

Zürichsee-Zeitung

ZRZ
Zürcher Regionalzeitungen

Bezirk Horgen

ANZEIGE



Ihr Installateur mit dem Sanitär-Laden hat eine Menge gegen langweilige Badezimmer.

Widmer • Sanitäre Anlagen GmbH
Feldstrasse 4 • 8800 Thalwil • Telefon 044 720 06 14
info@sanitaer-widmer.ch • www.sanitaer-widmer.ch

Eine Villa als Lebenswerk

Rita Blumenthal hat die Villa Flora in Wädenswil über Jahre renoviert.

2

Zeitliche Differenz

Bei der reformierten Kirche in Horgen ist die Turmuhr aus dem Takt geraten.

7

Mit dem Taxi über den See

Hanspeter Wegmüller bringt mit dem Boot Gäste übers Wasser.

6



ZHAW bezieht in Wädenswil modernes Laborgebäude

Forschung Die Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) hat ein neues Prestigeobjekt. Im millionenteuren Neubau in Wädenswil wird an der Zukunft der Lebensmittel geforscht.

Markus Hausmann

Zuoberst auf dem ZHAW-Campus Reidbach in Wädenswil thront das neue Schmuckstück der Fachhochschule: ein trapezförmiger, achtgeschossiger Neubau. Vier Jahre wurde daran gebaut. Nun dient er als Zentrum

für die Lebensmittelforschung. Speziell ist, dass hier unter einem Dach die gesamte Wertschöpfungskette von Lebensmitteln erforscht werden kann.

Das sei einzigartig, sagte ZHAW-Direktor Jean-Marc Piveteau an der Einweihung am Mittwochabend. Bildungsdirek-

torin Silvia Steiner sagte ihrerseits, dass die ZHAW nun als Forschungspartnerin für andere Hochschulen noch attraktiver werde.

1800 Studierende

Der Kanton hat als Mieter rund 48 Millionen Franken für den In-

nenausbau und die Ausstattung der Labore ausgegeben. Eigentümerin ist die Tuwag Immobilien AG, die ihrerseits 37 Millionen Franken in den Grundausbau investiert hat. Genutzt wird das Haus hauptsächlich vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation. Dessen

Mitarbeitende und Studierende waren bislang auf diverse Standorte verteilt. Das neue Laborgebäude namens «Elisabeth Weber-Hauser» schafft auch mehr Raum für die stetig steigende Zahl von Studierenden an der ZHAW in Wädenswil. Zurzeit sind es rund 1800. **Seite 3**

Marktbesucher bleiben weg

Stäfa Der Stäfner Dorfmarkt Smärt leide unter Long Covid, schreibt der Verein Lokale Agenda 24 in einer Mitteilung. Tatsächlich sind die Einnahmen von Marktfahrerinnen und Marktfahrern nach der Corona-Pandemie eingebrochen. Die Freiwilligen der Lokalen Agenda 21, die den Markt organisieren, zeigen sich besorgt. Sie fürchten, dass Marktfahrer fernbleiben könnten. (phs) **Seite 3**

Umbruch in der Gastrobranche

Horgen/Oberrieden Weil immer weniger Gäste das Restaurant Schwan besuchen, hat sich Pächter Ruedi Hintermann entschlossen, das Lokal mit zugehörigem Hotel aufzugeben. Der Weiterbestand des Horgner Traditionshauses ist aber gesichert. Zu einem Pächterwechsel kommt es derweil auch im benachbarten Oberrieden. Denn auch das Pappagallo übergibt Hintermann in neue Hände. (fse) **Seite 5**

Viele Fragen bleiben offen

Russland Einen Tag nach dem Absturz kondolierte Russlands Präsident Wladimir Putin der Familie von Jewgeni Prigoschin. Der beim Kremlchef in Ungnade gefallene Söldnerchef soll am Mittwoch bei einem Flugzeugabsturz gestorben sein. Genau zwei Monate nach seinem Aufstand. Man werde sehen, was die Ermittler herausfinden, sagte Putin gestern. (red) **Seite 26, 27**

Freispruch für 21-Jährige

Eine junge Zürcherin, die ihren Vater erschoss, handelte laut Bezirksgericht aus Notwehr.

Seite 11

Glättli und Meyer im Streitgespräch

Grünen-Präsident schliesst Attacke auf den Sitz der SP im Bundesrat nicht aus.

Seite 20, 21

Brics-Gruppe vergrössert sich

Der Staatenverbund nimmt sechs neue Mitglieder in seine Reihen auf.

Seite 29

Wetter

21° 30°
Teilweise sonnig, am Nachmittag gewittrig.

Seite 18

Heisse Wochen machen Bevölkerung zu schaffen



Hitzetage In der ganzen Schweiz leidet die Bevölkerung unter den hohen Temperaturen. Im Kanton Genf haben die Schulen den Kindern hitzefrei gegeben. Doch auch rund um den Zürichsee schwitzen die Menschen. Wie gehen sie mit der Hitze um, und wie sehr lechzen sie nach Abkühlung? (vto) **Seite 7** Foto: Sabine Rock

ANZEIGE

Scheiweiler Garagen AG

Offizielle Toyota und Suzuki Vertretung



Garage Neumühle
Allenwindenstr. 10
8832 Wollerau
Tel. 044 787 44 00

Kreuzgarage
Allmeindstr. 15
8840 Einsiedeln
Tel. 055 412 80 53

www.scheiweiler.ch



Zürichsee-Zeitung Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil
Abo-Service 0848 805 521, contact.zsz.ch
Inserate 044 248 40 30, inserate@zsz.ch



Redaktion 044 928 55 55, redaktion@zsz.ch
Leserbriefe leserbriefe@zsz.ch
Lesen Sie uns auch in der App oder auf der Website zsz.ch

Agenda	13	Anzeigen	
TV/Radio	17	Traueranzeigen	32
Sport	34	Amtliche Anzeigen	8, 10, 12

Im Keller des neuesten ZHAW-Forschungslabors wachsen Avocados

Einweihung in Wädenswil Nach vierjähriger Bauzeit ist der 85 Millionen Franken teure Neubau der ZHAW fertig. Der Blick ins Gebäude zeigt, wie hier an Lebensmitteln geforscht wird.

Markus Hausmann

Forschende aus aller Welt könnten neidisch werden auf ihre Kolleginnen und Kollegen der Zürcher Fachhochschule ZHAW in Wädenswil. Zum Beispiel wegen der beeindruckenden Aussicht auf den Zürichsee und die Berge, die sie in ihrem neuesten Forschungsgebäude geniessen. Vor allem aber wegen des Gebäudes an sich.

Hinter dessen schimmernder Fassade aus Edelstahlblech verbergen sich topmoderne Labore, Arbeits- und Unterrichtszimmer. Unter ein und demselben Dach kann hier die gesamte Wertschöpfungskette eines Lebensmittels erforscht werden: vom Rohstoff über die Verarbeitung bis hin zum Qualitätsmanagement und der Vermarktung.

Das sei einzigartig, sagte ZHAW-Direktor Jean-Marc Piveteau am Mittwoch an der Einweihung. «Die kurzen Wege sind ein grosser Vorteil.» Die Forschungsprodukte müssten so nicht mehr hin- und hertransportiert werden. Zudem fördere die Nähe den spontanen Austausch und neue kreative Ideen, «die die Lehre und Forschung weiterbringen».



Das Gebäude glänzt im Sonnenlicht und verschafft der ZHAW internationale Ausstrahlungskraft.

Krönung des Campus

Vier Jahre lang dauerten die Bauarbeiten, 115 Firmen waren involviert. Der Kanton Zürich hat 48,2 Millionen Franken in den Innenausbau und die Ausstattung investiert. Gehören tut das Gebäude allerdings nicht dem Kanton, er ist nur Mieter. Eigentümerin ist die Wädenswiler Tuwag Immobilien AG, auf deren Areal sich der ZHAW-Campus Reiddach befindet. Das Familienunternehmen hat seinerseits 37 Millionen Franken für den Grundausbau des Prestigeobjekts ausgegeben. Es sei die «Krönung» des Campus, meinte Tuwag-CEO Heiner Treichler.

Genutzt wird das Forschungszentrum, das auch «Future of Food» heisst, hauptsächlich vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (Igli). Bis anhin waren dessen Mitarbeitende und Studierende auf diverse Gebäude verteilt. Im Neubau arbeiten sie zum Beispiel mit grossen silbernen Tanks, soge-

nannten Bioreaktoren, die in einem kühlen Kellerraum stehen. In diesen Reaktoren vermehren sich Zellen aus Kakaobohnen, die die Forscher anschliessend zur Herstellung von Schokolade verwenden. Auch Guacamole, also das Fruchtfleisch von Avocados, stellen sie so her. Marktfähig sind diese Produkte aber noch nicht.

Konsumenten in Kabinen

Die grössten Geräte stehen in den fünfeinhalb Meter hohen Räumen im Erdgeschoss, zum Beispiel eine Spaghetti-Maschine. In diesen Laboren wird unter anderem erforscht, wie man Lebensmittel länger haltbar machen kann. Weiter oben befinden sich unter anderem eine grosse Versuchsküche, ein Raum mit Dutzenden Mikroskopen und ein Zimmer mit sogenannten Sensorikkabinen. Freiwillige lassen sich dort Lebensmittel servieren, um diese zu bewerten. Die Bedürfnisse der Konsumenten zu verstehen, sei in der Leben-

mittelentwicklung elementar, erklärte ein Dozent. Man kooperiere deshalb auch mit dem ZHAW-Departement für angewandte Psychologie.

Hier in Wädenswil, wo sich das Departement «Life Sciences und Facility Management» mit seinen sechs Instituten befindet, steigt die Zahl der Studierenden stetig. Rund 1800 sind es zurzeit. Gleichzeitig ist die ZHAW mit 600 Mitarbeitenden die grösste Arbeitgeberin Wädenswils. «Mit dem Neubau stellen wir dringend benötigten Raum zur Verfügung», sagte Bildungsdirektorin Silvia Steiner (Die Mitte). Zudem mache er die ZHAW auch als Kooperationspartnerin für andere Hochschulen noch attraktiver.

Brot vom lokalen Bäcker

Weiterhin kooperieren wollen die Lebensmittelforscher auch mit dem lokalen Gewerbe. Der Leiter des Igli-Instituts, Michael Kleinert, erwähnte dabei nicht nur Start-ups aus dem Lebens-

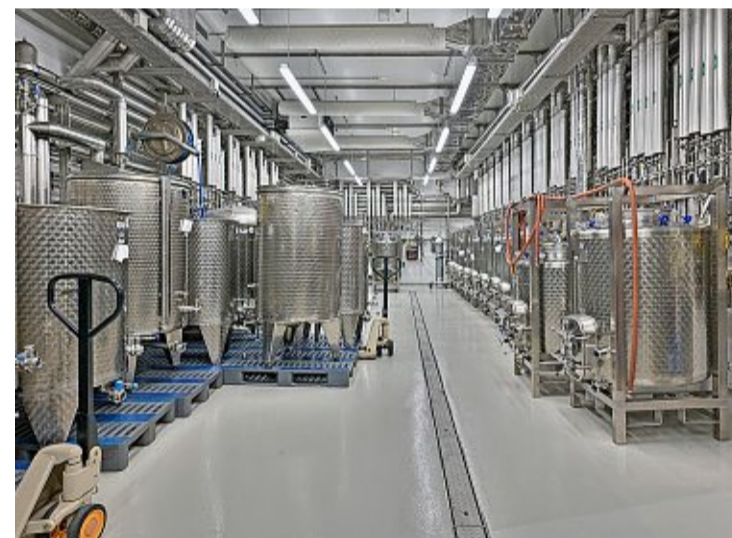
mittelbereich, «von denen es in Wädenswil immer mehr gibt». Sondern auch alteingesessene Firmen. Als Beispiel verschenkte er den Gästen an der Einweihung Brötchen, die Treber enthalten: ein Rückstand, der bei der Herstellung von Bier in der Brauerei Wädenswil entstand. Gebacken wurden die Brötchen von der Bäckerei Feldbeck – nach dem Rezept des Forschungsinstituts.

Mit dem ortsansässigen Brauhaus hat auch die Namensgeberin des frisch eingeweihten Laborgebäudes zu tun. Denn benannt ist es nach Elisabeth Weber-Hauser. Nach dem Tod ihres Mannes hatte sie 1885 die Leitung der Brauerei übernommen und sich als erfolgreiche Geschäftsführerin etabliert. Unternehmerisches Denken sei auch seinem praxisorientierten Institut wichtig, sagte Kleinert.

Bis im Vorzeigebau so richtig Leben einkehrt, dauert es noch etwas mehr als drei Wochen. Am 18. September ist Semesterstart.



Institutsleiter Michael Kleinert (rechts) zeigt Bildungsdirektorin Silvia Steiner, Baudirektor Martin Neukom und ZHAW-Direktor Jean-Marc Piveteau die Versuchsküche.



In solchen Bioreaktoren wachsen zum Beispiel Zellen von Kakaobohnen und Avocados.



Die Mikroskope wurden just am Tag der Gebäudeeinweihung angeliefert. Fotos: Manuela Matt

Wochenmarkt in Stäfa kämpft mit Besucherschwund

Smärt nach der Pandemie Beim Smärt in Stäfa klagen immer mehr Standbetreibende über einen Umsatzrückgang. Die Freiwilligen, die den Wochenmarkt organisieren, sind besorgt.

Regionales Gemüse, frisch gebackenes Brot und Antipasti: Die Vielfalt am Smärt, dem Stäfner Wochenmarkt, ist gross. «Es ist ein Ort, an dem man sich trifft», beschreibt Yvonne Appenzeller den Anlass, der immer am Samstagvormittag im Kirchbühl stattfindet. Gut zwölf Stände versammeln sich dann auf dem Platz bei der Reformierten Kirche.

Doch Appenzeller, die als Leiterin einer Projektgruppe des Vereins Lokale Agenda 21 für den Smärt zuständig ist, treiben

Sorgen um. Nachdem der Markt nach dem dreimonatigen Lockdown 2020 plötzlich besser frequentiert war als je zuvor, sind die Besucherzahlen nun zurückgegangen. «Wir liegen deutlich unter den Zahlen aus der Corona-Zeit», schildert Appenzeller die Entwicklung.

Bewusst nicht im Zentrum

Dabei beruft sie sich nicht nur auf den Rückgang, den sie vor Ort beobachtet, sondern auch auf die Rückmeldungen der Stand-

betreiberinnen und -betreiber. Eine, die diese Einbussen spürt, ist Birte Röder vom Demeterhof Breiten in Hombrechtikon. «Wir verkaufen nicht mehr so gut wie in den Corona-Jahren und zuvor», berichtet sie und ergänzt, dass man sich überlege, das Sortiment zu verkleinern.

Weswegen die Leute wegbleiben beziehungsweise weniger einkaufen, kann sich Appenzeller nicht wirklich erklären. Sie habe aber auch von anderen Märkten in der Region schon Ähnliches ge-

hört. Doch mit dem Problem seien die Märkte nicht allein, gibt sie zu bedenken. Das Verhalten der Leute habe sich auch in Bezug auf Kulturinstitutionen gewandelt.

Auch der Standort wurde in der Projektgruppe bereits zum Thema, liegt das Kirchbühl doch etwas abseits vom Zentrum rund um die Migros und das Gemeindehaus. «Wir haben den Smärt ins Leben gerufen, um das Kirchbühl zu beleben», erklärt Appenzeller. Zudem gebe es hier mehr Platz als im Zentrum. Auch am

Zeitpunkt will Appenzeller festhalten. Einen Fiirabigmärt, wie es ihn in Horgen seit kurzem gibt, kann sie sich nicht vorstellen. Am Samstag habe man eben auch mal Zeit für einen Schwatz oder einen Kaffee. «Und die, die kommen, finden den Smärt den Hit», fügt Appenzeller hinzu.

Um dem Besucherschwund entgegenzuwirken, setzen sie und die anderen Freiwilligen vor allem auf Werbung. So hatten sie zu Beginn der Marktsaison Flugblätter mit Gutscheinen

verteilt. «Für uns als Projektgruppe ist es klar, dass wir weitermachen», betont Appenzeller. «Aber wir sind auch darauf angewiesen, dass die Marktführerinnen und -fahrer weiter an den Smärt kommen.» Derzeit seien sie noch nicht an dem Punkt, sich grundlegende Überlegungen zu machen, sagt die Marktleiterin. «Sollte sich die Situation bis Ende Saison nicht verbessern, müssen wir dies aber.»

Philippa Schmidt