

Eurobus hält in Winterthur weiter gratis

BILLIGBUS In vielen Städten zahlt das Busunternehmen Eurobus eine Gebühr, damit seine Busse halten dürfen. In Winterthur ist das gratis. Linke Politiker ärgern sich.

Seit vorletztem Sonntag ist die Reise nach Genf um ein Vielfaches günstiger: Mit den Billigbussen von Eurobus kann man sich ab Winterthur zweimal täglich für 25.50 Franken nach Genf fahren lassen – zu einem Viertel der Kosten für ein Zugticket.

Die Busse halten dabei an der Lagerhausstrasse neben dem Salzhaus auf einem Parkplatz für Reiseautos. Die Nutzung des Parkplatzes ist für das Unternehmen gratis. Das ist unüblich, denn Eurobus zahlt heute in den meisten grossen Städten bereits eine Pauschale oder es sind Bestrebungen im Gang, eine solche einzuführen, wie Abklärungen des «Landboten» zeigen. Eurobus-Leiter Roger Müri hatte schon letzte Woche bestätigt: «Wir haben mit einzelnen Gemeinden Infrastrukturpauschalen vereinbart.» Diese sollen unter anderem die Kosten für Beschilderungen und Beschriftungen decken.

Fünf Franken pro Halt

In Zürich halten die Busse auf dem Carparkplatz hinter dem Hauptbahnhof. Wie Mediensprecher Matthias Ninck sagt, habe die Stadt bisher von einem Li-

nienbusunternehmen wie Eurobus oder FlixBus eine Jahrespauschale von 1500 Franken verlangt. Darin eingeschlossen waren die Parkgebühren für bis zu sechs Busse pro Tag und total 7500 Parkstunden.

Seit diesem Jahr gibt es in Zürich keine Pauschalen mehr. Eurobus zahlt pro Halt fünf Franken Gebühr. Rechnet man diese Kosten auf die Verbindungen von Eurobus hoch, ergibt das jährlich 21 900 Franken. Günstiger halten die Busse in Bern. Hier erhebt ein privater Verband, dem das Carterminal in Bern-Neufeld gehört, pro Buslinie eine Jahresgebühr von 650 Franken. In St. Gallen werden laut einem Sprecher der Kantonspolizei aktuell keine Gebühren für die Haltestellen von Eurobus und FlixBus erhoben. Man sei aber daran, entsprechende Tarife festzulegen.

Winterthur wartet ab

Würde Eurobus in Winterthur gleich viel zahlen wie in Zürich, könnte die Stadt damit immerhin 7300 Franken jährlich einnehmen. Wieso also darf Eurobus weiterhin gratis halten?

Carparkplätze seien in der



«Es ist stossend, dass Eurobus und Co. nichts an die Stadt zahlen müssen.»

Felix Steger,
SP-Gemeinderat

Stadt grundsätzlich gebührenfrei nutzbar, sagt Stadtpolizei-Sprecher Michael Wirz. «Die Parkplätze gibt es schon, sie stehen auch allen anderen Bussen zur Verfügung, und wir müssen für Eurobus keine neuen Beschilderungen oder Beschriftungen anbringen.» Weil die Busse zudem nicht parkieren, sondern nur halten, bestehe kein sogenannter gesteigerter Gemeingebrauch. Würde dieser vorliegen, könnte



Der Carparkplatz an der Lagerstrasse ist gratis.

Foto: Marc Dahinden

die Stadt eine Bewilligung sowie eine Benutzungsgebühr verlangen. Das ist beispielsweise beim Parkieren während der Nacht oder bei einem Taxistandplatz der Fall. «Die Busstopps sind aber nicht bewilligungspflichtig», sagt Wirz.

Weil die ganze Entwicklung mit den Billigbuslinien relativ neu sei, sehe man im Moment noch keinen Handlungsbedarf. «Wir behalten die Situation im

Auge», sagt Wirz. Das gilt auch für die Politik: «Da die Fernbusse erst seit gut einer Woche verkehren, ist es noch zu früh, auf politischer Ebene Massnahmen zu beschliessen», sagt Polizeivorsteherin Barbara Günthard-Maier (FDP) auf Anfrage. Man sei noch in der Beobachtungsphase.

Linke fordern Gebühren

Derweil sieht die SP keinen Grund zum Abwarten. «Es ist

stossend, dass Eurobus und Co. nichts an die Stadt zahlen müssen», sagt Felix Steger. Der SP-Gemeinderat meint explizit nicht nur Eurobus und FlixBus, sondern auch alle anderen Carunternehmen, die gratis halten. Es sei nämlich «absolut notwendig», dass Unternehmen, die mit der Benutzung von öffentlichem Grund Rendite erwirtschaften – finanziert von den Steuerzahlern, – eine Gebühr entrichten müssen. «Da gibt es gewisse Tendenzen, dass die Lasten immer auf Kosten der Allgemeinheit gehen.» Steger fordert vom Stadtrat, rasch zu reagieren. «Nicht erst in zwei Jahren.»

Grüne erwägen Vorstoss

Auch Reto Diener, Co-Präsident der Grünen, ist unzufrieden mit der Situation: «Unserer Ansicht nach entspricht das, was Eurobus und andere machen, einem gesteigerten Gemeingebrauch.» Wenn man sogar den Marktgas-Musikanten Gebühren abverlange, müsse dies ganz sicher auch bei kommerziellen Reiseunternehmen gelten. «Wir haben das in der Fraktion noch nicht abschliessend diskutiert, aber ich gehe davon aus, dass wir eine Mehrheit finden werden, politisch etwas zu unternehmen», sagt Diener.

Lisa Aeschlimann/tm



Ein gutes Sauerteigbrot braucht Zeit: Der Teigansatz, das sogenannte Anstellgut, wird während fünf Tagen herangezogen. Das fertig gebackene Brot muss vor dem Anschneiden mindestens sechs Stunden auskühlen.

Fotos: PD



Mehl, Wasser, Salz – und viel Hingabe

SELBERBACKEN Sauerteig ist Schreckgespenst und Königsklasse des Brotbackens zugleich. Im Backkurs zeigt Sara Witmer, wie man das Brot zu Hause herstellt.

Zu zwölft stehen wir um den Tisch, jeder die Hände in seine Schüssel versenkt, darin eine kalte, feucht glänzende Masse, die Fäden zieht wie ein Kaugummi. In vier Stunden sollen daraus frische Sauerteigbrote entstehen – zwei für jeden Teilnehmer des Sauerteigkurses im Atelier Foif in Töss. Bis dahin ist der Weg noch weit. Alle zwanzig Minuten muss der Teig gymnastiziert werden, erklärt Kursleiterin Sara Witmer vom Mühlerama Zürich: Da die Rezepte viel Wasser vorsehen, wird der weiche, nasse Teig statt geknetet nur gedehnt und gefaltet.

Während der Teig ruht, erklärt Witmer, mit welchen Zutaten Sauerteigbrot gemacht wird: Startet man von Grund auf, dau-

ert die Herstellung sieben Tage. Während fünf Tagen zieht man das sogenannte Anstellgut: ein Konfitüreglas voller Milchsäurebakterien und Hefen. Diese wandeln Stärke in Essig, Alkohol und Gase um, was dem Brot später den charakteristischen Geschmack und die luftige Konsistenz verleiht.

Eine Woche an der Wärme

Für die Kultivierung dieser Mikroorganismen braucht es weder biologische Kenntnisse noch einen Gang in die Drogerie, denn Bakterien und Hefepilze finden sich überall um uns herum. Mit einem Gemisch aus Mehl und Wasser, das einige Tage bei Raumtemperatur stehen bleibt, bietet man den Hefebakterien eine Lebensgrundlage, damit sie sich ansiedeln, ernähren und vermehren können.

Lebensmittel eine knappe Woche an der Wärme stehen zu lassen, tönt wie der Alptraum jedes verantwortungsbewussten

Kochs. Es sei aber problemlos, versichert Witmer: Durch die Säure, welche die Bakterien produzierten, würden die Bedingungen für unerwünschte Bewohner wie Schimmelpilze schnell zu unwirtlich. Der Inhalt des Glases verderbe deshalb nicht.

Trotzdem verströmt das Anstellgut, das Witmer mitgebracht hat, keinen besonders ansprechenden Duft. «Unsere Nasen sind verwöhnt heutzutage», erklärt die Kursleiterin lachend. Ein intensiver Geruch nach Essig dominiert, doch daneben entdeckt man auch Noten von Honig, Joghurt oder Heu.

Es mag vielleicht nicht besonders wohlriechend sein, dafür ist Anstellgut pflegeleicht. Bis die Bakterien- und Hefekulturen stark genug sind, müssen sie alle 24 Stunden mit etwas Mehl und Wasser gefüttert werden. Danach können sie im Kühlschrank gelagert, getrocknet oder sogar eingefroren werden. Hat man Anstellgut einmal erfolgreich angesetzt,

kann es über Jahre als Basis für Sauerteigbrote verwendet werden.

Im Stil des Industriechics

Doch auch wenn das Anstellgut schon vorhanden ist, will ein Sauerteigbrot gut geplant sein. Der Vorteig braucht mehrere Stunden bis zu einem Tag, um zu reifen. Den Teilnehmern fällt deshalb in diesem Abendkurs nur die Herstellung des Hauptteigs und das Backen zu – und auch das braucht seine Zeit: Vier Stunden dauert der Sauerteigeinsteigerkurs. Im Atelier Foif, das sich in einer ehemaligen Schlosserei in einem ruhigen Wohnquartier in Töss befindet, verbringt man diese Zeit aber gerne.

Die hohen Räume, mit den freiliegenden Kupferrohren und tiefhängenden Glühbirnen ganz im Stil des Industriechics, sind frisch renoviert. Ende Mai wurde das Atelier durch Gründerin und Betreiberin Susanne Bloch-Hänseler eröffnet. Neben ihrem Cate-

ringunternehmen und der Vermietung organisiert sie hier Kurse für Bierbrauen, Weinsensorik und die Herstellung von Lebensmitteln wie Pasta, Kuchenteigen

oder Sauerteigbrote. «Etwas von Grund auf zu schaffen und jede einzelne Zutat zu kennen, ist eine besondere Befriedigung. Vor allem bei den Grundnahrungsmitteln ist mir wichtig, dass man die Herstellung selber erleben kann», sagt Bloch.

Im Kurs geschieht das mit allen Sinnen. Am Ende liegt der Laib warm und schwer in der Hand, das Mehl kitzelt in der Nase, das Brot knistert leise, während es abkühlt. Ein letztes Mal braucht es Geduld – denn das Brot anzuschneiden, solange es noch warm ist, wäre ein Sakrileg, erklärt Witmer. Der Backprozess ist noch nicht abgeschlossen, mindestens sechs Stunden muss das Brot auskühlen. Am nächsten Morgen das Fazit: Das helle Weizenbrot ist luftig, mild und mit grossen Poren durchsetzt, der Laib aus Roggen herb und feucht. Das Warten hat sich gelohnt.

Anja Gschwend

Susanne Bloch-Hänseler

oder Sauerteigbrote. «Etwas von Grund auf zu schaffen und jede einzelne Zutat zu kennen, ist eine besondere Befriedigung. Vor allem bei den Grundnahrungsmitteln ist mir wichtig, dass man die Herstellung selber erleben kann», sagt Bloch.

Im Kurs geschieht das mit allen Sinnen. Am Ende liegt der Laib warm und schwer in der Hand, das Mehl kitzelt in der Nase, das Brot knistert leise, während es abkühlt. Ein letztes Mal braucht es Geduld – denn das Brot anzuschneiden, solange es noch warm ist, wäre ein Sakrileg, erklärt Witmer. Der Backprozess ist noch nicht abgeschlossen, mindestens sechs Stunden muss das Brot auskühlen. Am nächsten Morgen das Fazit: Das helle Weizenbrot ist luftig, mild und mit grossen Poren durchsetzt, der Laib aus Roggen herb und feucht. Das Warten hat sich gelohnt.

Alle Kurse auf atelierfoif.ch