorstellung sind Akrobaten, Clowns und Tiere in der Manege anzutreffen. Bereits einige Tierarten sind im Chapiteau, wie das Spielzelt genannt wird, aufgetreten. So waren Hunde, Ziegen, Schafe, Pony, Esel, Schlangen, Kaninchen und Meerschweinchen von den Kindern so dressiert worden, dass es für einen gelungenen Auftritt in der Manege gereicht hat. Da der Zirkus selber keine Tiere halten kann, leben die Tiere oft auf Bauernhöfen in der näheren Umgebung. Besonders stolz



Viktoria, Jessica, Fritz und Madeleine (von links)

ist man im Zirkus Otelli aber auf das Wildschwein Tinga. Aufgrund des Gemeindewappens Otelfingen (Kopf einer männlichen Wildsau), war es ein lang gehegter Traum von Fritz Zollinger, Gründer und immer noch sehr engagierter Leiter des Zirkus, ein solches Tier einmal zu zeigen. Tinga wurde in der Weihnachtszeit 1999 geboren. Der Zirkus Otelli, insbesondere Dominik Schibli, haben im Jahr 2000 begonnen, Tinga zu dressieren, so dass sie bereits im selben Jahr ihre eigene Nummer im Zirkus hatte. Sechs Jahre war Tinga ein Bestandteil des Otelli's.



Invasion der Tiere

Leider verstarb Tinga dann im Jahr 2005, da sie sich wieder einmal auf Erkundungstour machte und einen Zusammenprall mit einem Auto hatte.

2015 steht der Zirkus unter dem Motto «Circusical». Bereits vor zwei Jahren hatte man begonnen, sich über das Jubiläumsprogramm Gedanken zu machen, sodass Anfang Jahr mit den Gesangsproben begonnen werden konnte. Beim Grossprojekt geht es ausnahmsweise nicht nur um Zirkus, sondern auch um Musik. So üben die Kinder bereits seit einigen Monaten die vom Zürcher Hannes Diggelmann



Die Stars vom Zirkus Otelli

KULTURELLES

geschriebenen und komponierten Liedern, und die Schauspieler üben jeden Samstag. Auch die Kulissen werden sehr einzigartig sein.

Zusätzlich zu den Aufführungen im Chapiteau wird der Zirkus Otelli im Circus Monti gastieren. Bei der Matinée in Wettingen wird der Zirkus Otelli seine Zirkusnummern unter dem Live-Orchester des Circus Monti zeigen. Am 15. November wird in der Mühle Otelfingen der Musical-Teil des Circusicals «Das gaht nöd: Das git's nöd!» gespielt und gesungen.

Ist Ihr Interesse geweckt worden? Tickets können online auf der Homepage oder per Post bestellt werden. Falls auch Ihr Kind sich vorstellen könnte, in die Zirkuswelt einzutreten, ist es herzlich willkommen. Anmelden kann man sich ab sechs Jahren, eine Wartefrist gibt es zurzeit keine. Kinder könnten also ab Oktober 2015 neu mitmachen. Weitere Informa-

tionen finden Sie auf der Homepage www.otelli.ch.

Für die BOZY

Corin Oetterli

Vorstellungen im Chapiteau

18. September 19.00 h

19. September 14.30 und 19.00 h

25. September 19.00 h

26. September 14.30 und 19.00 h

27. September 11.00 h

Tickets auf: www.otelli.ch

Zwei Religionen treffen sich im Zirkus

Was am 20. September 2015 um 16.00 Uhr im Chapiteau des Zirkus Otelli in Otelfingen (Bodenacker) stattfinden wird, dürfte europaweit erstmalig sein: Es wird nicht nur ein ökumenischer Gottesdienst, sondern eine interreligiöse Feier abgehalten, in welcher christliche, hinduistische, zirkensische und musikalische Elemente miteinander verwoben werden. Hauptakteure sind der Otelfinger Pfarrer Martin Schärer, der von der katholischen Kirche der Schweiz für Artisten, Schausteller und Marktfahrer eingesetzte Priester und Seelsorger Adrian Bolzern und der den Hindi-Tempel im Haus der Religionen in Bern leitende Priester Sasikumar Tharmalingam. Letzterer wird u.a. eine Statue des Elefantengottes Ganesh aus seinem Tempel mitbringen und auf einem Muschelhorn spielen. Die drei Geistlichen haben sich während aufwendigen Vorbereitungen auf gemeinsame, aber auch eigene Themen abgesprochen. Die Feier wird untermalt von Martin Schlatter an der Orgel und Otelli-Artist(inn)en.

Das Otelli-Zelt fasst nur 120 Personen. Wer sicher dabei sein will, reserviert sich einen Platz unter otelli@bluewin.ch

Das für diesen Anlass eigens kreierte Logo zeigt das christliche Kreuz umschlungen vom Zeichen Om, welches den Hinduismus symbolisiert und gleichzeitig in seinem unteren Teil an die Zahl 30 erinnert



Jubiläums-Logo: 30 Jahre Zirkus Otelli

(Jubiläum «30 Jahre Otelli»), eingefasst in einem Kreis als Symbol des runden Zirkus und der runden Welt.

Für den Zirkus Otelli

Fritz Zollinger

Benefiz-Kaffeehauskonzert am Dorfplatz

Wie in der letzten BOZY-Ausgabe bereits angekündigt, findet auch dieses Jahr zum Weltkindertag von 11.00 bis 14.30 Uhr ein öffentliches Benefiz-Kaffeehauskonzert rund um das Musigrümlü der Musikschule Unteres Furttal (MUF) am Dorfplatz in Koproduktion mit der gnüssBar. statt. Wiederum tragen engagierte MusikschülerInnen und musizierende Gäste ihre einstudierten Stücke in vier Blöcken vor und freuen sich über genussvoll lauschendes Publikum aus der Dorfbevölkerung und Region. Der Erlös aus dem feinen Kuchen- und Getränkebuffet kommt der sunshine school in Kathmandu/Nepal zugute, die nach dem verheerenden Erdbeben dringend Hilfe benötigt. Andrea Werder, die Präsidentin des Vereins sunshine school in der Schweiz, wird vor Ort sein und zur aktuellen Situation sowie zum Projekt informieren. Die Schule wird durch einen kleinen Stand mit Handwerk aus Nepal repräsentiert.



sunshine school Nepal

SA. 19. SEPTEMBER 2015
11.00 - 14.30 Uhr

**BENEFIZ
KAFFEEHAUS-KONZERT**
für sunshine-school Nepal

rund um das Musigrümlü der MUF, Otelfingerstrasse 4
beim DORFPLATZ BOPPELSEN

MUF gnüssBar.

Zusammengefasste Programmübersicht:

Block 1

11.30 - 12.00 Uhr - Gitarrenensemble, Blockflöte

Block 2

12.15 - 12.55 Uhr - Klavier, Keyboard sowie Vorstellung/Information über die aktuelle Situation der sunshine school in Nepal durch Andrea Werder, Präsidentin Verein sunshine school in der Schweiz

Block 3

13.15 - 13.45 Uhr - Gesang, Klavier, Violine

Block 4

14.00 - 14.30 Uhr - MUF-Schülerband

Besinnlich und für einen guten Zweck in die musische Welt eintauchen - Genuss und Kultur für Geist und Gaumen zum Herbstanfang im Herzen von Boppelsen.

Der anschliessende Anlass «Herbstnoten» in der gnüssBar. gestaltet sich im gewohnten Rahmen, mit musikalisch umrahmtem Apero um die Feuerschale und Ohrenschaus nebst Gaumenfreuden im Keller - wobei wiederum ein Anteil aus dem Abendprogramm in die Spendensumme einfließen wird.

Somit freuen wir uns sehr auf Gross & Klein und viele verzaubert lauschende Ohren mit ein bisschen Zeit für Musse und Sein.

Für die MUF und die gnüssBar.

Silvia Weiss und Tina Moser

Neue gnüssBar. - Daten, Eventkalender

Sa, 19.09.15 - Herbstnoten, musikalisch umrahmt

Sa, 24.10.15 - Wurzel, Knolle & Co.

Sa, 21.11.15 - Thema noch nicht bekannt

Sa, 12.12.15 - Weihnachtsschwärmerei

Sa, 23.01.16 - Januarloch

«Don't stop when it hurts - stop when you are done»: Das Furttaler Bootcamp hat gestartet

Am 18. August hat erstmals das Furttaler Bootcamp stattgefunden. Julia Thöni und Simone Känzig haben die Teilnehmer mit einem intensiven Programm an ihre Grenzen gebracht. Das erste Mal war ein voller Erfolg.

Ein Bootcamp ist ein funktionales Ganzkörpertraining in einer Gruppe, welches draussen stattfindet. Neben dem eigenen Körpergewicht werden auf der Strecke vorhandene Hindernisse wie Treppen, Geländer, Baumstrunke, Brunnen sowie Therabänder und andere Hilfsmittel eingesetzt. So ergeben sich abwechslungsreiche Einheiten, bei denen jeder an seine individuellen Grenzen gehen kann. Die Idee dazu ist Julia Thöni und Simone Känzig in einem Gespräch gekommen. Sie hatten festgestellt, dass sie beide fitnessbegeistert sind und beide eine Ausbildung in dieser Richtung absolviert haben bzw. gerade absolvieren. Die Idee mit dem Bootcamp hatten beide schon im Hinterkopf und so beschlossen sie, dieses Projekt gemeinsam anzugehen.



Auch der Spielplatz kann für Übungen genutzt werden

Zum ersten Training sind elf Teilnehmer, acht Frauen und drei Männer, mit unterschiedlichen Trainingsniveaus erschienen. Die Runde hat zunächst vom Treffpunkt am Parkplatz vom Gemeindehaus durch das Dorf geführt bis zu der Treppe im Hinterdorf. Dort wurden Fröschli-Sprünge gemacht. Oben an der Ecke Ruggernstrasse/Rohracherstrasse fand das Warm-Up bestehend aus Jumping-Jacks, Push-Ups und Mountain-Climbers statt. Danach wurde die Bergstrasse hochgejoggt und oben im Feld in Richtung Weiher abgebogen. Dort machten die Teilnehmer ein Pyramidentraining bzw. 1'000er-Set. Dabei werden die Wiederholungen von verschiedenen Übungen ständig erhöht, bei der ersten Übung macht man 10 und bei der letzten 100 Wiederholungen. Im Anschluss daran wurde locker zum Gemeindehaus zurückgejoggt, wo dann noch das Dehnen stattgefunden hat. Julia Thöni zieht eine positive Bilanz: «Die Teilnehmer waren alle begeistert und haben sich grösstenteils bereits wieder auf die nächste Session angemeldet. Auch die weniger Trainierten waren am Ende stolz auf ihre Leistung und haben alles super mitgemacht! Jeder Teilnehmer konnte an seine individuellen Grenzen gehen.» Die Trainings werden immer neu zusammengestellt, so dass jedes Mal neue Reize gesetzt werden.

*Für die BOZY
Flurina Sonderegger*

Weitere Informationen

Daten: jeden Dienstag von 19.00 bis 20.00 Uhr
Treffpunkt: Parkplatz Gemeindehaus Boppelsen (um Administratives zu klären bereits um 18:45 Uhr)
Anmeldung: online jeweils bis zu drei Stunden vor Beginn unter www.furttalerbootcamp.ch
Preise: CHF 20.- pro Bootcamp oder CHF 180.- im 10er-Abo

Alle gaben Vollgas am 21. GP Maierisli

Einmal mehr haben die Macher vor und während des legendären Bopplisser Sportanlasses Vollgas gegeben! Altbewährtes blieb dabei erhalten und früher Abgeschafftes «ausgemottet» und wieder eingeführt.

Nach einer doch etwas aussergewöhnlichen Jubiläumsveranstaltung im Vorjahr mit einem Samstagprogramm mit so einigen Darbietungen im Gelände, war sich das OK einig: Eine neue, oder eine neue/alte Attraktion muss wieder geboten werden. Auch wenn der Aufwand dafür enorm ist - die Stahlkonstruktion als Brückenüberführung bei Start und Ziel - muss wieder aus ihrem Dornröschenschlaf geweckt und aufgebaut werden. Dies war das erklärte Ziel, und man sollte damit richtig entschieden haben. Das Dröhnen der Räder bei den jeweiligen Überquerungen war weit hin zu hören. Mit jeweils viel Applaus rasten die Athleten das Steilbord mitten durchs Maisfeld hinunter, um den dadurch erreichten Schwung auf die echt steile Rampe mitzunehmen. Der aus Sicherheitsgründen vorgesehene Bypass an der Brücke vorbei wurde von keinem einzigen Teilnehmer genutzt. Chapeau, meine Damen und Herren!

Mit diesen Worten, liebe BopplisserInnen, dürfen wir einmal mehr von einem erfolgreichen Anlass berichten. Doch, und dies wollen wir nie vergessen, ist das Finale am Sonntag nur ein Teil des GP Maierisli. Nach dem Spruch «Der Weg ist das Ziel» wurde eine ganze Woche lang und Abend für Abend eben an diesem Ziel gearbeitet. Viele Jugendliche waren Tag für Tag im Einsatz, um das Fest vorzubereiten - am Streckenbau, bei der Einrichtung der Festwirtschaft und bei den kilometerlangen Absperrungen. Dabei konnte man den Eindruck gewinnen, dass die zahlreichen Helfer immer jünger werden. Irrtum! Wir vom OK werden älter, obwohl einzelne kleine Helfer von damals heute Grosses im OK leisten. Damals noch gerade mal zwölfjährig ist z.B. Marco Camastral heute Offizier der Schweizer-Armee. An dieser Stelle wünschen wir allen Helfern eine erfolgreiche Zukunft in Beruf, Sport und Familie. Macht einfach weiter so! Beim traditionellen Helferessen im August durften wir einmal mehr jedem Helfer DANKE sagen!

Auch Nicht-Bopplisser nehmen Teil oder Anteil am GP Maierisli. Als Beispiel dürfen wir einen langjährigen Teilnehmer und Gönner aus Otelfingen nennen. Sepp von Arx unterstützt den Anlass schon seit

Jahren und nimmt auch immer wieder aktiv an einer der Rennkategorien teil. Zufällig haben wir ihn und seine liebe Partnerin, Susanne Frei, an einem ganz anderen, eher kulturellen als sportlichen Anlass im «Zürichhorn» getroffen und konnten ihn auch um seine Meinung zum GP Maierisli befragen.

Hier seine Antwort in geraffter Form: «Ich finde den GP Maierisli ist einer der coolsten Sportanlässe in unserer Region. Besonders deshalb, weil er mit einer Idee verbunden ist. Ueli Mäder, als Gründer vor rund 22 Jahren, wollte damals den Jugendlichen eine Aufgabe geben, und er wollte sie gleichzeitig in einen Anlass einbinden - und sie somit, wenigstens temporär «von der Strasse wegholen». Eine solche Idee muss ich einfach immer wieder unterstützen. Dass ich dabei auch selbst dann als Rennteilnehmer mitmache, ist nicht nur Ehrensache, nein, vielmehr eine Pflicht gegenüber den zahlreichen Helfern vor und während des Anlasses. Ich wünsche dem GP Maierisli weiterhin noch viele erfolgreiche Jahre mit ebenso vielen Helfern und Teilnehmern!»

Diese Worte stammen wie gesagt von einem langjährigen Gönner unserer Veranstaltung. Das Zielpublikum seiner hochprofessionellen Firma «Leuchtturm Filmbeleuchtung in Zürich» ist mit Sicherheit kaum in Boppelsen zu finden. Umso mehr freut uns sein Engagement.

Ich danke aber auch all den vielen Gönnern, die unseren Anlass immer wieder mit kleinen oder auch grösseren Beiträgen unterstützen. Ohne diese Zuwendungen wäre der legendäre GP Maierisli wohl nicht mehr so ohne Weiteres durchzuführen. Nach einer «Chropfleerete» (heute wohl eher Debriefing genannt) am 17. August werden einige von uns bereits wieder an die Vorbereitungen des 22. GP Maierisli denken. Mike Mani, dem OK Präsidenten, aber auch seinem ganzen Team, wünsche ich frohes Schaffen und viel Erfolg - sprich über 300 Startende ohne jeden Unfall und bei nicht so ganz heissem Wetter wie am vergangenen 5. Juli!

*Roger Cattin
Verein GP Maierisli*

Bopplisser Kalender

Was ist los in Boppelsen? Hier stehts! Senden Sie das Datum Ihres Anlasses an redaktion@bozy.ch.

18.9.2015	Rebhüsli C. van Rijn	16.00-19.00 Uhr	Weindegustation und Abholung der bestellten Weine
19.9.2015	Gemeinde + Vereine	8.00 Uhr	Papier- und Kartonsammlung
19.9.2015	Naturschutzverein	13.30 Uhr	Steuräumung Boppelser Weid, 1. Teil
19.9.2015	gnüssBar.	18.00 Uhr	Herbstnoten
21.9.2015	Primarschule		Schulbesuchsmorgen
25.9.2015	Familie Schlatter	ab 17.00 Uhr	Wii-Stübli zun Wöschhüsli
26.9.2015	OK Herbstmarkt	11.00 - 16.00 Uhr	22. Bopplisser Herbstmarkt im Hinterdorf (Festwirtschaft Schiessverein bis 23.00 Uhr)
28.9.2015	Samariterverein	18.00 - 20.30 Uhr	Blutspendenaktion in Otelfingen
30.9.2015	Schiessverein	18.00 - 20.00 Uhr	Freies Training und Joker
30.9.2015	Gebetsgruppe	19.30 - 20.30 Uhr	Dorfgebet (Mehrzweckraum Hinterdorf)
30.9.2015	Gemeinde	20.00 Uhr	Information zum Siedlungsentwicklungskonzept (Mehrzweckraum Schulhaus Maiacher)
1.10.2015	Spitex	10.30 - 11.00 Uhr	Öffentliches Blutdruckmessen
1.10.2015	Kaffeestuben-Team	14.00 - 17.00 Uhr	Kaffeestube (Mehrzweckraum Hinterdorf)
2.10.2015	Familie Schlatter	ab 17.00 Uhr	Wii-Stübli zun Wöschhüsli
3.10.- 18.10.2015	Primarschule		Herbstferien
8.10.2015	Gruppe 55+	20.00 - 22.00 Uhr	Treffen (Mehrzweckraum Hinterdorf)
17.10.2015	Gemeinde	8.00 Uhr	Häckselservice
17.10.2015	Naturschutzverein	13.30 Uhr	Steuräumung Boppelser Weid, 2. Teil
18.10.2015	Gemeinde		Nationalrats- und Ständeratswahlen
20.10.2015	Lägerstübli	19.45 Uhr	Multi Kulti - Wine and Dine
23.10.2015	Gemeinde	gem. Einladung	Jungbürgerfeier
24.10.2015	gnüssBar.	18.30 Uhr	Wurzel, Knolle & Co.
24.10.2015	Schiessverein	gem. Einladung	Endschiessen mit anschliessendem Absenden
27.10.2015	Lägerstübli	18.30 Uhr	Multi Kulti - Jassabend
30.10.2015	Familie Schlatter	ab 17.00 Uhr	Wii-Stübli zun Wöschhüsli
31.10.2015	Naturschutzverein	13.30 Uhr	Steuräumung Boppelser Weid, 3. Teil
3.11.2015	Primarschule	18.00 - 20.00 Uhr	Räbeliechtliumzug
5.11.2015	Spitex	10.30 - 11.00 Uhr	Öffentliches Blutdruckmessen
5.11.2015	Kaffeestuben-Team	14.00 - 17.00 Uhr	Kaffeestube (Mehrzweckraum Hinterdorf)
6.11.2015	Familie Schlatter	ab 17.00 Uhr	Wii-Stübli zun Wöschhüsli
6.11.2015	SpoBo	19.00 Uhr	39. Generalversammlung
7.11.2015	BOZY	18.00 Uhr	19. BOZY-Anlass
11.11.2015	Lägerstübli	18.30 Uhr	Multi Kulti - Lesung; Pierre Emile Aellig, Politkrimi: Klaubers Abgang
12.11.2015	Gruppe 55+	20.00 - 22.00 Uhr	Treffen (Mehrzweckraum Hinterdorf)

13.11.2015	Gemeinde	8.00 Uhr	Häckselservice
21.11.2015	gnüssBar.	18.30 Uhr	Thema folgt auf gnuessbar.ch
17.11.2015	BOZY		Redaktionsschluss BOZY 4/2015
3.12.2015	Spitex	10.30 - 11.00 Uhr	Öffentliches Blutdruckmessen
3.12.2015	Kaffeestuben-Team	14.00 - 17.00 Uhr	Kaffeestube (Mehrzweckraum Hinterdorf)
3.12.2015	Gemeinde/Primarschule	20.00 Uhr	Gemeindeversammlung
5.12.2015	Schiessverein	13.30 - 15.30 Uhr	Chlausschiessen, ab 17.00 Uhr Chlaus
9.12.2015	Lägerstübli	18.30 Uhr	Multi Kulti - Cabaret littéraire von und mit Georges Galey
11.12.2015	BOZY		Ausgabe 4/2015
12.12.2015	gnüssBar.	18.30 Uhr	Weihnachtsschwärmerei
17.12.2015	Primarschule	Abend	Schulsilvester

Steckbrätt

Am Steckbrätt können Sie etwas verschenken, tauschen, verkaufen oder Dienstleistungen anbieten. Die Inserate erscheinen auch auf www.bozy.ch. Sie bleiben ohne Gegenbericht durch den Inserenten bis zum Erscheinungsdatum der nächsten BOZY online. Falls Sie keine Online-Veröffentlichung wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit. Die Inserate sind gratis.

Bitte melden Sie sich bei:

Jasmine Hofmann

Bergstrasse 7, 8113 Boppelsen

Tel. 044 884 66 00, redaktion@bozy.ch

Kinderkleider zu verkaufen

Wir verkaufen diverse Kinderkleider für Mädchen (Grössen 50 - 74) und Jungen (Grössen 50 - 86) sowie Baby-Spielzeug zu günstigen Preisen.

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Stefanie Rütten, Tel. 078 866 76 64

Garagenplätze zu vermieten à Fr. 120.-/Monat

Tiefgarage Otelfingerstrasse 3, Boppelsen
Tel. 044 844 13 70 – Frau Martha Hauser-Bader

Fahrdienst von 55+

Liebe Bopplisser,
bitte beansprucht unseren Fahrdienst!
Wir sind täglich unter Tel. 079 892 78 55 erreichbar. Es wäre schade, wenn dieses Angebot wegen zu wenig Fahrten aufgegeben werden müsste!
Margrit Melliger

Holunderbaum-Besitzer gesucht

Ich suche Holunderbaum-Besitzer, die die Beeren nicht ernten. Dies übernehme ich gerne, wenn ich die Beeren verwerten kann (Gelée, Konfi und Saft). Bitte melden Sie sich bei mir, vielen Dank!
Barbara Wipf, Tel. 043 411 80 70

3 Garagenplätze zu vermieten

Tiefgarage Regensbergstrasse 5, Boppelsen
Tel. 044 845 29 29 – Herr Peter Buff (Lägerstübli)

Garagenplätze zu vermieten à Fr. 130.-/Monat

Tiefgarage Alte Buchserstrasse 4, Boppelsen
Tel. 044 843 51 61 – Frau Schibli o. Frau Erismann

Aus dem Gemeindehaus

Bauamt und Bauplanung

Erteilte Baubewilligungen an:

- Schmid Heinrich, Lägernstrasse 8, Boppelsen, für die Erstellung einer Pergola sowie einer Einfriedung
- Dübendorfer Thorsten, Ifangstrasse 18, Boppelsen, für ein Gerätehaus
- Gassmann Marcel, Buchserstrasse 8, Boppelsen für ein Mehrfamilienhaus an der Buchserstrasse
- Gassmann Andreas, Unterdorfstrasse 4, Boppelsen für eine Luft-Wasser-Wärmepumpe
- Primarschulgemeinde Boppelsen für eine Bodenaufwertung, Kompensation FFF, Terrainveränderung in der Hulligen
- Primarschulgemeinde Boppelsen für eine Beförderungsanlage in der Turn- und Mehrzweckhalle
- Huber-Hauser Anna, Alte Buchserstrasse 6, Boppelsen für ein Containerhaus
- Carosio Alessandro, Rebbergstrasse 30, Boppelsen für eine Dachlukarne (Schleppgaube) auf der Liegenschaft Regensbergstrasse 59
- Leisinger Bruno, Alte Buchserstrasse 8E, Boppelsen für die Einwandung einer Pergola
- Haupt Madleine, Bleiki 1, Boppelsen für den Anschluss des Abwassers an die Kanalisation und die Änderung des Wasseranschlusses
- Feldmann Urs und Susi, im Weidstöckli 3, Boppelsen für verschiedene Umbauten

Lägernhochwacht – Abklärung der Schutzwürdigkeit der Gebäude

Die Gebäude auf der Lägernhochwacht sollen nächstens umgebaut werden. Bevor dies realisiert werden kann, ist die Schutzwürdigkeit der Liegenschaften abzuklären. Der Auftrag hierfür wurde an Pit Wyss, Architekt, Dielsdorf, erteilt.

Revision der kommunalen Nutzungsplanung - Strategie und Konzept

In einem Strategiepapier wurden die Themen der Zukunftskonferenz konkretisiert und weitere Ziele und Grundsätze für die künftige Entwicklung der Gemeinde ausgearbeitet. Auf der Basis dieser Strategie wurde ein Siedlungsentwicklungskonzept erarbeitet. Das Siedlungsentwicklungskonzept koordiniert die aktuellen und absehbaren raumwirksamen

Tätigkeiten in der Gemeinde und ist für die Revision der Bau- und Zonenordnung wegleitend. Das Konzept wird in drei Handlungsfelder unterteilt: Nutzung, Gestaltung und Infrastruktur. Es handelt sich um ein strategisches Führungsinstrument im Sinne von Zielen und Grundsätzen. Es resultieren für den Gemeinderat keine direkten Handlungsanweisungen.

Weiteres Vorgehen

In einem Grundsatzentscheid stimmt die Behörde diesem Siedlungsentwicklungskonzept und dem Strategiepapier zu. Die Dokumente sind unter Downloads verfügbar. Anlässlich einer weiteren Informationsveranstaltung soll die Bevölkerung am 30. September 2015 über den aktuellen Stand der Planungsarbeiten informiert werden.

Aug. - Okt. 2015	Entwurf Bau- und Zonenordnung
30. September 2015	Information Bevölkerung
November 2015	Vorprüfung Kanton
November 2015	Öffentliche Auflage
Dezember 2015	Information Bevölkerung
Juni 2016	Gemeindeversammlung

Behörde und Verwaltung

Gemeindeversammlungen - Apéro im Anschluss an die Juni-Gemeindeversammlung

Bestärkt durch den Erfolg des Apéros nach der Gemeindeversammlung vom 5. Juni 2015, beschliesst der Gemeinderat, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Gemeindeversammlung im Juni auch in Zukunft zu einem Apéro einzuladen. Die Teilnehmenden an der Dezember-Gemeindeversammlung werden traditionsgemäss mit einem «Chlaus-Säcklein» belohnt.

Zusatzleistungen zur AHV/IV – Revisionsbericht 2015

Die Revisionsstelle des Kantonalen Sozialamtes führte am 20. und 21. April 2015 bei der Durchführungsstelle der Zusatzleistungen zur AHV/IV eine Kontrolle durch. Der Revisionsbericht vom 26. Juni 2015 bescheinigt Christine Meier, Leiterin der Durchführungsstelle, eine ordnungsgemässe, ter-

mingerechte und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Ausführung der anfallenden Arbeiten.

Visitation der Gemeindeverwaltung durch den Bezirksrat Dielsdorf

Am 18. Juni 2015 überprüfte der Bezirksrat Dielsdorf die Arbeit der Gemeindeverwaltung. Diese aufsichtsrechtliche Kontrolle erfolgt alle zwei Jahre. Im Visitationsbericht wird festgehalten, dass die Gemeindeverwaltung Boppelsen sehr gut geführt wird. Alle Arbeiten werden entsprechend den Vorschriften und gesetzlichen Bestimmungen ausgeführt. Sie weisen einen aktuellen Stand auf. Sämtliche Akten sind vorhanden und in geordnetem Zustand. Der Gemeinderat genehmigt den Revisionsbericht.

Auslagerung Fürsorgebereich

Zur Entlastung der Gemeindeverwaltung wurde der Fürsorgebereich der Gemeinde an die Lüssi Office GmbH, Hüttikon ausgelagert. Herr Lüssi ist künftig Ansprechpartner für Fragen im Zusammenhang mit der Fürsorge. Er kann direkt per Telefon erreicht werden. Den Kontakt zu ihm stellt auch die Gemeindeverwaltung her.

Finanzen

Der Gemeinderat genehmigte verschiedene Voranschläge 2016 und Jahresrechnungen 2014 von Institutionen, in welchen die Gemeinde Boppelsen beteiligt ist. Es sind dies:

Voranschläge 2016

- Trägerverein Jugendhaus Unteres Furttal (neu ab 2016 Jugendarbeit unteres Furttal) – Gemeindeanteil Boppelsen SFr. 15'180.00.
- Forstrevier Furttal, Regensdorf – Gemeindeanteil Boppelsen SFr. 31'790.20.
- Verein SPITEX Dienste Otelfingen und Umgebung, Otelfingen – Gemeindeanteil Boppelsen SFr. 35'870.00.
- Schul- und Regionalbibliothek Otelfingen – Gemeindeanteil Boppelsen SFr. 7'600.05.

Jahresrechnungen 2014

- Zweckverband Friedhofgemeinde Otelfingen - Gemeindeanteil Boppelsen von SFr. 14'542.35.
- Zweckverband ARA Unteres Furttal, Otelfingen - Gemeindeanteil 18.10% resp. SFr. 135'451.07.
- Sicherheitszweckverband Unteres Furttal, Otelfingen - Gemeindeanteil von SFr. 108'546.84.

Forstwesen / Forstrevier Furttal

Forstrevier Furttal – Aufstockung der Stellenprozente im Sekretariat

Der Vorstand des Forstreviers Furttal, Regensdorf beantragt den Reviergemeinden die Aufstockung der Stellenprozente von 40% auf 60% für das Sekretariat. Begründet wird dieser Antrag mit der Mehrbelastung der Sekretärin. Der Gemeinderat stimmt dem Antrag zu und fordert die Überprüfung der Stellenprozente nach einem Jahr.

Baumhindernisse im Obere Buechboden

Wie der Presse zu entnehmen war, beschädigten Vandalen schon zweimal Abschränkungen im Obere Buechboden. Diese wurden angebracht, damit eine Wildruhezone in diesem Gebiet nicht mit Bikes durchfahren wird. Die Beschädigungen zwingen die Gemeinde, die Durchfahrt westlich des Baa-Wegs mit Baumstämmen zu verstellen. An Informationstafeln werden die Gründe für die Absperrungen aufgeführt. Die Umfahrrouten sind ebenfalls erwähnt. Der Gemeinderat hofft auf das Verständnis der Waldbenutzer und dass diese Zone, in welche sich das Wild zurückziehen kann, respektiert wird.

Gesundheitswesen

Landi Surb, Schleinikon - Neuer Vertrag für die Tierkadaver-Entsorgung

Die Landi Surb, Schleinikon, ist seit vielen Jahren für die Einsammlung der Wechseltonnen mit den Tierkadavern und deren Transport zur Regionalen Sammelstelle in Bülach besorgt. Mit der Auflage des kantonalen Veterinäramtes, die Tonnen wöchentlich und nicht nur bei Bedarf einzusammeln, hat sich der Aufwand der Landi Surb wesentlich erhöht, was auch eine Anpassung der Entschädigung bedingt. Der Gemeinderat stimmt dem neuen Vertrag mit der Landi Surb zu. Die Kosten für die Gemeinde dürften dadurch um ca. SFr. 800.00 pro Jahr ansteigen.

Liegenschaften / Grundstücke / Vermessung

Landabtretung an die Primarschulgemeinde Boppelsen - Genehmigung Vertragsentwurf

Im Zusammenhang mit der zurzeit entstehenden Turn- und Mehrzweckhalle benötigt die Primarschulgemeinde einen Anteil von 4'629 m² Land von der Parzelle Kat.-Nr. 678, welche sich im Eigentum der Politischen Gemeinde befindet. Die Gemeinde-

versammlung vom 6. Juni 2014 hat dieses Land aus der Landwirtschaftszone herausgelöst und der Zone für öffentliche Bauten zugewiesen. Die Baudirektion hat diesen Beschluss mit Entscheid vom 9. Juni 2015 genehmigt.

Der Gemeinderat stimmt dem Abtretungsvertrag zu. Dieser legt fest, dass die Primarschulgemeinde das Land unentgeltlich erhält. Als Gegenleistung bekommt die Politische Gemeinde bei Veranstaltungen in der neuen Mehrzweckhalle ein unbefristetes und unentgeltliches Benützungsrecht für alle Parkplätze auf dem Schulareal.

Mutation Nr. 190 – Aufteilung der Parzelle Kat.-Nr. 678 Maiacher

Nach der Abtretung von Land an die Primarschulpflege, mussten die Eigentümerverhältnisse der Gemeindeparzelle im Maiacher neu vermessen werden. Das von der Politischen Gemeinde erworbene Land wurde der Schulhausparzelle zugewiesen. Für den Rest der ursprünglichen Gemeindeparzelle wurde ein eigenes Grundstück geschaffen. Der Gemeinderat genehmigte die Mutation Nr. 190.

Amtliche Vermessung LV95 - Transformation der Leitungskataster

Das aktuell gültige Koordinatensystem der Schweiz, es stammt aus dem Jahr 1903, vermag den heutigen Anforderungen an die Genauigkeit der Vermessung nicht mehr zu genügen. Das Bundesamt für Landestopographie hat deshalb eine neue Landesvermessung durchgeführt. Die ermittelten Daten bilden die Grundlage für ein neues Koordinatensystem, welches keine Verzerrungen mehr aufweist.

Der Gemeinderat stimmt der durch die neue Vermessung notwendig gewordenen Transformation der kommunalen Kataster für die Wasser- und Abwasserleitungen zu und bewilligt die erforderlichen Kosten von insgesamt SFr. 8'000.00 zuhanden des Budgets 2016.

Netzwerkverkabelung und neue Telefonanlage

Für 2015 ist geplant, im Gemeindehaus die Netzwerkverkabelung zu erweitern. Gleichzeitig wird die Telefonanlage ersetzt, die aus dem Jahr 2000 stammt. Sie ist veraltet und hat keine zusätzliche Kapazität mehr. So ist beispielsweise die Ausdehnung der Telefonanlage auf das ehemalige Büro des Forstreviers nicht mehr möglich.

Bisher sind lediglich die Arbeitsplätze im Erdgeschoss und das Büro von Frank Blindenbacher an das

Netzwerk angeschlossen. Neu wird die Netzwerkverkabelung auf alle Räume ausgedehnt und damit die Grundvoraussetzung geschaffen, dort Arbeitsplätze – fixe und auch temporäre für Dienstleister, Revisoren etc. - zu installieren. Die Geräte inkl. Telefonanlage sind neu im Archiv im Untergeschoss untergebracht. Dort hat es genügend Platz für den erforderlichen Netzwerkschrank (Rack). Das Archiv ist im Sommer auch wesentlich kühler und der Standort entspricht den feuerpolizeilichen Vorschriften. Die Arbeiten wurden an die Firmen Elektro Romann, Schleinikon und Ruckstuhl Elektro AG, Zürich zum Preis von total SFr. 30'087.00 vergeben.

Steuern

Grundstückgewinnsteuer-Abrechnungen - Genehmigung

Der Gemeinderat genehmigt aufgrund von Handänderungen infolge Erbgang, Erbteilung, Ersatzbeschaffung und Verkauf insgesamt zehn Grundstückgewinnsteuerabrechnungen. Die daraus in die Kasse der Gemeinde fliessende Grundstückgewinnsteuer beläuft sich auf SFr. 131'000.00.

Umweltschutz

Entsorgung von Hauskehricht - Senkung der Sackgebühren per 1. Januar 2016

Die Gemeinde Boppelsen ist Mitglied der Interessengemeinschaft Kehrichtsackgebühr Zürcher Unterland (IGKSG). Diese hat anlässlich einer breit angelegten Untersuchung festgestellt, dass das durchschnittliche Gewicht eines 35-Liter-Sacks nicht wie bisher angenommen 5kg, sondern nur noch 4.6kg beträgt. Die Vollversammlung der IGKSG hat sich deshalb für eine Reduktion der Sackgebühren um rund 8 % ausgesprochen. Auf den 1. Januar 2016 wird der Preis für einen 35-Liter-Sack deshalb von bisher SFr. 1.80 auf SFr. 1.65 gesenkt (die Rolle von SFr. 18.00 auf SFr. 16.50). Nicht betroffen von dieser Preisanpassung sind die Kosten für die Sperrgutmarken.

Verkehr / Strassen

Beleuchtung und Handläufe an den Treppen des Verbindungsweges Regensberg-/Rebbergstrasse

Der Verbindungsweg zwischen der Regensberg- und der Rebbergstrasse wurde kürzlich mit einer neuen Beleuchtung versehen. Es zeigte sich, dass diese nur einen Teil des Fussweges gut ausleuchtet. Die Trep-

pen sind vor allem in den Wintermonaten dunkel und oft gefährlich für Fussgänger. Im Bereich der Treppen werden nun Handläufe montiert. Zudem sollen zwei zusätzliche Kandelaber für mehr Sicherheit sorgen. Der Gemeinderat genehmigte für diese Arbeiten einen Kredit von SFr. 8'579.90. Die Arbeiten werden an die Firmen Alfred Oetterli AG, Dällikon und das Elektrizitätswerk des Kantons Zürich vergeben.

Aufwertung Dorfzentrum – Projektgenehmigung
Am Mittwoch, 9. September 2015 findet im Schulhaus Maiacher eine Informationsveranstaltung über das Projekt «Aufwertung Dorfzentrum» statt. Der Gemeinderat hat dem vorliegenden Projekt zugestimmt. Gleichzeitig wird die Zusicherung erteilt, dass die Gemeinde die Kosten für eine Bogenpflasterung bei den Einmündungsbereichen der Lägernstrassenarme (Gemeindestrassen) in die Otelfingerstrasse übernimmt. Veranschlagt sind diese Kosten mit ca. SFr. 82'000.00.

Verschiedenes

Herbstmarkt 2015 - Bewilligung

Auf ein entsprechendes Gesuch des OK's Herbstmarkt 2015 bewilligt der Gemeinderat die Durchführung dieses beliebten Anlasses am Samstag, 26. September 2015. Gleichzeitig stimmt er der Sperrung der Hinterdorfstrasse zu und beauftragt die Organisatoren, die Anwohnerinnen und Anwohner rechtzeitig über die Zu- und Wegfahrtmöglichkeiten zu informieren.

Standortförderung Furttal - Gemeindebeitrag

Der Gemeinderat sichert der Standortförderung Furttal, Regensdorf, den Mitgliederbeitrag für das Jahr 2016 im Betrage von SFr. 2'000.00 zu. In einer Stellungnahme wird zudem begrüsst, dass der Verein weiterhin bestehen bleiben und seine Arbeit weiterführen soll.

Kanalisationsunterhalt 2015

Im Jahre 2015 werden wiederum verschiedene Arbeiten gemäss dem Kanalisationsunterhaltskonzept durchgeführt. Der Gemeinderat genehmigte einen Kredit von SFr. 40'000.00 für Untersuchungen, Reparaturen und TV-Aufnahmen der Leitungen.

Sanierung resp. Neubau der Feuerstelle in der Breitlen, Otelfingen

Die Zivilschutzpioniere sollen im Rahmen einer Aus-

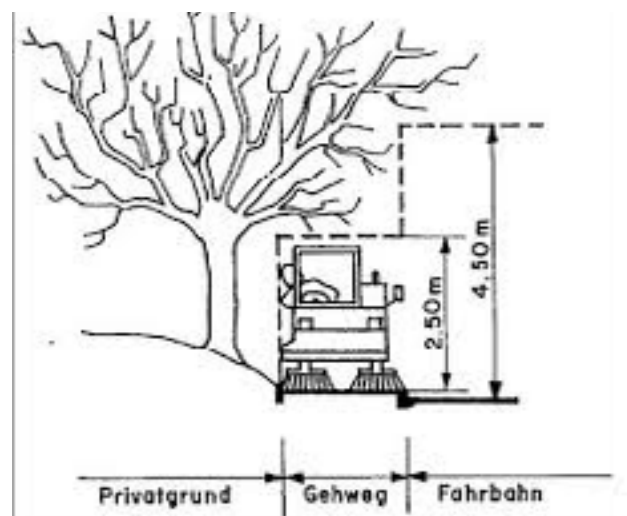
bildungsübung die Feuerstelle in der Breitlen, Otelfingen sanieren resp. neu bauen. Der Gemeinderat stimmt diesem Einsatz zu und nimmt zur Kenntnis, dass das Projekt durch die Raiffeisenbank gesponsert wird.

Bäume und Sträucher zurückschneiden

Die Eigentümer von Grundstücken an öffentlichen Strassen, Fusswegen und Plätzen werden aufgefordert, Bäume, Sträucher, Hecken und Einfriedungen, welche in den Strassen- bzw. Wegraum hineinragen, **bis spätestens 13. November 2015** zurückzuschneiden. Bitte beachten Sie die folgenden Vorschriften:

- Seitlich hat der Rückschnitt bis auf die Grundstücksgrenze zu erfolgen.
- Über Strassen muss der Lichtraum bis auf eine Höhe von mindestens 4.50m frei gehalten werden.
- Über Fusswegen und Trottoirs muss die lichte Höhe mindestens 2.50m betragen. Bitte beachten Sie, dass bei Schneelast die Äste weiter nach unten reichen und dementsprechend auch höher zurückgeschnitten werden müssen.
- Bei Strasseneinmündungen, Strassenkreuzungen und Ausfahrten müssen Sichtzonen eingehalten werden. In diesen Zonen muss ein sichtfreier Raum zwischen einer Höhe von 80cm und einer solchen von 3m gewährleistet sein.
- Bäume, Stangen und Masten sind innerhalb der Sichtzone mit einem Abstand von mindestens 2m ab Fahrbahnrand zugelassen.

Wir bitten alle Grundeigentümer, diese Vorschriften einzuhalten. Nutzen Sie die Häckler-Aktionen vom 17. Oktober 2015 und 13. November 2015



GEMEINDEHÜSLI

für die Verarbeitung des Schnittgutes. Nach dem 13. November 2015 (Datum der zweiten Häcksler-Aktion) werden Sträucher und Bäume, die noch in den öffentlichen Grund hinausragen, auf Kosten des Eigentümers durch die Gemeinde zurückgeschnitten.

Einwohnerzahlen per 15. August 2015

Schweizer	1'147
Ausländer	173
Total	1'320

Frank Blindenbacher
Gemeindeschreiber

Öffnungszeiten der Gemeindeverwaltung

Montag	07.00 Uhr – 11.30 Uhr	14.00 Uhr – 16.00 Uhr
Dienstag	07.00 Uhr – 11.30 Uhr	14.00 Uhr – 18.30 Uhr
Mittwoch	07.00 Uhr – 11.30 Uhr	14.00 Uhr – 16.00 Uhr
Donnerstag	07.00 Uhr – 11.30 Uhr	14.00 Uhr – 16.00 Uhr
Freitag	07.00 Uhr – 11.30 Uhr	Nachmittag geschlossen

Termine ausserhalb der Öffnungszeiten sind nach vorheriger Absprache möglich.

Frank Blindenbacher

frank.blindenbacher@boppelsen.zh.ch

Telefon Direkt 044 849 70 07
Anwesenheit Montag bis Freitag

Zuständigkeit:

- Gemeindeschreiber
- Bauamt
- Sozialdienst

Christine Meier

christine.meier@boppelsen.zh.ch

Telefon Direkt 044 849 70 06
Anwesenheit Dienstag bis Freitag

Zuständigkeit:

- AHV-Zweigstelle
- Einwohnerkontrolle
- Zusatzleistungen zur AHV/IV

Karin Graf

karin.graf@boppelsen.zh.ch

Telefon Direkt 044 849 70 05
Anwesenheit Montag und Dienstag
übrige Tage via E-Mail oder
Telefon erreichbar

Zuständigkeit:

- Finanzverwaltung
- Steueramt

Gemeinde Boppelsen

Oberdorfstrasse 2
8113 Boppelsen

Telefon Zentrale 044 849 70 00
Fax Zentrale 044 849 70 01
Web www.boppelsen.ch

IMPRESSUM

ERSCHEINUNGSWEISE	vierteljährlich
AUFLAGE	650 Exemplare
REDAKTIONSSCHLUSS	Ausgabe 4/2015: Dienstag, 17. November 2015
REDAKTIONSADRESSE	Bopplisser Zytig c/o Jasmine Hofmann Bergstrasse 7 8113 Boppelsen Tel. 044 884 66 00 redaktion@bozy.ch www.bozy.ch
REDAKTION	Daniel Kübler Corin Oetterli Frederik Rütten Stefanie Rütten Monika Scheifele Katharina Schneider Flurina Sonderegger Barbara Wipf Milena Wünsche
ADMINISTRATION	Jasmine Hofmann
LEKTORAT	Stefanie Rütten
LAYOUT	Frederik Rütten
FINANZEN	Corin Oetterli
KULTURKOMMISSION	Monika Scheifele Barbara Wipf Katharina Schneider
ABONNEMENTSPREISE	25 SFr./Jahr für Bopplisser 40 SFr./Jahr für Auswärtige
ZAHLUNGEN	PC-Konto 80-70570-0 Bopplisser Zytig 8113 Boppelsen
DRUCK	BoderDruck AG, Oberglatt

