

# Höngger

**FAWER** HönggerMarkt  
8049 Zürich-Höngg  
TV HIFI VIDEO Tel. 01 341 57 00

**PHILIPS**  
30 PF 9975  
76 cm Bildschirm  
Tiefe nur 11 cm  
Tuner eingebaut

LCD-Bildschirm  
– TV, Video und Audio-Reparaturen  
– Fachberatung und Verkauf  
– Die besten Preise

**Taxi Jung**  
01 271 11 88

- Ihr Quartiertaxi
- Tag und Nacht
- Flughafenzubringer
- Transport-Taxi
- Reka-Checks
- Kurierdienst
- Kleinbusse bis 16 Plätze

## Quartierzeitung von Zürich-Höngg 76. Jahrgang

Abonnementspreis für die adressierte wöchentliche Zustellung per A-Post: jährlich 64.– Franken, inkl. MWST  
Inseratenpreis: 1-spaltige mm-Zeile 75 Rp.  
Reklame: 1-spaltige mm-Zeile 350 Rp.  
+7.6% Mehrwertsteuer  
Der «Höngger» erscheint jeden Donnerstag.

**KARATE**  
für Erwachsene und Kinder ab 4 Jahre  
Pierre Feldmann 4. Dan

**TAIDOKAI.....**  
die Karateschule in Engstringen  
Telefon 01 750 63 69/www.taidokai.ch

PP 8049 Zürich

## Nr. 38 Donnerstag 16. Oktober 2003

Textbeiträge und Inserate bis spätestens Dienstag, 12.00 Uhr, einzusenden an: Quartierzeitung Höngg GmbH, Postfach, 8049 Zürich, zwei Briefkästen: Limmattalstrasse 181 · Regensdorferstrasse 2

## Die «Bürden» mit der (Weiter-)Bildung

(gvd) Bildung macht frei. Ein Slogan, den man schon lange nicht mehr gehört hat. Er ist ja auch nicht für jedermann nachzuvollziehen. Viele finden, sie seien ja in die Schule gegangen, und damit habe es sich.

Stimmt eben heute nicht mehr. Die Wirtschaftslage verlangt, wenn schon, gut ausgebildete Leute. Ausgebildete und nicht unbedingt auch Gebildete. Doch sind Letztere auch gefragter als nur die berufsspezifisch und fachlich Ausgebildeten.

Schulabgänger machen einen erschreckend hohen Anteil an Arbeitslosen aus. Es ist bedrückend für junge Menschen, die mit der Schule fertig sind, keine oder nur mit grossen Mühen eine Stelle zu finden, einen Job vielleicht, den sie nur in Ermangelung ihres Traumberufes ergreifen.

Von den Jugendlichen, die nach der Schule keine oder nur mit grossen Mühen eine Stelle finden, sind viele schlecht vorbereitet oder mit einem mageren Rucksack ausgestattet. Im Klartext: Sie können nur schlechte Zeugnisse vorlegen. Und wer möchte Menschen mit dürftigen Leistungen schon anstellen? Es sei denn, zu einem äusserst geringen Lohn, und den nimmt man heute auch nicht ohne weiteres in Kauf.

Ein Mittel, Durststrecken zu überwinden, ist oder wäre die Weiterbildung. Dafür steht aber nicht grenzenlos Manna zur Verfügung. Auf allen Ebenen des beinahe ausgepowerten Staates wird

darüber gestritten, wie viel Geld in die Bildung zu stecken sei. Aus- oder Weiterbildung. Politiker im Allgemeinen tendieren eher daraufhin, dass an der Bildung nicht (weiter)gespart werden solle.

Auch an der Weiterbildung nicht, einer grossenteils auf Berufliches zugewandten Seite. Von Allgemeinbildung redet man ohnehin kaum, schon deswegen nicht, weil sie sich nur mit Not in klingendes Geld (Lohn) ummünzen lässt.

Bleibt also die Weiterbildung als Vehikel für Sattelfestigkeit im Beruf und, mehr noch, für berufliches Fortkommen. Ein Instrument, das innerbetrieblich oft nicht nur zu kurz kommt, sondern unter die Räder in die Mangel gerät, weil es sich kaum mehr auszahlt – was zwar eine falsche Rechnung ist.

So oder so; es bleibt grossenteils die öffentliche Hand, die gefordert ist. (Was das Schulwesen angeht, ohnehin.)

Der Hauptstein, welcher der Weiterbildung im Weg ist, dürfte sich aus vielen Komponenten zusammensetzen, wo die Motivationslust die Hauptsache beiträgt. Der nachschulische Bildungssektor in unserem Land ist nicht gerade im Trend und war es wohl noch kaum je, weil die Anreize sich als zu schwach herausstellen. Im internationalen Vergleich wird das bestätigt. Und ohne grosse Studien ist klar, dass Weiterbildung in erster Linie von bereits (einigermaßen) Gebildeten betrieben wird.

Und jetzt als Folgerung, die man erwartet; es fehlten halt finanziel-

## Das Salzkorn der Woche

In Kalifornien, dem grössten US-Staat, hat Arnold Schwarzenegger die Gouverneurswahl gewonnen.

Sein Kommentar: «Allen unglaublichen Frauen: danke!»

Was heisst da unglaublich?

C. G. Salis

**Apotheke Höngg**  
Beatrice Jaeggi-Geel  
Limmattalstrasse 168  
8049 Zürich  
Telefon 01 341 71 16

le Anreize. Als da sind und munter gefordert werden: Steuerabzüge oder Bildungsgutscheine. Und dabei nützt Weiterbildung sehr direkt und persönlich jenen, die sie betreiben und sicher (zum Teil) dafür aufkommen sollen, schon aus Motivationsgründen: Was nichts kostet, ist auch nichts oder nicht viel wert. Für Weiterbildung wäre wie für Bildung generell persönlicher Einsatz vonnöten. Wirklichkeit und Praxis bestätigen dies. Bildung heisst Anstrengung und Überwindung dann, wenn man sich in ein Gebiet begeben muss, das einem nicht sonderlich liegt. Bei näherer Beschäftigung damit wird man entdecken, dass es geradezu spannend sein kann. Spannender als so genannte Lust und Spass.

## Höngg aktuell

### Höngger Wümmetfäscht

Freitag, 17. Oktober, 19 Uhr bis Sonntag, 19. Oktober, 20 Uhr auf dem Areal des Schulhauses Bläsi beim Meierhofplatz. Im Festzelt am Freitag um 20.30 Uhr Marianne Cathomen, um 22 Uhr Patrick Lindner; Eintritt 25 Franken. Sonntag 9 bis 11.30 Uhr Wümmetzüni, organisiert von Handel und Gewerbe Höngg (HGH). Sonntag, 10 Uhr Konzert des Musikvereins Eintracht.

### 75 Jahre FDP 10

Einladung zum Aperitif für die ganze Bevölkerung. Samstag, 18. Oktober, 11 bis 13 Uhr auf dem Meierhofplatz. Gast: Ständeratskandidatin Trix Heberlein.

### Ortsmuseum

Haus zum Kranz, Vogtsrain 2 bei der Post Höngg. Öffnungszeiten am Wümmetfäscht: Samstag, 18. Oktober, 15 bis 19 Uhr; Sonntag, 19. Oktober, 10 bis 18 Uhr.

### «Wümmetstyle»

Alternativveranstaltung zum Wümmetfäscht mit Tanz. Samstag, 18. Oktober, ab 20 Uhr im «Lila Haus», Limmattalstrasse 214 beim Zwielpfatz. Eintritt vor 22 Uhr 5 Franken, nach 22 Uhr 10 Franken.

### Veranstaltung «BioVision»

Sonntag, 19. Oktober, ab 17 Uhr im Schulhaus Am Wasser 55a. 17 Uhr Apéro, Film; 18 Uhr Vortrag von Hans Rudolf Herren; 19 Uhr Diavortrag von Peter Lüthi. Thema der ganzen Veranstaltung: Bekämpfung von Hunger und Armut in Afrika.

BLUMENGESCHÄFT

**Gardenia**  
Limmattalstrasse 197 · 8049 Zürich  
Telefon 01 341 27 77

Das Fachgeschäft für Floristik aller Art

Öffnungszeiten  
Montag bis Freitag 7.30–18.30 Uhr  
Samstag 7.30–16.00 Uhr

## WümmetStyle

Jeweils im Herbst findet das Höngger Wümmetfäscht statt. Bei diesem Anlass wird die Ernte der einzigen Stadtzürcher Rebberge in Höngg tüchtig gefeiert. Als Alternative zum Festzelt mit Holzbänken organisierte die Zänibar jedes Jahr den tanzbaren Teil des Wümmetfäscht. Durch den grossen Ansturm wurde das traditionelle Lokal zu klein. So entstand in diesem Jahr der WümmetStyle in einer grösseren Location.

Präsentiert wird der Event von den drei in Höngg verwurzelten Partylabels Zwinglirics, Zänibar und Fox Productions. Die WümmetStyle findet im Lila Haus, Limmattalstrasse 214, beim Zwielpfatz (Bus 80 und Tram 13) in Höngg statt. Als Acts werden Euch hinter den Tables Groovesalade, Cutefast, DNJ und ein Surprise DJ zum Grooven bringen! Das Ganze startet um 20 Uhr (bis 22 Uhr Fr. 5.–, Eintritt ab 22 Uhr Fr. 10.–).

## Stiftung Höngger Quartierzeitung am Wümmetfäscht

Sie finden uns am Stand des Quartiervereins. Wir würden uns freuen, am Wümmetfäscht neue Stifterinnen und Stifter für unseren «Höngger» begrüssen zu können.

**Freitag, 17., bis Sonntag, 19. Oktober**

Morgen ist es so weit! Das 31. Höngger Wümmetfäscht öffnet seine Tore, und auf die Hönggerinnen und Höngger wartet ein Programm der Superlative. Mit den Auftritten von Patrick Lindner und Marianne Cathomen ist schon am Freitagabend für beste Stimmung im Festzelt gesorgt.



Die *Schülcher*, fünf Musiker aus der Steiermark, führen durch das Abendprogramm. Am **Sonntag** gibt es nach dem Wümmetzüni viel Spass mit dem Comedy-Duo *Sutter & Pfändler*, eine Weltreise mit dem TV-Höngg und ein Konzert der *Power-Band Chue-Lee*, welches mit ihren Pop-Klassikern

das Festzelt zum Kochen bringt! Ausserhalb des Festzeltes freuen sich die *Gewerbe-Beiz*, die *Wylaupe*, das *Lions-Zelt* und das *Kafistübli* auf viele Besucher. Für die Kinder gibt es Malwettbewerbe, Märchenzelt und ein echtes Pfadiessen vom Lagerfeuer im Wygarte. Auch die Cevi wartet mit tollen Kinderspielen vor dem Bläsi-schulhaus auf. Rettungsdemonstrationen vom SLRG sind im Hallenbad Bläsi zu bestaunen, und am Samstag um 15 Uhr sollte auf keinen Fall der Einzug des Sauserswagens verpasst werden...

Sie sehen, liebe Hönggerinnen und Höngger, das OK Wümmetfäscht mit seinen Helfern aus Handel, Gewerbe und Höngger Vereinen steht

**Sportbrille** ab Fr. 178.–

Augenoptik Götti

→ Kein Beschlagen der Filtergläser  
→ optische Korrektur mit Clip möglich

**Adidas 121 sprocket**

Diese Sportbrille ist erhältlich in acht verschiedenen Farben mit zehn möglichen Filtergläsern, alle mit 100%igem UV-Schutz.

**Augenoptik Götti**  
Brillen und Kontaktlinsen  
eidg. dipl. Augenoptiker  
Limmattalstr. 204, 8049 Zürich  
Telefon 01 341 20 10

8–20 Uhr  
**TV-Reparaturen**  
immer aktuell **01 272 14 14**  
**TVGRUNDIG**  
Fernseh-Reparatur-Service AG  
Hardturmstrasse 307, 8005 Zürich

# Zur Wahl

**Mehr bürgerliche Politik, Freiheit und Eigenverantwortung**

**Wirtschaftspolitik – Mehr Arbeitsplätze, weniger Steuern, Abgaben und Bürokratie.**

**Sicherheitspolitik – Mehr Ordnung und Sicherheit. Weniger Asylmissbrauch. Weniger Gewalt und Verslumung.**

**Sozialpolitik – Sichere Sozialwerke. Weniger Sozialmissbrauch. Leistungsfähige und bezahlbare Krankenversicherung.**

**Aussenpolitik – Mehr Unabhängigkeit. Mehr Neutralität. Mehr Weltoffenheit und weniger EU-Zwängerei.**

**Staatspolitik – Volksrechte schützen. Abbau der Demokratie verhindern.**

**Wer das will, wählt SVP**

**SCHWEIZER QUALITÄT**

*Sichere Zukunft in Freiheit*

**Liste 1**

**SVP**

[www.svp-zuerich.ch](http://www.svp-zuerich.ch)



**Christoph Blocher**  
Herrliberg  
Nationalrat



**Ueli Maurer**  
Wernetshausen  
Nationalrat



**Toni Bortoluzzi**  
Affoltern a. A.  
Nationalrat



**Hans Fehr**  
Eglisau  
Nationalrat



**Ulrich Schliuer**  
Flaach  
Nationalrat



**Max Binder**  
Illnau  
Nationalrat



**Rachel Grütter-Eckert**  
Kloten  
Verfassungspräsidentin



**Hans Kaufmann**  
Wetzwil  
Nationalrat



**Christoph Mörgeli**  
Uster  
Nationalrat



**Hans Rutschmann**  
Rafz, a. Kantonsratspräsident



**Peter Good**  
Bauma, Kantonsrat, Gemeindepräsident



**Theres Weber-Gachnang**, Uetikon a. See, Kantonsrätin



**Bruno Heinzelmann**  
Kloten  
Stadtpräsident



**Peter Mächler**  
Zürich  
Kantonsrat



**Ernst Schibli**  
Oetfingen  
Nationalrat



**Bruno Zuppiger**  
Hinwil  
Nationalrat



**Rolf A. Siegenthaler**  
Zürich  
Kantonsrat



**Hans Frei**  
Watt  
Kantonsrat



**Jürg Trchsel**  
Richterswil, Kantonsrat, Gemeinderat



**Bruno Walliser**  
Volketswil, Kantonsrat, Gemeindepräsident



**Werner Bosshard**  
Rümlang  
Kantonsrat



**Robert Keller**  
Pfäffikon ZH  
Nationalrat



**Jürg Stahl**  
Winterthur  
Nationalrat



**Hans Egloff**  
Aesch  
Kantonsrat



**Alfred Heer**  
Zürich  
Kantonsrat



**Michael E. Dreher**  
Küsnacht a. Nationalrat



**Gisela Beutler**  
Winterthur  
Gemeinderätin



**Und in den Ständerat: Hans Hofmann (SVP), bisher, und Trix Heberlein (FDP)**



**Fredi Binder**  
Knönau  
Bankrat



**Arnold Suter**  
Kilchberg, Kantonsrat, Gemeinderat



**Hans-Jacob Heitz**  
Männedorf a. Kantonsrat



**Laurenz Styger**  
Zürich  
Kantonsrat



**Emil Manser**  
Winterthur  
Kantonsrat



**Monika Erfigen**  
Zürich  
Gemeinderätin



**Jürg Leuthold**  
Aeugst a. A.  
Kantonsrat

## «7 Faces» Beauty Corner

Am 4. Oktober wurde an der Nordstrasse 318 – direkt bei der Haltestelle Lehenstrasse der Buslinie 46 – ein Laden für Schönheitspflege eröffnet. Geschäftsführerin Georgia Goldschmid bereichert die Branche mit Besonderheiten aus ihrer brasilianischen Heimat.

Bunte Ballone machten auf die fröhliche Eröffnung aufmerksam. Besucher kamen in den Genuss eines Apéros. Man sollte und konnte erleben: Hier entsteht etwas. Was da gemacht wird, das werden Kundinnen und Kunden bald auf die Strassen hinaustragen: Schönheit.

Drei Bereichen wird Georgia Goldschmid sich widmen: **Kosmetik** umfasst Fusspflege, Depilation (Enthaarung), Manicure und Massage. Verwendet werden Produkte von Guinot und Germaine de Capuccini. Zur Behandlung der Nails (Nägel) werden alle Systeme herangezogen, d. h. Gel, Fiberglas, «Fly on» und Modellage. Zur Anwendung gelangen Produkte der Firmen «You» und «Dobi Hair». **Hair Extension** beinhaltet Verlängerung oder Verdichtung des Haars sowie Haardesign (teilweises Färben). Künstliches Verlängern oder Verdichten ist in Süd- und Nordamerika verbreitet; ob die entsprechenden Verfahren auch den europäischen Markt erobern, wird sich zeigen. Zur Verlängerung oder Verdichtung wird echtes oder künstliches Haar entweder mit dem Klebstoff Keratin oder durch «Anzöpfeln» befestigt. Solche Arbeit ist oft recht aufwendig: Um etwa einen Kopf mit Rasta-Locken zu



Geschäftsführerin Georgia Goldschmid schmückt Kundin Rosanna Da Silva mit Rasta-Locken.

schmücken, hat Goldschmid rund acht Stunden lang zu tun.

**Kontaktaufnahme**  
Adresse: 7 Faces, Nordstrasse 318, 8037 Zürich. Georgia Goldschmid ist zu erreichen unter Telefon 043 321 35 35 oder 079 755 45 10. Neukunden erhalten bis Ende November einen Rabatt von 20 Prozent.

Text und Foto: Richard Baumann

008-027884

# Polstermöbel

**stark** Einfach bestechend aus eigener Herstellung...

Ihre Polstermöbel in Dättlikon Buchsenstr. 15 Tel. 01 884 71 81

[www.zyworld.com/stark\\_decor](http://www.zyworld.com/stark_decor)

## Jazzkonzert für das Wohnheim Frankental

Die New Orleans Seven spielen wieder in Höngg, und zwar am Samstag, 25. Oktober, um 20 Uhr im katholischen Kirchenzentrum Heilig-Geist an der Limmattalstrasse 146.

Die 1994 gegründete Band spielt Dixieland und New Orleans Jazz so meisterhaft, dass sich alle Liebhaber von klassischem Jazz sofort in die Welt und Zeit von Louis Armstrong zurückversetzt fühlen. So begeisterten die New Orleans Seven ihre Zuhörer letztes Jahr bei der Jazz-Matinée im Restaurant Jägerhaus Waidberg und kürzlich bei der Steam-Boat Party auf dem Raddampfer «Stadt Zürich».

Die beiden Höngger Musiker René Marin am Schlagzeug und Kurt Oberholzer am Klavier werden mit ihren fünf Mitmusikern für einen musikalischen Hochgenuss und einen unvergesslichen Abend sorgen. Für das leibliche Wohl der Gäste werden die vielen Helfer der Pfarrei Heilig-Geist sorgen, so dass die Konzertbesucher getrost auf das Abendessen zuhause verzichten können.

Anstelle eines Eintrittes wird eine Kollekte zugunsten des Wohnheimes Frankental durchgeführt. Der komplette Erlös aus Konsumation und Kollekte geht als Spende an dieses Heim für schwerbehinderte Menschen in unserem Quartier.

Beat Kämpfen  
Gruppe gesellschaftliche Anlässe, Pfarrei Heilig-Geist

# JOBS

[www.stadtpolizei.ch](http://www.stadtpolizei.ch)



## Vorweihnachtliches Partnerringfestival bei Spitzbarth Atelier in Höngg

Aus Anlass der grossen Trauring-Ausstellung an der Limmattalstrasse 140 haben wir mit dem Inhaber der traditionsreichen Gold- und Silberschmiede, Roland Spitzbarth, ein Gespräch geführt:

Herr Spitzbarth, warum machen Sie jetzt gerade besonders auf Partnerringe aufmerksam?

Der traditionelle Partnerring ist eigentlich immer aktuell. Ausserdem werden die Ringe oft weit vor dem Hochzeitstermin gekauft. Wir hoffen, dass auch Paare, die vielleicht erst im Mai oder Juni nächsten Jahres heiraten, von dem einmaligen Rabatt von 20 % profitieren werden.



Wie lange dauert die Aktion?

Bis zum 10. November zeigen wir eine unglaubliche Auswahl an fantasievollen, edlen, schlichten oder prunkvollen Partnerringen.

Die Eröffnung Ihres modernen Ladens hat hier in Höngg einiges Aufsehen erregt. Warum haben Sie gerade Höngg als Standort gewählt?

Seit 20 Jahren wohnen wir in Höngg. Als sich mit der ehemaligen Kantonbank eine Gelegenheit ergab, die 80-jährige Werkstatt in grössere und sicherere Räume zu zügeln, haben wir zugewagt. Hier können wir unseren Kunden auch Parkplätze anbieten und sind mit Tram und Bus gut erreichbar.

Die Limmattalstrasse ist ja eher eine Durchgangsstrasse als eine Flaniermeile, so dass Ihre grossen Schaufenster sicher durch weitere Massnahmen ergänzt werden müssen. Wie machen Sie Ihr Angebot sonst noch bekannt?

Wir werden mit einem Stand am Wümmetfäscht dabei sein und dort silbernen Christbaumschmuck aus unserem Atelier und weitere Kleinigkeiten anbieten. Im Weiteren ha-



ben wir unsere Präsenz im Internet zeitgemäss gestaltet und sind nun auf [www.spitzbarth.com](http://www.spitzbarth.com) mit einer informativen und ansprechenden Homepage zu finden. Dazu betreiben wir selbstverständlich weiterhin unseren Schmuckladen am Weinplatz in der Zürcher Altstadt. Für silbernes Besteck, Tafel-Silber, Silberreparaturen und Stahlschmuck kommt man aber am besten nach Höngg. Und zur Zeit natürlich für Partnerringe!

Herr Spitzbarth, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.

## Schlafstörungen: Beratung in der Apotheke

Rund 30 Prozent der Schweizer Bevölkerung leiden unter Schlafstörungen. Im Rahmen der Self-Care-Kampagne «Schlafstörungen und Tagesschläfrigkeit» bietet die Apotheke Im Brühl bis 15. November eine kostenlose Spezialberatung an. Eine persönliche Analyse gibt Aufschluss über die Hintergründe Ihrer Schlafstörungen/Ihrer Tagesschläfrigkeit.

Zentrales Anliegen der Aufklärungsaktion ist es, auf die weite Verbreitung von Schlafstörungen und deren Auswirkungen aufmerksam zu machen. Darüber hinaus sollen Betroffene Hilfe bekommen, ihr Leiden besser zu verstehen, und auf entsprechende Massnahmen hingewiesen werden.

## S'isch Bazarziit – bei uns in Höngg

Am 31. Oktober von 16 – 20 Uhr und am 1. November von 10 – 15 Uhr wird das reformierte Kirchgemeindehaus zum Ort der spontanen Begegnung – wir laden Sie herzlich ein, dabei zu sein am Bazar 2003!

Für das leibliche Wohl ist gesorgt: Eine Festwirtschaft mit kulinarischen Leckerbissen und eine Kaffeestube mit attraktivem Kuchen-Buffer wartet auf Sie, liebe Hönggerinnen und Höngger. Während dieser Zeit zeigt der Ballonzauberer Ralph Kündig seine Künste und zaubert für und mit Klein und Gross Ballone. Natürlich freuen wir uns auf einen guten Bazar-Verkauf. Viele Frauen und einige Männer sind engagiert und äusserst aktiv bei der Vorbereitungen. Bunt sind sie geworden, die kreativen Produkte unserer Arbeitsgruppen, lassen Sie sich überraschen und unterstützen Sie unsere drei Projekte: das Kinderspital Zürich: «Chance für das kritisch kranke Kind»; das Entlastungsheim Sunnemätteli, ein Ort für behinderte Kinder, und das Schul-Internat in Kongo, ein Projekt der Heilsarmee. Auch ein Kinderprogramm fehlt nicht: Märli-Kino und Blasio-Bähnli: ein lockendes Angebot für Mädchen und Buben!

Auf Ihren Besuch freuen sich die Bazar-Projekt-Gruppen und der Frauenverein.

Die aktuellsten Informationen immer unter [www.refhoengg.ch](http://www.refhoengg.ch)

## Kostenlose individuelle Beratung

Schlafstörungen werden selten richtig erkannt und den Ursachen entsprechend behandelt. Während einem Monat erhalten Kundinnen und Kunden deshalb in der Apotheke Im Brühl eine kostenlose persönliche Analyse und Beratung. Das mittels eines Fragebogens ermittelte Risikoprofil bildet die Basis für die abschliessende individuelle Kundenberatung durch das speziell geschulte Fachpersonal der Apotheke. Dabei werden auch nützliche Tipps für einen gesundheitsbewussten Lebensstil und Empfehlungen zur ursächlichen Behandlung von Schlafstörungen abgegeben.

## 30 Prozent sind betroffen

Fast ein Drittel der Schweizer Bevölkerung leidet unter Schlafstörun-

Signs of Love by SPITZBARTH

Vom 6. Oktober bis 10. November

Über 200 Trau(m)ringe zu verführerischen Preisen



## GZ aktuell

Gemeinschaftszentrum Wipkingen, Breitensteinstrasse 19a, 8037 Zürich, Telefon 01 276 82 80, Fax 01 271 98 60

## Werkatelier

Kaleidoskop 22. bis 25. Oktober. Es braucht nicht viel, um eine kleine Welt voller Farben und Formen zu schaffen!

## Holzwerkstatt

Bilderrahmen 22. Oktober bis 15. November. Fast immer brauchst Du einen «Rahmen» – komm vorbei und mach ihn Dir!

gen. Typische Zeichen für einen gestörten Schlaf sind Ein- oder Durchschlafstörungen, frühes Erwachen, Schläppigkeit am Tag sowie erhöhte Reizbarkeit. Oft sind ein erhöhter Alkohol- und Schlafmittelkonsum die Folge, denn Schlafstörungen schränken die Lebensqualität der Betroffenen stark ein. Ihre Auswirkungen beeinträchtigen neben den gesamten Tagesablauf. Allzu oft sind Schlafstörungen auch Ursache für schwere Unfälle im Strassenverkehr.

## Schwerwiegende Folgen der Tagesschläfrigkeit

Wie wichtig ein gesunder Schlaf ist, zeigen die mannigfaltigen Auswirkungen von Schlafstörungen. Die auf Schlafmangel zurückzuführende Tagesschläfrigkeit erhöht das Risiko von Unfällen, insbesondere Verkehrsunfällen. Die Beratungsstelle für Unfallverhütung (bfu) schätzt, dass zwischen zehn und zwanzig Prozent der Unfälle im Strassenverkehr auf Übermüdung am Steuer zurückzuführen sind, dies auch tagsüber. Die auf diese Weise verursachten Unfälle verlaufen häufig besonders schwer. Nutzen Sie diese Gelegenheit und lassen Sie sich bei der Apotheke Im Brühl, G. Welbergen, Regensdorferstrasse 18, 8049 Zürich-Höngg, [www.zuerigsund.ch](http://www.zuerigsund.ch), beraten.

## Alphalive – Start 29. Oktober

Alphalive ist eine unkonventionelle Entdeckungsreise in den christlichen Glauben.

An elf Gemeinschaftsabenden und einem Alphalive-Tag werden 15 interessante Themen entdeckt, erforscht und diskutiert, z. B. Wer ist Jesus? – Wie kann ich beten? – Was bewirkt der Heilige Geist? – Wie mache ich das Beste aus meinem Leben?

Ein typischer Alphalive-Abend beginnt um 19 Uhr mit einem gemeinsamen Znacht. Jetzt gehts los mit einem Referat zum aktuellen Thema, gefolgt von einer kleinen Tee- und Kaffeepause. Dann schliesst sich die Diskussionsrunde an, an der sich jeder beteiligen kann. Der Abend wird pünktlich 21.45 Uhr beendet, damit jeder weiss, dass er immer zur selben Zeit zu Hause ist. Bei Alphalive wird keine Teilnahmegebühr verlangt. Jeder und jede und auch Sie sind zu der Entdeckungsreise in den christlichen Glauben herzlich eingeladen. Ihre Anmeldung ist für eine gute Vorbereitung eine grosse Hilfe. Alphalive startet am 29. Oktober im Rütihof –Kolonielokal der ABZ Rütihofstrasse 21.

Informationsbroschüre, Anmeldung oder für Ihre Fragen rufen Sie uns an: M. Schole Telefon 01 342 15 74 HP. Schaad Telefon 043 288 53 58 Openhouse – Freikirche Höngg

## Erstes Höngger Restaurant mit Gault-Millau-Eintrag!

Die Kochmützen des Gault Millau sind seit Jahren eine Auszeichnung, die jeder Küchenchef anstrebt. In der aktuellen Ausgabe 2004 wurden von der strengen Test-Equipe wieder viele Lokale – vom einfachen Gasthaus über das lockere Bistro bis zum Luxusrestaurant – unter die Lupe genommen. Das Höngger Restaurant WEIN & DEIN mit Gastgeber Alex Meier und Küchenchef Ruedi Lehmann hat mit 13 Punkten eine dieser begehrten Mützen erhalten!

Gault Millau urteilt:

«Küchenchef Ruedi Lehmann kocht frisch, modern und ohne Komplexen.» «Gut und schön angerichtet waren die Ruccola-Beefatar-Torte mit mediterranem Gemüse und Parmesan-Tomate sowie das Seabass-Filet auf Koriandercouscous mit Curry-Kokosnuss-Sauce. Ebenfalls perfekt der Hauptgang: ein am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Milken und Eierschwämmen auf Apfelchutney, Calvadosauce und Thymiannudeln. Wenn man sich zwischen Käse und Dessert nicht entscheiden kann, muss die Direktive heissen: beides probieren. Über die von Maitre-fromager Rolf Beeler ausgesuchten Käsespezialitäten lässt sich nur Gutes sagen: perfekte Reife, gutes Sortiment, schöne Präsentation. Der Dessert – eine Passionsfruchtmousse mit exotischen Früchten, Rumglace und Bittermandelgebäck – war ebenfalls fein.»



Die Kochkünste Ruedi Lehmanns, der Top-Service unter der Leitung von Susanne Leufke, die riesige, 1000 Flaschen umfassende Weinauswahl und das stilvolle Ambiente haben sich als idealer Mix für das genussliche Tafeln und Schmausen erwiesen. Wir freuen uns sehr, dass diese tolle Leistung bereits nach einem Jahr nun auch von «offizieller Seite» geehrt wurde. Es ist uns Ansporn und Verpflichtung zugleich! Erleben auch Sie die Harmonie von Weinen und Speisen auf immer neue Arten! Wir würden uns freuen, Sie demnächst bei uns begrüßen zu dürfen.

Restaurant WEIN & DEIN  
Regensdorferstrasse 22, 8049 Zürich  
Telefonnummer 043 311 56 33, Fax 043 311 56 34, [info@weinunddein.ch](mailto:info@weinunddein.ch), [www.weinunddein.ch](http://www.weinunddein.ch)  
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag, 11.30 – 14.30 und 18 – 23 Uhr, Samstag 17 – 23 Uhr

## Monika Sacher in den Nationalrat



•ehrlich  
•engagiert  
•kompetent

Freie Liste 7  
2 x auf jede Liste

FDP  
Freiheit-Demokratische Partei



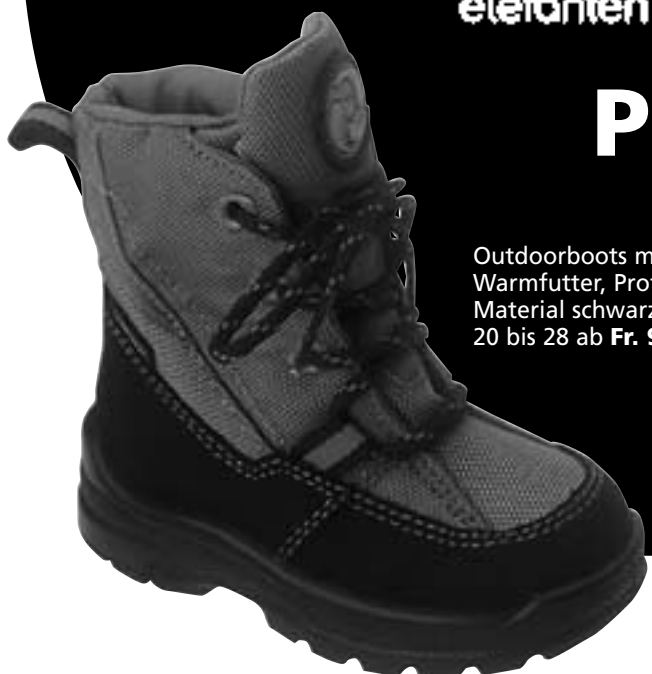
Schnürboots mit GORE-TEX® für warme und trockene Füsse, Velours/HiTech schwarz/zinn/rot. 20 bis 29 ab Fr. 89.90

Velcro-Stiefel, warm und wasserdicht dank GORE-TEX®, Profilssole, Velours/Tech dunkelblau/multi. 29 bis 41 ab Fr. 119.80



elefanten

# Playground.



Outdoorboots mit GORE-TEX® Membrane, Warmfutter, Profilssole, Velours/HiTech-Material schwarz/stahlblau. 20 bis 28 ab Fr. 99.90

[www.tiefenbacher.ch](http://www.tiefenbacher.ch)

tiefenbacher  
schuhe

Zürich, Uraniastrasse 10, Oberengstringen, Schlieren, Dietikon, Shoppi Spreitenbach

## SPAR-Supermarkt in Wipkingen eröffnet

Am 9. Oktober eröffneten die Gebrüder Schnellmann an der Höggerstrasse 117 einen modernen SPAR-Supermarkt mit einem attraktiven Lebensmittel-sortiment. Der Laden ist mit der Tramlinie 13 bequem zu erreichen (Station Waidfussweg).



Freundliche Verkäuferinnen und Verkäufer, von links nach rechts: W. Siriwechakul, J. Zürcher, K. Oberhänsli, E. Muratovic, G. Mägli, A. Temperli. Chefin Temperli: «Mein Verkaufsteam wird die Kundschaft immer wieder mit neuen Angeboten und Dienstleistungen überraschen.»

Die internationale Handelskette SPAR agiert in über 30 Ländern mit mehr als 15 000 Supermärkten. Die SPAR-Gruppe Schweiz ist ein selbstständiges Familienunternehmen mit Sitz in St. Gallen, ein wachsendes Gross- und Detailhandelsunternehmen für Lebensmittel, das im Jahr 2002 einen Umsatz von 789 Millionen Franken erzielte und Menschen in 845 Vollzeit- und über 100 Lehrstellen beschäftigte. Innerhalb der SPAR-Gruppe Schweiz führen die Brüder Paul und Hansruedi Schnellmann 13 SPAR-Geschäfte in und um Zürich. Den neuen Supermarkt an der Höggerstrasse leitet Anita Temperli mit viel Engagement und Initiative.

Der neue Supermarkt ist von Montag bis Freitag durchgehend von 8

bis 18.30 und am Samstag von 8 bis 16 Uhr geöffnet. Die Preise entsprechen weitgehend denjenigen von Coop, der am selben Ort bis vor kurzem eine Filiale betrieb. SPAR bietet mehr Frischkost an als sein Vorgänger, jedoch weniger Bioprodukte. Das Brot ist etwas teurer, dafür kommt es direkt aus einer Bäckerei und ist bis zum Abend ofenfrisch. Frisch- und Fertigprodukte sind die Stärke des neuen SPAR. Man findet internationale und nationale Eigenmarken sowie Markenartikel. Grosszügig und appetitlich werden Gemüse, Früchte und Molkereiprodukte präsentiert. An der Theke für Käse und Brot sind über den Mittag auch Sandwiches, Imbisse und kleine Fertiggerichte zum sofortigen Verzehr erhältlich.

Text und Foto: Richard Baumann

## Neuer Internetauftritt der Högger Reformierten

Seit Ende September hat die Reformierte Kirchgemeinde Högg ihren neuen Internetauftritt unter [www.refhoegg.ch](http://www.refhoegg.ch) aufgeschaltet. Klar und übersichtlich gegliedert, leserfreundlich strukturiert, findet jeder und jede die gesuchten Informationen. Per Mail sind jederzeit die richtigen AnsprechpartnerInnen erreichbar.

Bereits seit vier Jahren nutzt die Reformierte Kirchgemeinde ihren gemeindeeigenen Internetauftritt als unverzichtbares Informationsinstrument und als virtuelle Visitenkarte. Die alten Seiten waren spürbar in die Jahre gekommen. Weder die Struktur noch die ursprünglich verwendete Webtechnik waren den Anforderungen der Gegenwart gewachsen. Das Volumen an nützlichen Informationen ist enorm angewachsen.

Der Webpublisher Christian Homberger vom Rütihof ([www.komdes.ch](http://www.komdes.ch)) und der als Medienfachmann ausgebildete Pfarrer Matthias Reuter haben jetzt einen komplett neuen Webauftritt produziert. Warum man so viel Arbeit investiert hat, ist für Christian Homberger klar: «Der Benutzer will auf den Webseiten keinen überflüssigen Ballast, sondern Informationen – übersichtlich, schnell und in ansprechend gestalteter Form! Die investierte Arbeitszeit bringt Freiräume zurück, weil sich der Aufwand in der Webseitenbetreuung enorm verringert.»

Matthias Reuter, der die Website redaktionell betreut, legt grossen Wert darauf, dass die Seiten immer aktuell sind und auch nicht «kirchenvertraute» Suchende möglichst einfach zur gewünschten Information gelangen. Daher auch das Motto des Insetrates in diesem «Högger» «[www.refhoegg.ch](http://www.refhoegg.ch) – Bei uns müssen Sie nicht Kopf stehen, um Bescheid zu wissen.»

In den Nationalrat

# Urs Hany

Steuerentlastungen: Ja, aber für alle ...

Liste 4 CVP

[www.cvp-zh.ch](http://www.cvp-zh.ch)

Im Grundton Blau gehalten, wie es für das äussere Erscheinungsbild der reformierten Landeskirche typisch ist, mit der bereits bekannten Webstruktur im Hintergrund, ist das Design schlicht und eher nüchtern. Dank modernster Webtechnik und dem Verzicht auf unnötigen Schnickschnack ist [www.refhoegg.ch](http://www.refhoegg.ch) jetzt wieder schnell geladen. Per Expressmenu gelangt man gezielt zu bestimmten Bereichen, per Knopfdruck lässt sich die Schrift vergrössern, ungewohnt zu Beginn vielleicht die Navigation, die links und rechts durch die vielen Seiten führt.

Ein Internetauftritt bleibt im Prinzip immer ein Projekt, denn ständig kommen neue Bilder und Texte dazu, sind spannende Webseiten im weltweiten Datenmeer zu verlinken und alte Informationen zu löschen. Doch gerade das macht einen lebendigen, zeitgemässen Internetauftritt aus, der auch weiterhin eine Visitenkarte der Reformierten Kirchgemeinde von Högg sein will.

Christian Homberger und Matthias Reuter

## Der Kommentar

### «Zu viel Lohn»

(gvd) Bei Betrieben, die finanziell am Anschlag sind, kommt innerbetriebliche Zusatzausbildung kaum in Frage.

Im Gegenteil. In einer der letzten Ausgaben von «Contex», dem Magazin des KV Schweiz, wird darauf hingewiesen, dass eine herbstliche Lohnrunde ansteht, und wo die Löhne gesenkt werden (sollen), trage dies zur Minderung der Kaufkraft bei und helfe, die Konjunktur zu lähmen.

«Arbeitgeber rütteln am Lohn» ist eine der Schlagzeilen, und an Beispielen wird belegt, dass Saläre nicht mehr «tabu» sind. Nicht einmal beim Bundesrat. Der ist noch einmal knapp davongekommen. Da hat doch eine Nationalrätin gefordert, dass die Löhne der Bundesregierung um 5 Prozent oder umgerechnet 20 000 Franken gekürzt würden. Was dann nicht angenommen wurde.

«Lohnkürzungen als Mittel, um in Schiefelage geratene Bilanzen wieder geradzurücken, hat es zwar immer wieder gegeben.» Dabei handelt es sich um unrühmliche Ausnahmen.

Soll dies Ausnahme bleiben? Lohnkürzungen haben bereits eingesetzt. Bei der Swiss wird vor allem beim fliegenden Personal gespart, «aber auch das Bodenpersonal muss Lohnkürzungen von rund 2,5 Prozent hinnehmen». – «Auch andere Unternehmen in der Flugbranche kürzen Löhne. Die Flughafenbetreiberin Unique, die für die Kabinenreinigung zuständige Firma ISS, das Catering-Unternehmen Gate Gourmet und so weiter.»

Hoffentlich nicht, und das für die Flugbranche scheint gute Rezept möchte nicht Schule machen und keinen Nachahmungseffekt auslösen.

## Musik und Bewegung für Seniorinnen

Ganzheitliches Training mit Elementen aus Tanz, Gymnastik und Yoga. Wir setzen gezielt ausgewählte Musik in Bewegung um, lernen gemeinsame Tänze und erhalten Anleitung zum freien Tanzen. Wir schulen unsere Beweglichkeit mit abwechslungsreichen Übungen und Spielen. Dabei widmen wir uns nicht nur Armen, Beinen, Rücken und Bauch, sondern auch den Augen, Fingern und Füssen.

Achtsam ausgeführte Körperhaltungen helfen uns, unser Gleichgewicht und die innere Ruhe zu finden, das Wechselspiel von Anspannung und Entspannung bewusst zu erleben.

Ursula Kramer ist dipl. Musik- und Rhythmiklehrerin mit Weiterbildung in Yoga, historischem Tanz, Jazzdance, orientalischem und indischem Tanz sowie Improvisation.

Kursort: Quartierschür Rütihof, Hurdackerstrasse 6, 8049 Zürich-Högg, Bus-Endstation Nr. 46, Rütihof. Kursdauer und -zeiten: jeweils montags, ab 20. Oktober (8 x) von 16.15 bis 17.30 Uhr. Kosten: Fr. 176.–. Mitbringen: bequeme Kleider, Socken oder Gymnastikschuhe, Wolldecke oder grosses Badetuch.

Auskünfte und Anmeldung bis 18. Oktober bei Ursula Kramer, dipl. Musik- und Rhythmiklehrerin, Telefon 01 340 00 49, oder Quartierschür Rütihof, Telefon 01 342 91 05.

## Eugen Liengme

Neues vom Schweizer Künstler Eugen Liengme ist im Kunstkeller am Wasser in Zürich zu sehen: Portrait, Akt und Brandbild. Liengmes Bilder überzeugen durch malerische Qualität und innovative Kraft. Die vom Künstler verwendeten Malmittel sind lang erprobte Eigenentwicklungen, basierend auf alten Rezepten der Freskomalerei.

Die in dieser Art gemalten Akte überraschen durch subtile Tonalität. Die Portraits sind niemals Abbilder, bleiben malerischer Akt. Das Brandbild – eine gestalterische Innovation – beeindruckt allein durch seine physische Erscheinung.

Eröffnung am 25. Oktober, 17 bis 19.30 Uhr, im Kunstkeller am Wasser, Am Wasser 48, 8049 Zürich. Öffnungszeiten: 26. Oktober sowie 1. und 2. November, 16 bis 18 Uhr. Internet: [www.liengmekunst.ch](http://www.liengmekunst.ch)

## «Herzlich willkommen in Högg»

Sie sind neu nach Högg gezogen? Sie möchten mehr über das schönste Dorf in der Stadt erfahren?

Dann ist unsere **Neuzuzügerveranstaltung am 23. Oktober, 19 Uhr** interessant für Sie.

Wir freuen uns, Sie an diesem Tag auf dem **Platz vor der ref. Kirche** in Högg zu begrüssen.

Marcel Knörr, Präsident des Quartiervereins, wird Sie bei einem kleinen Rundgang durch das Zentrum von Högg begleiten und Ihnen Wissenswertes über Ihren neuen Wohnort zu vermitteln. Anschliessend sind Sie zu einem kleinen Apéro ins Ortsmuseum eingeladen. Dort haben Sie Gelegenheit, einige Vereine kennen zu lernen.

Haben Sie Fragen? Bitte rufen Sie mich an: 079 572 98 11

### Quartierverein Högg

Loredana Donau  
Ressort Neuzuzügeranlass

## Raubzug auf Rentner und Kleinverdiener

Seit einiger Zeit hört man immer wieder von einer BVG für Frauen. Doch wie sieht die Wirklichkeit aus? Zehntausende von Frauen arbeiten als Teilzeitangestellte und werden während Jahren auf einem Jahreslohn von unter 24'000 Franken gehalten, damit der Arbeitgeber keinen Versicherungsbeitrag in die 2. Säule leisten muss.

Da kann eine Verkäuferin in einem Grossbetrieb noch so gute Leistungen erbringen, es hilft bei einer Lohnaufbesserung von 50 Rappen pro Stunde nichts. Ihre Arbeitszeit wird stets so gekürzt, dass sie nie auf ein Einkommen von mehr als 24'000 Franken kommt. Und die Arbeitgeber, zu denen grosse Lebensmittel- und Warenhausketten gehören, wissen das sehr genau. Bezieht nun der Ehepartner einer solchen Teilzeitangestellten ebenfalls nur einen kleinen Lohn oder lediglich noch die AHV, dann wirkt sich dieser Nachteil bei den Steuern doppelt gravierend aus. So werden diese zwei kleinen Einkommen zusammengezählt und gelangen dadurch in eine weit überrissene Progression, die in keinem Verhältnis zum realen Einkommen steht.

Ausserdem können Ehepaare mit weit tieferen Einkommen ihren Abzug von 10'000 Franken seit der Einführung der Gegenwartsbesteuerung nicht mehr umsetzen, woraus seit 1998 eine bis zu 100-prozentige Steuererhöhung resultiert. Eine Hinterhältigkeit, die alle Parteien im Kanton Zürich zu verantworten haben. Hinzu kommt, dass viele Betroffene zusätzlich einen reduzierten Prämienzuschuss an die Krankenkasse erhalten. Dass ein solches Ehepaar auch noch die AHV zu 100 Prozent versteuern muss, weist im nahezu reichsten Land dieser Erde auf eine bedenkliche politische Geisteshaltung hin.

Wie lange dauert es noch, bis die Parteien bereit sind, diesen Raubzug auf die Rentner wieder rückgängig zu machen? Dabei sollte man an jene Betroffenen denken, die keine Pension beziehen und nur von der AHV und etwas Erspartem leben müssen.

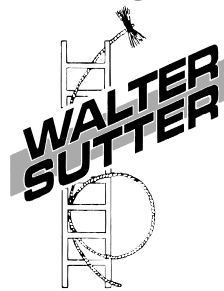


Maria Styger  
ehem. Kantonsrätin und Alterspräsidentin  
Nationalrats-Kandidatin

Nummer 3206

Seniorenliste 32

## Kaminfeger- und Dachdeckergeschäft



Walter Sutter  
dipl. Kaminfegermeister  
Lindenbachstrasse 25  
8006 Zürich  
Telefon 01 362 03 88  
Fax 01 362 05 94  
Pikett 079 661 12 10

E-Mail: [walter.sutter@swissonline.ch](mailto:walter.sutter@swissonline.ch) [www.w-sutter.ch](http://www.w-sutter.ch)

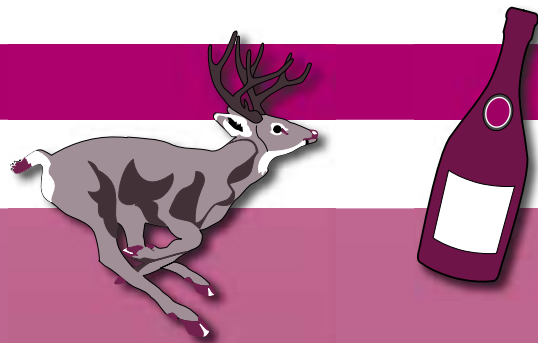


Druck's  
Wohnungs Umzüge &  
Wohnungs Räumung  
Transporte Service GmbH

## Jürgen Druck

Hofwiesenstrasse 142  
8057 Zürich

Tel. 01 362 34 21 Fax 01 362 34 52 Natel 078 670 61 61



## Rebbau in Höngg, einst und jetzt

Reben waren in früheren Jahrhunderten der wichtigste Erwerbszweig in Höngg. Das Höngger Wappen erinnert daran. Das alljährlich gefeierte Wümmetfäscht ist aber mehr als nostalgische Erinnerung, es belegt, dass die Reben auch heute noch wichtig sind für Höngg.



Die Anfänge lassen sich nicht mehr belegen. Älteste urkundliche Erwähnung: 1312. Wenn wir aber sehen, dass in vergleichbarer Lage, in Weiningen und Zollikon, schon 1130/1145 Reben erwähnt werden, liegt die Vermutung nahe, dass auch in Höngg lange vor 1312 Reben standen. Vielleicht haben die Klöster diese anlegen lassen. Klöster gehören zu den ältesten urkundlich belegten Grundeigentümern in Höngg: Grossmünster spätestens 940, Einsiedeln 990. Klöster hatten eher das unternehmerische «Auge» für neue

Kulturen als mittelalterliche Bauern, die hauptsächlich an ihre Selbstversorgung denken mussten. Die Reben jener Zeit boten noch ein anderes Bild als das, was wir als «historisch» kennen: Lattenroste auf Pfählen bildeten eine Art Reblauben, so genannte «Geheld-Reben», da die Roste der Sonne zu «geheldet» waren (schief gelegt). Erst um 1650 bis 1750 setzten sich die «Stickelreben» als neue Form durch. Angaben zur Reblfläche tauchen sehr spät in den Akten auf; wir dürfen aber vermuten, dass die Zahlen,

die uns 1800 begegnen, schon einige Jahrhunderte vorher ähnlich ausgesehen haben. Immer noch waren Klöster bedeutsame Rebbesitzer: Sieben Klöster (teils aufgehoben, aber immer noch separat verwaltet) besaßen 1800 mehr als einen Viertel der Höngger Reben; 33 Stadtzürcher (vor allem in «Landsitzen») nahezu einen weiteren Fünftel und 160 Höngger etwas mehr als die Hälfte der Reben.

Der Ertrag der Reben schwankte je nach Wetter sehr stark, z. B. 1719 «beispielloser Weinertrag, bis zu 70 Eimern pro Juchart» und 1800 «Fehljahr, kaum 2 Eimer pro Juchart» (1 Eimer = 110 Liter; 1 Juchart in Höngg = 4000 Stöcke = ca. 25 000 Quadratfuss = ca. 22,5 Aren). Oder: Gesamtertrag 1832: 2887 Hektoliter, 1833: 8661 Hektoliter.

Am Ende des 19. Jahrhunderts hatte Höngg im Kanton Zürich noch den drittgrössten Rebbereich (nach Meilen und Andelfingen). Dann setzte rasch der Niedergang ein: 1902: 128 Hektaren, 1912: 93; 1922: 29. Gründe waren die Reblaus (1886 in Höngg erstmals entdeckt) und der Mehltau, die beide kostspielige Bekämpfung erforderten, die Konkurrenz durch billigen ausländischen Wein (seit es Eisenbahnen gab) und in Stadtnähe dazu der Hunger nach Bauland: Gute Reblagen sind auch begehrte Wohnlagen. Die Reben verschwanden aber nie ganz in Höngg:

Noch vor Rodung der letzten «alten» Reben (1972, Riedhof und Rütihof) wurde 1968 der erste «neue» Rebbereich angelegt, dem in rascher Folge vier weitere Parzellen folgten. Wurde früher in Höngg hauptsächlich weisser Wein produziert (um 1850 zirka 70% Räuschling), so ist es heute zum grösseren Teil roter Wein. Die Schwankungen in Qualität und Quantität sind heute dank moderner

### Reblfläche in Höngg

Jahr	Hektaren	Eigentümer	Erklärungen
1800	118	200	älteste bekannte Zahl
1900	130	260	drittgrösste Fläche im Kanton
1934	7,6	37	Eingemeindung
1960	2,5	2	Tiefststand
1986	8	3	seither unverändert

### Neue Höngger Rebberge

Ort	Neuanlage	rot	weiss	total Hektaren
Chillesteig	1968	2,0	1,2	3,2
Frankental	1972	1,3	1,2	2,5
Eggbühl	1980	0,3	0,2	0,5
Klingen	1985	0,5	-	0,5
Riedhof	1986	0,8	0,5	1,3
		4,9	3,1	8,0

### Ertrag und Qualität Clevner vom Chillesteig (rot)

Durchschnitt 1991 bis 2000	12 347 Kilo	88 Grad Öchsle
extreme Jahre	1991 20 500	83
	1998 8 444	93

Öchslegrad: Messung des Zuckergehalts. Qualität und Quantität bedingen sich meist gegenseitig: Viel Ertrag bedeutet wenig Gehalt.

Der Jahrgang 2003 wird möglicherweise künftige Tabellen stark beeinflussen dank des extrem heissen Sommers.



Ausschnitt aus der Zürcher Karte von Gyger, 1667 (jüngere Ausgabe, nach 1702)  
Foto nach Original im Staatsarchiv Zürich

Erkenntnisse und Massnahmen weniger gross als früher. Jahr für Jahr entsteht als sehr begehrtes und gerne genossenes Produkt ein beträchtliches Quantum von rotem und weissem Höngger Wein.

Text: Georg Sibler,  
Foto: Evelyne Matthys

## Ausgangslage: Menü von Alex Meier

Für diese Sonderbeilage hat der scheidende Wirt des Restaurants Neue Waid, Alex Meier, ein mehrgängiges Menü zusammengestellt. Für die Anbieter von Wein galt es nun, nach freier Wahl allenfalls vom Apéro bis zum Dessert maximal fünf passende Weine auszusuchen.

### Vorspeise

Feine Fasanen-Terrine mit Preiselbeer-Relish und Apfelsalat mit Nüssen, serviert mit Toast und Butter.

### Hauptgang

Zarte Reh-Medaillons mit Wildrahmsauce, serviert mit frischen Eierschwämmli und hausgemachten Spätzli, dazu Rotkraut und Maroni.



### Dessert

Ananas-Carpaccio mit Kokos-Eis und Caramel-Sauce

Alex Meier

**Wein-Vorschlag von Daniel Wegmann**  
Obst- und Weinbau  
Frankentalerstrasse 60  
8049 Zürich-Höngg  
Telefon 01 341 97 40

### Vorspeise

Sauvignon-Blanc 2001 vom Frankental  
D. Wegmann Höngg 5 dl Fr. 14.50

### Hauptgang

Clevner vom Eggbühl 2001  
D. Wegmann 7,5 dl Fr. 13.50

### Dessert

Gewürztraminer vom Eggbühl 2001  
D. Wegmann 5 dl Fr. 12.-

**Wein-Vorschlag der Impuls-Drogerie**  
Hönggermarkt  
Limmattalstrasse 186  
8049 Zürich-Höngg  
Telefon 01 341 46 16

### Vorspeise

Rosé Domaine du Haut Attilon 2001,  
7,5 dl, Fr. 12.50

### Hauptgang

Gazur Ribera del Puerro 2000, 7,5 dl,  
Fr. 17.80

### Dessert

Prosecco Perlage 7,5 dl Fr. 25.-



restaurant  
**rebstock**  
taverne

Am Meierhofplatz, 8049 Zürich  
Telefon 01 341 85 55

Täglich  
preisgünstige  
Menüs

Unser  
Herbstwein:  
Château Rocher  
Figeac 1995

Saint-Emilion Grand Cru, Fr. 44.50

Öffnungszeiten  
Montag bis Freitag  
8 bis 24 Uhr  
Samstag/Sonntag  
geschlossen

Obst- und  
Weinparadies  
Wegmann



fantastische Höngger  
Weine vom Frankental  
aus Eigenbau

- Riesling x Silvaner
- Sauvignon Blanc
- Gewürztraminer
- Rosé und Clevner

knackig frisches Obst und Gemüse  
diverse Käsesorten, Bauernspezialitäten

Jeden Freitag ist Backtag in Anni's  
Bauernbackstube – fünf verschiedene  
Brotsorten und Butterzopf

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
denn das Gute liegt so nah

### Hofladen- Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8 bis 12 Uhr,  
14 bis 18.30 Uhr

Samstag 8 bis 16 Uhr

Mittwoch  
geschlossen

DANIEL WEGMANN  
OBST- & WEINBAU  
FRANKENTALERSTRASSE 60  
ZÜRICH-HÖNGG  
TEL. 01 341 97 40

## BELLA VISTA

LIMMATBERG  
Limmattalstrasse 228  
8049 Zürich-Höngg  
Telefon 01 341 75 00

## Wild- Spezialitäten

20 verschiedene Pizzas  
Fleisch und Fisch  
Diverse Teigwarengerichte  
Kinder-Menüs

Zweifel  
WEINE



## Das Höngger Wein- und Gourmet-Zentrum

Klassische und neue Kompositionen von zartem Wild – so richtig  
Spass machen die Klassiker des Herbstes mit dem passenden Wein!

Zweifel WeinLaube  
Regensdorferstrasse 20  
Telefon 01 344 22 11

Restaurant Wein&Dein\*  
Regensdorferstrasse 22  
Telefon 043 311 56 33

\* neu mit 13 Punkten im Gault-Millau – dem renommierten Restaurant- und Hotelführer!

## Wild- und andere Tiere auf dem Hönggerberg

Der Hügelzug zwischen Höngg und Affoltern liegt geografisch gesehen auf dem Gebiet der Stadt Zürich. Bis Anfang der Sechzigerjahre war das Gebiet aber ländlich mit all der dazugehörigen Flora und Fauna. Die Wildtiere konnten mehr oder weniger ungestört vom Wald des Hönggerberges zum Käferbergwald wechseln.

Nebst Rehen, Füchsen und Dachsen war der **Feldhase** sehr gut vertreten. Durch den Bau der ETH Hönggerberg und der Emil-Klöti-Strasse wurde das Gebiet aber immer mehr geteilt. Dem Meister Langohr – nicht nur ihm – hat das anscheinend nicht gepasst, man sieht heute fast keine mehr.

Für die **Rehe** scheint diese Trennung weniger ein Problem gewesen zu sein. Sie zogen sich mehr in den Wald zurück, und man kann sie heute nur noch selten auf freiem Feld beobachten.

Das hat aber sicher auch noch einen anderen Grund. Früher wurden **Hunde** für den Hundesport oder als Wachhunde gehalten. Heute sind die Gründe vielfältiger. Die Hunde müssen herhalten als Kinderersatz, zum psychologischen Ausgleich des Hundehalters oder als Prestigeobjekt. Dementsprechend ist die Zahl der Hunde, die täglich den Lebensraum des Wildes verunsichern und

zudem das Kulturland verschmutzen, enorm.

Mit dem **Fuchs** verhält es sich ganz anders. Während der Tollwutepidemie wurde er fast ausgerottet. Die Tollwut konnte glücklicherweise eliminiert werden, der Fuchs aber vermehrte sich wieder rasant. Man ist versucht zu sagen, dass er vom Wildtier zum Haustier geworden ist. Sein Quartier schlägt er in Scheunen auf dem Heustock auf, und er bedient sich ungeniert am Katzenfutter.

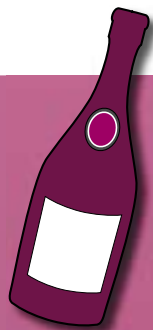
Der **Dachs** als nachtaktives Tier ist schwierig zu Gesicht zu bekommen. Dass er präsent ist, verraten aber seine Spuren in Maisfeldern und Gärten.

Die Barriere, die durch die ETH entstanden ist, hat aber auch eine gute Nebenwirkung. Die **Wildschweine** sind bis jetzt noch nicht bis zum Käferberg vorgedrungen. Aus Sicht der Landwirtschaft zum Glück noch nicht. Wildschweine können durch ihr Wühlen in Wiesen und Äckern enormen Schaden anrichten.

Um all diese Wildtiere zu beobachten, eignet sich die Morgendämmerung am besten.

Wer allerdings nicht gerne früh aufsteht, hat die Möglichkeit, im Tierpark Waidberg, unterhalb des Restaurants Neue Waid, **Damhirsche** zu besichtigen.

J. Bosshard, Landwirt, Hönggerberg



**Wein-Vorschlag von Verena Weber Cantina Terra Verde Am Wasser 55 8049 Zürich Telefon 01 342 10 00 info@terraverde.tv**

Vorspeise  
Pinot Grigio DOC Lison Pramaggiore 2001, Bosco del Merlo, Veneto  
**Fr. 14.80**

Hauptgang  
Barbera Pirona Piemonte DOC, 2000 Az. Agr. Marengo, Dogliani, Piemont  
**Fr. 15.50**

Dessert  
Soandre Verduzzo DOC, 2000 Bosco del Merlo, Veneto **Fr. 18.50**



## Wie die Rebe ins Höngger Wappen kam

In der Chronik von Gerold Edlisbacher (um 1485) gibt es im Höngger Wappen noch keinen Weinstock. Man findet auf rotem Grund einen silbernen Mauritius, welcher einen Schild und eine grüne Fahne mit durchgehendem grünen Kreuz hält. Erst im Verlaufe der Zeit fanden erste Rebbauelemente Einzug in das Höngger Wappen. Ein Scheibenbild von 1608 zeigt im blauen Schild über silberner Pflugschar ein silbernes Rebmesser zwischen zwei silbernen Kreuzen. Das heutige Wappen, dem der Gemeinderat der damals noch unabhängigen Gemeinde Höngg am 12. März 1928 zustimmte, findet man erstmals im Wappenbuch von Konrad Meyer aus dem Jahre 1674 als Abzeichen der Obervogtei Zürich Höngg. Dieses Wappen wurde allmählich zum Dorfwappen und zierte drei Dorfbrunnen (1775, 1784, 1789) und das Aushängeschild des Gemeindehauses «Zum Rebstock» 1787, wo es heute wieder hängt. 1880 kam es noch auf die Windlichter der Feuerwehr und in das Chorfenster der Kirche. Mit Weinstock und Rebmesser wird auf den früher bedeutenden Rebbaubereich hingewiesen, und das Tatzenkreuz erinnert daran, dass Höngg einst Grundbesitz des Grossmünsterstiftes war.

Ernst Cincera

## Veranstaltungen in der Cantina Terra Verde

Fabrik am Wasser 55



**Sonntag, 19. Oktober, ab 17 Uhr**

Apéro und Informationsabend des Vereins Bio-Vision mit Dr. Hans Rudolf Herren, Welternährungspreisträger

**Donnerstag, 30. Oktober, ab 17 Uhr**

**Gratis-Degustation**

Unsere köstlichen Weine aus Italien stehen für Sie zum Probieren bereit.



**Cantina Terra Verde**

Italienische Bio-Weine und Delikatessen  
Fabrik am Wasser 55  
8049 Zürich-Höngg  
info@cantina.tv  
Telefon 01 342 10 00  
[www.cantina.tv](http://www.cantina.tv)

**Wein-Vorschlag des Claro Weltladens Höngg Limmattalstrasse 178 8049 Zürich Telefon 01 341 03 01**

Vorspeise  
Pinot Grigio, Veneto 2001  
Lison Pramaggiore 7,5 dl, DOC  
**Fr. 14.80**

Hauptgang  
Selvato, Apulien 2001.  
Valentino di Benedetto, 7,5 dl  
AIAB **Fr. 16.90**

Bioweine aus dem

**claro**  
Weltladen Höngg

Wir handeln fair für Mensch und Umwelt

**Wein-Vorschlag der Weinkellerei Zweifel & Co. AG Regensdorferstrasse 20 8049 Zürich-Höngg Telefon 01 344 23 23**

Vorspeise  
Assemblage Weiss, Zweifel Weine 2002, 7,5 dl **Fr. 19.80**

Hauptgang  
Paul's Assemblage, Zweifel Weine 1999, 7,5 dl **Fr. 19.80**

Dessert  
R x S/Vidal Strohwine, Reserve Zweifel 2001, 38 cl **Fr. 25.-**

## Kulinarisch wild

Ein traumhafter Sommer! Der Abschied fällt schwer. Doch der Herbst mit seiner Pracht erleichtert uns den besiegelten Wechsel. Es ist wieder Zeit für gemütliche und freundschaftliche Gespräche bei einem Glas Wein!

Im Takt der Jahreszeiten verändert sich auch unser Speiseplan. Gerade der Herbst mit seinem kulinarischen Reichtum macht jeden Gourmet glücklich. Würziges Wildbret, aromatische Pilze oder gar Trüffel kommen auf den Tisch. Die Düfte des Herbstes lassen den letzten Rest sommerlicher Nostalgie entschwinden.

### Wildfleisch?

Darunter versteht man jegliches essbare Getier, das «kreucht und fleucht», Feder- und Haarwild. Zur ersten Kategorie gehören beispielsweise das Rebhuhn, Wachteln, Wildenten, Fasane, Drosseln. In der zweiten Gruppe dann zum Beispiel Reh, Gams, Hirsch, Hase, Wildschwein. Die vorwiegend stressfreie Lebensweise von Wildtieren in der freien Natur liefert zartes Fleisch. Die vielfältige Nahrung aus Gräsern und Kräutern bürgt für den Wohlgeschmack. Fett- und kalorienarm, nahrhaft ist es obendrauf auch noch und nicht zuletzt sehr bekömmlich und gesund. Wussten Sie, dass Wildfleisch neben Fisch zu den an Eiweiss reichsten Fleischarten gehört?

Die populäre Art der Lagerung von Fleisch bestand früher darin, es möglichst lange an einem kühlen, luftigen Ort abzuhängen. Daraus erwuchs der typische Wildgeschmack (Hautgout), den viele Menschen auch als störend empfinden. Ganz allgemein mögen wir es heute etwas diskreter. Die Lieferanten und Verkäufer von Wildfleisch berücksichtigen dies, und wer sich noch nicht zu den Liebhabern von Wild zählt, sollte es wieder einmal versuchen.

Längst hat der bekannte «Wild-Pfeffer» Konkurrenz bekommen. Zartes, rosa gebratenes Fleisch kommt auf die Tische der Restaurants und Haushalte. Immer mehr Stücke von Wildtieren lassen sich «à la minute» zubereiten. Rückensteaks oder Filets – beispielsweise von Reh und Hirsch – können Sie problemlos auf dem Grill oder kurz in der Pfanne braten und es schmeckt vorzüglich.

Gut, dass es daneben doch noch Wildbret gibt, das eine andere Zubereitung erfordert. Hase oder die

Schenkel vom Fasan beispielsweise brauchen Zeit und Zuwendung der Köchin oder des Kochs.

Dasselbe gilt für Ragout, damit es Gaumen und Magen erfreut.

Das Fleisch älterer Tiere eignet sich hervorragend zum Marinieren, also für die Herstellung eines rassigen «Pfeffers». Die Möglichkeiten sind riesig! Im Ofen gebratene, gespickte Rehkeule, ein ganzer Rehrücken, Hirschschnitzel, aromatische Wildvögelbrüste... – wer es ausprobiert, kann nur gewinnen!

Die «wilde Küche» verlangt Sorgfalt und etwas «Kochkunst», doch die Mühe lohnt sich.

Bitte immer beachten, dass Wild besonders fettarm ist und daher beim Braten leicht austrocknet, es verliert dabei hoffnungslos an Aroma und Zartheit. Deshalb sehr präzise und knapp anbraten und danach sanft durchziehen lassen – so lautet die goldene Regel. Der kostbare Leckerbissen, der Rehrücken, verdient an dieser Stelle einige Bemerkungen: Viele Rezepte empfehlen eine zu lange Bratzeit. Das delikate Fleisch ist dann mehr als «durch» und nur am Knochenansatz noch ein wenig rosa. Das darf nicht sein.

Besser geht man so vor: Zuerst die «Rückenfilets» so komplett wie möglich vom Knochen lösen, einen dünnen Holzkeil zwischen Fleisch und Knochen legen. So erhitzt sich beim Braten das ganze Stück gleichmässig. Rechtzeitig aus dem Ofen genommen, ist es am richtigen Ort rosa, nämlich im Herzen!

Eine andere Variante ist, beide Teile des Rückens ganz zu lösen. Den Knochen wenige Minuten im heissen Backofen appetitlich färben lassen, das Fleisch inzwischen wie ein Schweinsfilet in einer Pfanne braten. Zum Anrichten schräg tranchieren, die Fleischscheiben wieder um den Knochen aufbauen, etwas Sauce darüber geben.

Irène Dörig

Irène Dörig ist Leiterin der Kochschule «Irene's Cuisine» in Friedlisberg. Im Rahmen des Kursprogrammes verpflichtet sie jeweils bekannte Kochpersönlichkeiten. Weitere Informationen zu «Irene's Cuisine» sind online unter [www.irenes-cuisine.ch](http://www.irenes-cuisine.ch) oder der Anschrift Irene's Cuisine, Friedlisbergstrasse 239, 8964 Friedlisberg, erhältlich.



**Schöne Weine aus biologischem Anbau**

**Wir sind begeistert!**



**IMPULS DROGERIE HÖNGGERMARKT PARFUMERIE REFORMHAUS DROGERIE**  
LIMMATTALSTRASSE 186 · 8049 ZÜRICH · TELEFON 01 341 46 16

## Wümmet am Kirchhang ist Sache des Juchhofs

Vom 4. September an wurde am breiten Sonnenhang zwischen reformierter Kirche Höngg und Europabrücke Wein gelesen. Nach einem langen, heissen Sommer ist der Jahrgang sehr gut.



Plazi Hossmann (links) aus Höngg hat selbst dafür gesorgt, dass er auf der Helferliste des Juchhofs steht. Elisabeth Stierli (rechts) vom Juchhof nimmt kein Rebblatt vor den Mund: «Diese zuckersüssen Trauben hab ich lieber als den Wein!»

«Grün Stadt Zürich (GSZ)» ist – seit Juni 2001 – ein Zusammenschluss von Gartenbau-, Landwirtschafts- und Waldamt. Dem GSZ ist auch der Gutsbetrieb Juchhof eingegliedert. Dieser pflegt den 33 000 Quadratmeter grossen Rebberg. Die Lage sei ausgezeichnet, weiss Hans Stierli, der Betriebsleiter des Juchhofs, zu berichten: Der Südhang werde nicht nur von der Sonne verwöhnt, sondern profitiere auch von der Stadt, die das ganze Jahr über Wärme abstrahle. Ferner reguliere die Limmat das Klima und schütze vor Spätfrösten.

### Vier Traubensorten

Am Kirchhang reifen blaue und «weisse» Trauben im Verhältnis 2:1. Rotwein wird aus Blauburgunder-Trauben gewonnen, Weisswein aus Räuschling und RieslingxSilvaner. Daneben wird Pinot Gris zu einer Spezialität verarbeitet, die weder rot noch weiss, sondern lachsrosa ist. Der Riesling, der am 4. September gelesen wurde, weist 87 Grad Öchsle auf. Am Tag darauf wurde Räuschling mit einem Öchslegrad von 86 geerntet. Im Lauf des Wümmets stiegen die Werte auf bis zu 107 Grad.

### Weinverkauf

Wein vom Kirchhang kann man beziehen bei «Grün Stadt Zürich», Gutsbetrieb Juchhof (Bürozeiten) oder bei Zweifel & Co. AG, Weine und Getränke. Die Firma Zweifel besorgt auch die Kelterung.

### Patenschaften für Neureben

Seit dem Jahr 2000 bietet der Juchhof Patenschaften für Neureben an. Von den rund 1000 RieslingxSilvaner-Stöcken, die damals gepflanzt wurden, konnten schon etwa 800 vermittelt werden – an Stadtpräsidenten ebenso wie an bekannte Höngger und andere Weinkenner. Dieses Jahr wurden zusätzlich 1800 Pinot-Gris-Stöcke gesetzt; auch sie warten auf Göttis und Gotten. Eine Patenschaft kostet 25 Franken pro Stock und Jahr. Dafür erhält man eine Flasche Wein und wird eingeladen zu einem Rundgang durch den Rebberg, einer Weindegustation und einem gemütlichen Beisammensein.

Text und Fotos:

Richard Baumann



Am 5. September wurde Räuschling mit einem Öchslegrad von 86 gelesen. Christian Rusch vom Juchhof leert reife Trauben in eine Stande aus Chromstahl.

## Der Weinbau im Frankental

Am Dreikönigstag 1985 besuchten mich der deutsche Bundestagsabgeordnete Hans Graf Huyn und ZDF-Moderator Gerhard Löwenthal. Weil gerade zum ersten Mal Autovignetten gelöst werden mussten, schenkte ich ihnen eine solche und wertete das Geschenk mit einem Gewürztraminer der Wegmanns aus dem Frankental auf. Hans Graf Huyn, selber Besitzer von Weingütern und grosser Weinkenner, schrieb gerade an einem Buch über besondere Tropfen. Wegmanns Gewürztraminer wird darin als besonders edel und köstlich erwähnt...

Die Gewürztraminer-Reben im Frankental wurden 1982 gepflanzt. Man benötigte dazu eine Spezialbewilligung. Schon die erste Ernte ergab mit 103 Öchsle einen für junge Reben einmaligen Superwein. Wie auch in diesem Jahr mussten damals die Rebberge bewässert werden. Im heissen Sommer dieses Jahres half die Höngger Feuerwehr in Fronarbeit mit, die Reben zu bewässern. Wie es sich in einem ordentlichen Staat gehört, brauchte es dazu eine Bewilligung von der Stadt und man musste das Wasser auch bezahlen. Es hat sich gelohnt. Man mass bei der rund einen Monat früheren Ernte als üblich bis 108 Öchsle. Die Werte liegen 10 bis 15 % höher als in einem Durchschnittsjahr. Man wird also schon im Herbst 2004 einen Jahrhundertwein kaufen können!

Im Frankental gab es schon in früheren Zeiten Reben. Die Wegmanns sind seit rund 150 Jahren im Frankental. Vorher betrieben sie ein Bauerngut auf der Hinteren Waid. Den Grundstein zu den heutigen Reben legte 1973 Emil Wegmann. Sein Vater hatte sie vor etwa vierzig Jahren alle ausgerissen. Schon zwei Jahre später legte man den Hang hinauf neue Rebberge mit RieslingxSilvaner und Clevner an. Man durfte damals nur diese beiden Sorten pflanzen. Ende der 80-er Jahre kamen der Rosé und 1996 der Sauvignon Blanc dazu. Heute sind es insgesamt 2,8 Hektaren. Gerade jetzt laufen Versuche

mit einem Cabernet Sauvignon und Barrique-Versuche. Die Weine aus dem Frankental sind echte Höngger. Die Trauben verlassen Höngg nie, denn die ganze Ernte wird bei der Firma Zweifel gekeltert. Seit diesem Jahr trägt Daniel Wegmann die Verantwortung. Er kann von der Erfahrung seines Vaters Emil profitieren und hat sich natürlich auch gut ausgebildet.

Der Rebbau beansprucht etwa 50 % der Arbeitszeit der Wegmanns und ihrer Mannschaft. Bei der Ernte wird die Familie selbstverständlich von Erntehelfern unterstützt. Im Hof-Laden ergänzt und bereichert seit Mitte der 70er-Jahre der Wein aus dem Frankental das Sortiment mit den frischen Landwirtschaftsprodukten. Daniel Wegmann stellt sich am Wümmetfäscht als neuer Verantwortlicher mit einer eigenen Kreation vor: «Daniel's Cuvée Blanc vom Frankental». Die Hönggerinnen und Höngger können ihn am Wegmann-Stand zum ersten Mal degustieren.

Ernst Cincera





## Kelterung bei Zweifel & Co. AG, Weine und Getränke

Nicht ganz seit Adam und Eva, aber doch als erste und einzige keltert die Firma Zweifel Högger Trauben. Martin Rüeßegger ist Ingenieur FH Önologe und Leiter von Zweifels Weinproduktion. Er beschreibt Weine dieses Jahres und erläutert die Kelterung.



Martin Rüeßegger (links), Ingenieur FH Önologe, und Jürg Kägi, Weintechnologe, degustieren weissen Sauser. Im Hintergrund Stahltanks der Firma Zweifel & Co. AG, Weine und Getränke.

Der Weinfachmann erwartet dieses Jahr dichte, aromatische Weine. Günstig waren selbstverständlich die vielen Sonnentage, welche die Photosynthese der Reben anregten. Vorteilhaft wirkten aber auch die letzten zehn bis dreizehn kühlen Nächte vor der Lese: Temperaturen von acht bis zwölf Grad förderten die Nachreaktionen der Früchte; diese Prozesse laufen auf die Bildung ausgeprägter Aromen hinaus.

Der Rebberg «Klingen», oberhalb der Winzerstrasse, erbrachte Pinot Noir mit 101 und 103 Grad Öchsle. Die kleinen Trauben haben relativ wenig Saft, jedoch viel Haut. Das bedeutet viel Farbe und Aroma. Der Alkoholgehalt dürfte bei etwa 13 Volumenprozent liegen. Solche Verhältnisse sind – der Laie staunt – nun doch nicht ohne weiteres ideal. Bei hohem Alkoholgehalt und wenig Säuren werden Weine nämlich gerne «plump». Das lässt sich aber mit modernen Kelterungsmethoden ausgleichen. Diese sind für Rot- und Weissweine unterschiedlich. Ein Teil des Pinot Noir wird vor Einsetzen der Gärung kalt «vormaziert» – bei Temperaturen von acht bis zehn Grad. Bei tieferem Säurewert wird mehr Farbe herausgelöst. Während der Gärung lässt

man die Temperatur in der Regel auf über 30 Grad ansteigen.

Weissweine werden in zwei Teile geschieden. Den einen Teil lässt man bei 13 bis 14 Grad gären, den andern bei 17 bis 18 Grad. Beiden Teilen wird eine besondere Aromahefe zugesetzt. Bei tieferen Temperaturen verlaufen andere Stoffwechselprozesse als bei höheren. So entstehen dann verschiedene Aromatypen. Zuletzt werden die beiden Fraktionen wieder zusammengefügt. Eine Säurekorrektur ist bei diesem Prozess nicht notwendig, weil kein biologischer Säureabbau stattfindet.

Richard Baumann

## BioVision, eine internationale Institution mit Sitz in Högger

Eine der grossen Ursachen für Hunger in der Dritten Welt sind verheerende Schädlingsepidemien. Zum Beispiel Schmierläuse in weiten Teilen Afrikas, welche die Maniokapflanze, eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel, vernichten. Der Einsatz von Chemie richtete in der Umwelt grossen Schaden an. Der Schweizer Insektenforscher

Dr. Hans Rudolf Herren suchte einen Ausweg. Er setzte auf die Natur anstatt die Chemie und suchte natürliche Feinde der Schädlinge. Es gelang ihm, diese zu züchten und erfolgreich einzusetzen, ohne Umweltvergiftung und ohne Kosten für die betroffene Bevölkerung.

Um diese neuen Methoden weiter zu fördern, wurde unter dem Namen

**BioVision ein gemeinnütziger Verein zur Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen im In- und Ausland** gegründet. Unterstützt werden Projekte in Entwicklungsgebieten. Im Vordergrund stehen die Verbesserung der Lebensbedingungen und die Erhaltung der biologischen Vielfalt. Der Högger Jürg Weber, von der Terra Verde Biogourmet AG, Am

Wasser 55, ist Gründungsmitglied und dort befindet sich auch der Welt-sitz dieser wichtigen internationalen Umweltorganisation.

Dr. Hans Rudolf Herren ist Präsident und leitet das Internationale Institut für Insektenforschung in Nairobi (Kenia). Er wurde unter anderem mit dem Welternährungspreis ausgezeichnet.



Urs Bodmer (links im Bild), Weinlese-Kontrollleur der Gemeinde Högger, und Hans Stierli, Betriebsleiter des städtischen Landwirtschaftsbetriebes Juchhof – zuständig u. a. für den Rebberg am Högger Kirchhügel –, freuen sich über die Spitzen-Resultate der Öchsle-Messungen: 107 Grad für den Clevner.

Als Rebflächen-Inhaberin am Högger Kirchhügel gratuliere ich zum «Jahrhundert-Wein 2003»! Angeführt deshalb, weil das junge Jahrhundert durchaus noch einige Überraschungen offen hält.

Evelyne Matthys



**Heinrich Matthys Immobilien AG**  
Winzerstrasse 5, Zürich-Högger  
Telefon 01 341 77 30  
www.matthys-immo.ch

Bei uns müssen Sie nicht Kopf stehen,  
um Bescheid zu wissen

**www.refhoengg.ch**

Ihre evangelisch-reformierte Kirche in Högger



Restaurant  
**Grünwald**  
Regensdorferstrasse 237 · 8049 Zürich  
Tel. 01 341 71 07 · Fax 01 341 71 13



Jetzt wieder aktuell:  
**Fondue Chinoise  
à discrétion**  
und weiterhin unsere beliebten  
**Wildgerichte**

Laufend neueste Informationen über  
[www.gruenwald.ch](http://www.gruenwald.ch)

**Am Brühlbach**  
RESTAURANT

**New Orleans-Abend**  
**13 Jahre  
Restaurant  
«Am Brühlbach»**

Freitag, 31. Oktober  
**18 bis 23 Uhr**

**LAZY RIVER  
JAZZMEN**  
inkl. amerikanisches  
Dinner-Buffer Fr. 57.–

Reservieren Sie jetzt  
**01 344 43 36**  
**SEE YOU... in Höngg**  
Ihr Brühlbach-Team

**Am Brühlbach**  
RESTAURANT

Mittwochs ab 18.00 Uhr  
**22./29. Oktober, 5. November**

**Bauern-Metzgete**  
mit Schnittlauch-Kartoffeln  
Weinkraut und Apfelstückli  
von Fr. 19.50 bis Fr. 22.50

Freitag, 7. November 2003  
ab 18.00 Uhr  
**Kalbsleberli flambiert**  
serviert mit  
Butterrösti oder Reis  
Fr. 32.–/Fr. 26.60  
inkl. Salat als Vorspeise

Reservieren Sie jetzt  
**Telefon 01 344 43 36**  
Seniorenresidenz «Im Brühl»  
(oberhalb Migros Höngg)

**Indisch in Höngg**  
**Maharani**  
Indian Restaurant

Donnerstag und Sonntag  
**Abend-Buffer Fr. 37.–**

Lassen Sie sich von einzigartigen,  
schmackhaften süd- und nordindischen  
Gerichten verzaubern.  
Lounge, Bar, Kinder-Spielecke, Kegelbahn

**Jetzt reservieren: 043 300 45 55**  
[info@maharani.ch](mailto:info@maharani.ch) · [www.maharani.ch](http://www.maharani.ch)

Wartauweg 18 · Limmattalstrasse 252  
8049 Zürich, eigene Parkplätze

Direkt bei der Haltestelle «Wartau»  
Tram 13/Bus 80

Offen:  
Mo–Fr 11–14/18–24 · Sa und So 18–24

**RESTAURANTS  
MEILE**  
**Waid**

**Wild auf der Waid...**  
Zu zweit oder mit Freunden  
entspannen – schlemmen –  
geniessen

**Ausstellung**  
in unseren Räumlichkeiten  
Ruth Kieser  
mit Collagen, Mischtechnik  
und Acryl

**Voranzeige**  
Öffnungszeiten  
ab 1. November 2003:  
Sonntag, 9 bis 18 Uhr  
Montag bis Dienstag,  
9 bis 23 Uhr

Ihre Gastgeber  
Alex Meier und Beat Schmid

**Waidbadstr. 45, 8037 Zürich**  
Tel. 01 271 64 60  
Fax 01 271 66 03  
[info@neuwaid.ch](mailto:info@neuwaid.ch)  
[www.neuwaid.ch](http://www.neuwaid.ch)



In den Nationalrat  
**Rosmarie Zapfl**  
(bisher)

«Als Unternehmerin und Europapolitikerin setze ich mich ein für eine wirtschaftlich erfolgreiche und sichere Schweiz, die ihren Platz in der Welt verantwortungsbewusst wahrnimmt.»

Liste 4 **CVP**

**SAMSTAG  
SPECIALS  
IM FURTBÄCHLI**

BIS WEIHNACHTEN STELLEN WIR JEDEN  
SAMSTAG ABEND UNTER EIN BESONDERES MOTTO\*  
...UND SERVIEREN JEWEILS EIN EBENSO  
SPEZIELLES MENU. FRAGEN SIE NACH DEM  
SAMSTAG-SPECIALS-KALENDER!

\* 18.10. WAHL-BUFFER  
DER FURTBÄCHLI-TIPP  
ZUR NATIONALRATSWAHL

**Furtbächli**  
RESTAURANT BAR GASTSTUBE

Regensdorf · Wehntalerstr. 202 · Tel. 01 841 14 41 · [www.furtbaechli.ch](http://www.furtbaechli.ch)

DIE ERSTEN  
12 SAMSTAGE  
**MINUS 12 %**  
AUF DIE GESAMTE  
KONSUMATION  
VON 11.30 BIS  
14.00 UHR

**Pneuhaus-Unterdorf**

**AD. Kuhn AG**  
Mühlackerstrasse 120  
CH-8046 Zürich  
Tel. 01 371 44 55  
Fax 01 372 09 01

[www.ad-kuhn-ag.ch](http://www.ad-kuhn-ag.ch) E-Mail: [info@ad-kuhn-ag.ch](mailto:info@ad-kuhn-ag.ch)

**Foto Video Sette**  
Limmattalstrasse 200  
Zürich-Höngg  
Tel. 01 431 35 75

**Passfotos**  
Kinder (inkl. kleines Geschenk) Fr. 10.–  
Schüler/Studenten/Lehrlinge Fr. 15.–  
Erwachsene Fr. 20.–  
Familienporträts (36 Knipse) Fr. 195.–

Messe-Zeit  
bei uns in Rümlang  
**Spezial-Rabatt**

**30 Jahre Polstermöbel**  
**Diamond**  
Grösste Polstermöbel-Auswahl  
der Schweiz

Öffnungszeiten:  
Di–Fr 11.00–19.00 Uhr  
Sa 10.00–16.00 Uhr  
Mo geschlossen

- alles erstklassige Qualität
- ständig über 300 Modelle zur Auswahl
- jede beliebige Variante möglich
- oder auf Bestellung
- alles sofort lieferbar
- mit Fabrik-Garantie
- zu unvergesslichen Netto-Preisen

Ein Besuch lohnt sich!  
**Diamond-Polstermöbel-Verkauf AG**  
8153 Rümlang-Letten  
Letten-Haus, Glatthalstrasse 521, zwischen Zürich-  
Seebach und Rümlang-Dorf. Über Nordring-  
Ausfahrt ZH-Seebach, Innerortstafel Letten,  
4. Haus rechts. Telefon 01 817 00 40

**Home-Physio**

**Neueröffnung  
im Rütihof Höngg**

Renata Cebular-Vukorepa,  
dipl. Physiotherapeutin

Rütihofstrasse 38, 8049 Zürich  
Telefon 043 311 59 50  
Fax 043 311 59 51  
E-Mail: [home-physio@bluewin.ch](mailto:home-physio@bluewin.ch)

**He·OPTIK**  
Brillen und Kontaktlinsen

**Handwerker-  
Lesebrille**  
nach  
Rezept

**Fr. 80.–**

Limmattalstrasse 168  
Am Meierhofplatz  
8049 Zürich-Höngg  
Telefon 01 341 22 75

**JAZZ-ABEND**

**THE · NEW · ORLEANS · SEVEN**

Andy Locher, tb Willy Wiedmer, bj Kurt Oberholzer, p  
René Marin, d Reinhard Zingg, tp Erwin Merk, cl, sax  
Joachim Tillmans, tb

**Benefizkonzert  
mit Speis und Trank  
zugunsten des  
Wohnheims Frankental**

Samstag, 25. Oktober, 20 Uhr  
Kath. Kirchenzentrum Heilig-Geist  
Zürich-Höngg  
Eintritt frei, Kollekte

**SPAR**

superfrisch – supergünstig – superfreundlich!

**Ihre neue  
Einkaufsgelegenheit  
für Lebensmittel  
und Frischeprodukte.**

Zürich, Hönggerstrasse 117, Tel. 01 272 42 50

**Matratzen nach Ihren  
eigenen Wünschen**

(Bicoflex, Happy, Lattoflex, Roviva etc.)  
Betten und Lättli jeder Art und Grösse,  
Vorhänge und Möbel,  
div. Marken-Bettwäsche.

Grösste Ausstellung der Region –  
ein Besuch lohnt sich immer –  
auch für Sie!

**Bettwaren  
Kloten**

BETTFEDERNREINIGUNG  
POTEMA®  
MOBILE MATRATZENREINIGUNG

**ZOLLINGER + CO. AG**

- 8302 Kloten, Oberfeldstrasse 10  
Telefon 01 813 06 91  
Mo–Do 14–18, Fr 13.30–17 Uhr  
Samstag auf Voranmeldung
- 8197 Rafz  
Hüslihof 22a, Telefon 01 869 10 75  
[www.raferfeld.com](http://www.raferfeld.com)  
[bettwaren@raferfeld.com](mailto:bettwaren@raferfeld.com)

**Christine Demierre**

**Betrifft:  
Spartipp 2**

Für die Selbstbehandlung ein-  
facher Gesundheitsstörungen  
sind viele Medikamente in der  
Apotheke rezeptfrei erhältlich.  
Ernährung, Pflanzenheilkunde,  
Homöopathie, aber auch  
Generika, haben bei der  
Selbstmedikation ihren festen  
Platz.

Ihre Apotheke.

**LIMMAT  
APOTHEKE**  
Tel. 01 341 76 46

Zum **schwach** werden – unsere  
**Schokoladeseite!**

**Steiner**  
Bäckerei Konditorei  
Confiserie

FRISCHER IST KEINER

www.Flughafebeck.ch

- Höngg Wartau  
Limmattalstr. 276  
01 341 77 16
- Höngg im Dorf  
Regensdorferstr. 15  
01 341 33 04
- Wipkingen  
Weihersteig 1  
01 271 27 20
- Z'Oerlike  
Welchogasse 5  
01 310 12 68
- Flughafen Kloten  
Abflug 1  
043 816 35 10
- Airport Shopping  
043 816 35 43

**Herrn-Coiffeur  
Michele**

in Zürich-Höngg  
Limmattalstrasse 236

Öffnungszeiten:  
Di bis Do 8 bis 18.30 Uhr  
Freitag 8 bis 18.30  
nur auf Reservation  
Samstag 7.30 bis 16 Uhr  
Telefon  
01 341 20 90



Ihr Fachmann für  
**Maler- und Tapezierarbeiten**



Sauber und zuverlässig

Poul Benedict Herskind  
Telefon 01 341 13 17 oder 079 471 21 04

**Kaufe Autos,**  
Lieferwagen, Bus, Alter und Zustand egal. Alle Marken, auch Unfallwagen.  
Telefon 079 224 93 73  
(auch Samstag und Sonntag)

Firmengründungen · Steuern · Revisionen · Buchhaltungen · Beratungen

**Treuhandbüro Heinz P. Keller**  
Eidg. dipl. Buchhalter/Controller  
Limmattalstrasse 206, Postfach 3122, 8049 Zürich  
Telefon 01 341 35 55, Fax 01 342 11 31  
E-Mail: hpkellertreuhand@swissonline.ch

FELDENKRAIS  METHODE

Fortl. Gruppen ab 22./23. Oktober  
Christiane Renfer  
Tel. 01 341 02 53  
www.feldenkrais-hoengg.ch

**Shiatsu**  
eine japanische Körpertherapie

- Stressabbau
- Geistiges und körperliches Wohlbefinden

Von den meisten Krankenkassen anerkannt  
Erna Spaar, dipl. Shiatsu-Therapeutin  
Geeringstrasse 83, 8049 Zürich  
Telefon 01 341 55 31

**7 FACES Kosmetik**  
Nails  
Haarverlängerung



Nordstrasse 318, 8037 Zürich  
Bushaltestelle «Lehenstrasse»  
Telefon 043 321 35 35  
Mobil 079 755 45 10

psi forum

**Ein Ausflug in die Wissenschaft ans Paul Scherrer Institut**

ÖFFNUNGSZEITEN DES BESUCHERZENTRUMS:  
Montag bis Freitag: 13–16 Uhr  
Sonntag: 13–17 Uhr  
Eintritt frei  
Tel. +41 56 310 21 00 www.psiforum.ch

PAUL SCHERRER INSTITUT  
**PSI**  
Paul Scherrer Institut  
CH-5232 Villigen PSI

**AFRODITE**  
Permanent and Beauty



**Gärtnerei Blumengeschäft Elliker**  
Inhaber: **René Graf**  
Riedhofstrasse 351  
8049 Zürich  
Telefon 01 341 53 14  
Parkplätze vorhanden!

**Jetzt aktuell**

Grabkissen, Erica, Dänkeli, Chrysanthemen und vieles mehr  
Montag bis Freitag 8 bis 18.30 Uhr  
Samstag von 8 bis 16 Uhr

**Eine unkonventionelle Entdeckungsreise in den christlichen Glauben**



**Alphalive**

**Für wen ist Alphalive?**  
Alphalive ist für Menschen, die gerne unverbindlich mehr über Gott und den Glauben wissen möchten.

**Alphalive startet am 29. Oktober im Rütihof**  
Informationsbroschüre, Anmeldung oder für Ihre Fragen rufen Sie uns an.

Openhouse – Freikirche Höngg  
M. Schole, Telefon 01 342 15 74  
Hans-Peter Schaad,  
Telefon 043 288 53 58

**Liegenschaftsmarkt**

zuverlässig und kompetent **verwalten verkaufen** wir Ihre Liegenschaft.

**Regenass Immobilien**  
www.regenass.ch/immo  
Tel. 01 341 89 89

**GESUCHT WIRD:**  
Kapitalanlage, Geschäfts-, oder Wohnhäuser, auch Neubauprojekte für potentielle Investoren.

**HINWEISE AN:**  
Limmattalstr. 177  
CH-8049 Zürich  
Tel. 01 344 41 41  
info@immobau.ch



**Heinrich Matthys Immobilien AG**

Bei der romantischen Werdinsel in Zürich-Höngg, in unserer idyllischen und ruhigen Gartensiedlung Winzerhalde, vermieten wir nach Vereinbarung im EG

**I-Zi-Wohnung 36m<sup>2</sup>**  
Miete Fr. 820.– (inkl. NK)  
Wohnung mit Parkett und Gartensitzplatz  
Telefon 01 341 77 30  
Winzerstrasse 5, 8049 Zürich  
[www.matthys-immo.ch](http://www.matthys-immo.ch)

Zu vermieten  
**Garagenplatz**  
an der Bergellerstrasse, Fr. 140.–  
Tel. 01 341 43 04

Wer gibt mir **Gitarrenstunden?**  
Bin kein Jüngling mehr, doch möchte ich mir meinen lang ersehnten Wunsch erfüllen.  
Bitte rufen Sie an: Tel. 078 610 19 10

Praxis **ENERGIA**  
dipl. Fusspflegerin/Pédicure

Verschiedene Massagen und Bachblüten-Therapien.  
Gratis Parkplätze, Bus 80 und 37  
Lerchenberg 21, 8046 Zürich Affoltern  
Telefon 043 299 06 46

Gutschein Fr. 20.– (für die erste Behandlung)

13 Eigentumswohnungen in **Zürich-Höngg** sind schon bald bezugsbereit!  
Nur noch zwei

**4½-Zimmer-Wohnungen (NWF 119.5m<sup>2</sup>)**  
sind ab Fr. 685000.– zu kaufen! Grosse Terrassen, eigene Waschküchen, Lift direkt ab UN-Garage. Käuferwünsche werden nach Möglichkeit noch berücksichtigt. Bestellen Sie Unterlagen bei der Immobau AG, Telefon 01 344 41 41, Fax 01 344 41 49, E-Mail: info@immobau.ch / www.immobau.ch

**Umzüge**  
1 bis 4 Zimmer  
Schrankmontage  
Sperrgut-Abfuhr  
Seit 26 Jahren

Fr. 95.–/Std.  
2 Männer+Wagen  
079 678 22 71

**Räume Hole Kaufe**  
Wohnungen, Keller usw.  
Flohmarktsachen ab Antiquitäten

Telefon 01 341 29 35  
Mobil 079 405 26 00, M. Kuster

**Mehr handeln statt nur reden!**





**Roland Wiederkehr**  
Nationalrat bisher, Aesch  
Aufbau WWF Schweiz, Gründer  
Green Cross & Verkehrsopfer-Hilfe

**Carol Franklin**  
Stallikon, Dr.phil., Unternehmerin,  
exChefin WWF, vorher 20 Jahre  
bei der Swiss Re (Rückversicherung)

**Fehlmann Claudia**  
Zürich, Psycholog, Beraterin,  
engagiert für bessere  
Gesundheit für alle

**FREIES FORUM.CH**  
PARTEIFREIE NEHMEN PARTEI  
Postfach 7678 · 8023 Zürich · PC 87-559108-4

**LISTE 25**

Weniger als **50** Franken kostet dieses Inserat.  
Rufen Sie an: **Telefon 01 340 17 06**

**Coiffure Jasmin**  
Der kleine Salon mit Ambiance

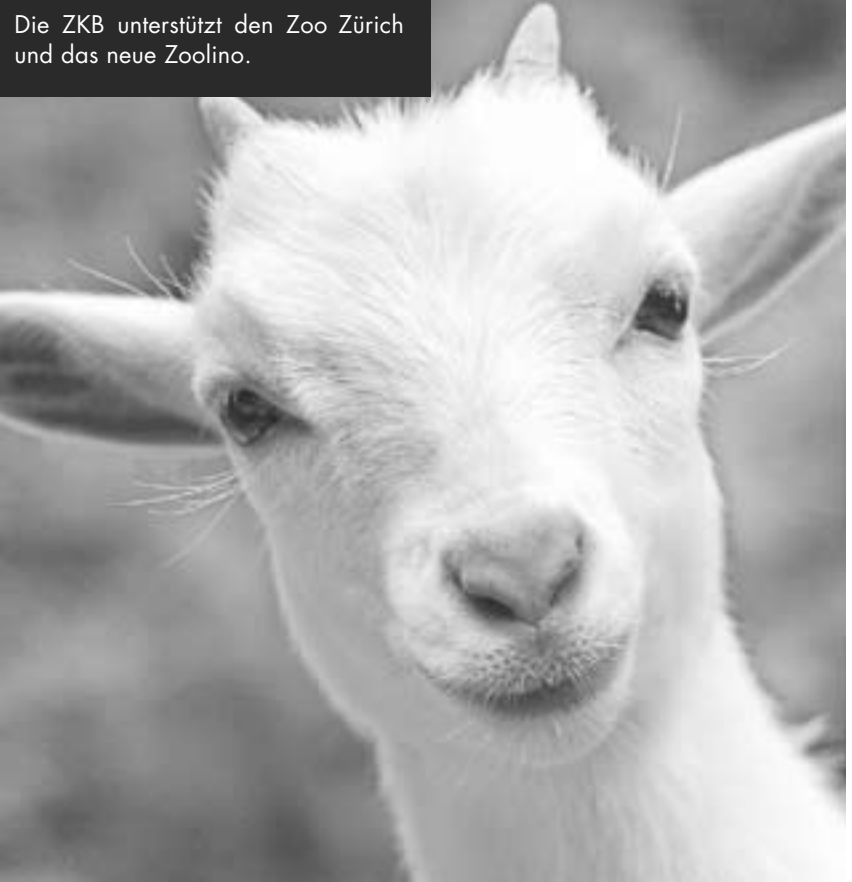


Hedy Zimmerli  
Limmattalstrasse 59  
8049 Zürich


**Telefon 01 342 14 86**

Vielseitig engagiert:  
Tiere mit allen Sinnen erleben – im Zoolino

Die ZKB unterstützt den Zoo Zürich und das neue Zoolino.



www.zkb.ch

Die nahe Bank  **Zürcher Kantonalbank**

In den **Nationalrat**



**Bruno Heinzelmann**  
Stadtpräsident Kloten

Regierungsrätin **Rita Fuhrer**:  
«Er politisiert glaubwürdig und ehrlich, und er kennt die Bedürfnisse der Bevölkerung. Diese Qualitäten braucht es auch in Bern.»

**2x auf Liste 1 SVP**

**Afrodite**

Permanent-Make-up  
Nails  
Wimpernwelle  
Massage

Make-up  
Cellulitebehandlung  
Wachsdepilation  
Kosmetische Fusspflege

Angela Piccinni und Virna Alvarez  
Telefon 01 431 35 85, [www.afrodite-beauty.com](http://www.afrodite-beauty.com)

**Foto Video Sette**

Hochzeits-Reportagen  
Taufen  
Models/Porträts  
Passfotos

Firmenanlässe  
Kinderfotografie  
Familienporträts



Limmattalstrasse 200  
8049 Zürich-Höngg

Rocco Sette  
Telefon 01 431 35 75, [www.fotovideosette.ch](http://www.fotovideosette.ch)