



Das Bahnhüsli ist in den letzten 15 Jahren laufend erneuert worden. Heute ist das Quartierzentrum modern eingerichtet.

Bild: Peter Lehmann

Eine Bereicherung für das Innere Lind

Mit der Bahnhüsli-Eröffnung hat sich der BVIL 2001 einen lang gehegten Wunsch erfüllt. Die Beiz ist sehr beliebt – auch ausserhalb des Quartiers.

Seit über 15 Jahren übt sich der Bewohnerinnen- und Bewohnerverein Inneres Lind (BVIL) auch als Wirt. Jeden Mittwochabend empfängt die Arbeitsgruppe Bahnhüsli in der Bahnhüslibeiz Gäste. Das Jubiläum ist Grund genug, das «Lindenblatt» schwerpunktmässig dem Bahnhüsli zu widmen. Begonnen hat das Experiment 2001. Nach einem kurzen Umbau Ende 2000 konnte die Bahnhüslibeiz am 10. Januar 2001 ihre Türen öffnen. Damals, noch ganz spartanisch eingerichtet und möbliert

mit den Festbänken des BVIL, verköstigten wir unsere Gäste mit zwei kalten Speisen. Tomme oder Salsiz, das war die Frage! Und für den Durst gab es Haldenzwickel vom Fass. Alle drei Produkte stehen heute nicht mehr im Angebot, doch auf dieser Basis startete die Bahnhüslibeiz ihren Erfolg.

Der Erlös wird ins Haus investiert

Alles, was wir erwirtschaften konnten, wurde in die Beiz reinvestiert. Als Erstes musste ein zweites WC her. Wir hatten die Gastwirtschaftsbewilligung nur unter dieser Voraussetzung erhalten. Nein, keine getrennten Toiletten für Damen und Herren, ein separates WC für das Personal war Vorschrift. Später konnten die Festbänke im Parterre durch neue Tische und Stühle er-

setzt werden – das Quietschen in der Gaststube hatte ein Ende. Es folgten ein neues Schliesssystem, mit dem die hundertjährigen Bartschlüssel abgelöst werden konnten, und ein Occasion-Geschirrspüler, der den Handabwasch erübrigte. Der nächste Umbau, diesmal im Obergeschoss, ermöglichte die Nutzung dieser Räume, und auch sie

>>> Seite 2

Inhalt

Sonnenschein im Lädeli	3
Reportage zu 15 Jahren Bahnhüsli	4
Neues aus dem Lindlabor	6+7
Schnappschüsse aus dem Quartier	8

Bewohnerinnen- und Bewohnerverein
Inneres Lind — 8400 Winterthur

BVIL



Das Wirteteam kocht leckere Menüs – und hat dabei offensichtlich viel Spass. Bild: Peter Lehmann

>>> Fortsetzung von Seite 1
wurden mit Tischen und Stühlen möbliert. 2006 wagten wir uns an den ersten grossen Umbau. Dank der Unterstützung von Dahinden+Heim Architekten konnten wir die Sanierung der durch einen Wasserschaden im Jahr 2000 arg gebeutelten Küche angehen. Auf kleinstem Raum entstand das rote, Weg-optimierte Bijou, das uns auch heute noch überzeugt. In einem weiteren Schritt konnten die Gasträume im Erdgeschoss mit einer schallschluckenden Decke ausgestattet werden – eine Wohltat für die Ohren von Gästen und Personal. Der neue Grill, der seit 2008 im Garten steht, erweiterte das Repertoire an kulinarischen Köstlichkeiten.

2010 wurden Bad und WC herausgerissen und durch die heutige Nasszelle ersetzt. Ein Jahr später konnte der direkte Ausgang in den Garten realisiert werden, was bei Betrieb im Garten die Servierwege radikal verkürzte. Und jetzt, zum Jubiläum, präsentiert sich der Garten selbst neu. Ausgebnet, mit

besserer Beleuchtung und rundum erneuerten Zäunen ist das Bahnüsli die schönste Gartenbeiz im Quartier. Jetzt muss nur noch das Wetter mitspielen.

Hochzeit und das eigene Haus

Von Beginn an hat das Bahnüsli eine grosse Vielfalt an Aktivitäten und Anlässen erlebt. Das Bahnüslifest und der Weinabend haben sich über all die Jahre gehalten. Anderes wie die Oldies-Party, die Spielabende und die

Velo-Plausche ist Geschichte. Immer wieder entsteht Neues – wie zum Beispiel der Literaturclub, der sich bei uns eingerichtet hat. Bekanntschaften und Freundschaften haben sich im Bahnüsli gebildet und zumindest in einem Fall zu einer Hochzeit geführt. Quartierbewohnerinnen und -bewohner haben von frei werdenden Wohnungen erfahren oder konnten dank den Informationen und Gesprächen im Bahnüsli sogar Wohneigentum erwerben. Das Bahnüsli hat sich zum wichtigen gesellschaftlichen Mittelpunkt im Inneren Lind entwickelt. Allen, die daran in einer Form mitgearbeitet haben, gehört ein ganz grosses Dankeschön!

Kommen auch Sie einmal im Bahnüsli vorbei. Wir kochen jeden Mittwoch ein feines Menu: Es hät, solangs hät. Die Menge ist übrigens die grosse Herausforderung für das Bahnüsli-Team. Meist reicht das Angebot für alle. Aber es ist auch schon passiert, dass wir fünf Minuten nach Öffnung ausverkauft waren. Dann ist Improvisation gefragt, verhungert ist noch niemand... Das Bahnüsli öffnet jeden Mittwoch um 19.30 Uhr, wir freuen uns auf Sie.

Peter Lehmann, Präsident BVIL



2011 konnte die Tür zum Gartensitzplatz realisiert werden. Seither hat es die Bedienung viel einfacher. Bild: Werner Freuler

Anzeige

Inserieren im Lindeblatt

Grossauflage (ca. 1400 Exemplare)

Kleines Inserat (57 x 83 mm):

- Fr. 50.- für BVIL-Mitglieder
- Fr. 100.- für Nicht-Mitglieder

Grosses Inserat (119 x 83 mm):

- Fr. 100.- für BVIL-Mitglieder
- Fr. 200.- für Nicht-Mitglieder

Normalauflage (ca. 400 Exemplare)

Kleines Inserat (57 x 83 mm):

- Fr. 25.- für BVIL-Mitglieder
- Fr. 50.- für Nicht-Mitglieder

Grosses Inserat (119 x 83 mm):

- Fr. 50.- für BVIL-Mitglieder
- Fr. 100.- für Nicht-Mitglieder

WIR SIND NEUTRAL -
KLIMA - NEUTRAL

Rohner Spiller ist die erste
komplett klimaneutrale
Digitaldruckerei in
Ihrer Region.

ROHNER SPILLER
DRUCKEN MIT FORMAT



ROHNER SPILLER AG
TECHNIKUMSTRASSE 74
8400 WINTERTHUR

myclimate
neutral Druckerei
01-13-313465
myclimate.org



Fruchtige Sirupe, Fleisch ohne Schwein, laktosefreie Milch und Erdbeeren fürs ganze Jahr – wenn man sie richtig verarbeitet. Bilder: Katrin Jenny

Die Sonne lacht aus allen Regalen

Wer laktosefrei isst und kein Fleisch vom Schwein, wer die Kleider sauber in den Schrank hängt und Erdbeeren liebt: Ja, der kauft im Lädéli ein.

Die Eisheiligen haben dieses Jahr ihrem Namen alle Ehre erwiesen: So kalt und garstig waren sie, dass man gern nochmals in Wollschal und warme Jacke schlüpfte... Doch nun können endlich nicht nur Geranien auf den Fenstersims gestellt, sondern auch die gefütterten Jacken und wattierten Mäntel in den Schrank verbannt werden. Gereinigt und vor Motten geschützt, verbringen die Winterkleider ihre Sommerpause.

Blütentanz und Zauberapfel

Euses Lädéli und die Textilreinigung Texsana machen für uns diesen Übergang leicht: Wir bringen die heiklen Kleidungsstücke ins Lädéli und holen sie dort ein paar Tage später frisch und sauber wieder ab.

Bei dieser Gelegenheit «stolpern» wir über viele weitere Sommerboten: Die Tiefkühltruhe beim Eingang ist wieder mit Frisco-Glace und der gluschtigen

Eiscreme aus dem Toggenburg gefüllt. Erdbeerenleuchten uns entgegen, Sirupflaschen mit den lockenden Namen «Zauberapfel» und «Blütentanz» lachen uns aus dem Gestell an und machen Lust auf aromatische Erfrischungen.

Fehlt Ihnen ein Artikel im Lädéli-sortiment, den regelmässig zu finden Sie schätzen würden? Sprechen Sie das Lädeliteam darauf an! Anregungen der Kundschaft sind willkommen und werden bei genügender Nachfrage sehr gern umgesetzt. So stehen nun seit einiger Zeit zum Beispiel Sojamilch, weitere laktosefreie Produkte und auch Wurstwaren ohne Zusatz von Schweinefleisch für Sie im Kühlregal bereit.

Apropos Erdbeeren: Die Zeitschrift «Surprise» hat ein Rezept veröffentlicht, das den betörenden Geschmack dieser Frucht den ganzen Winter hindurch sichert. Probieren Sie es aus!

Erdbeeressig und Erdbeerbalsam

- Kaufen Sie im Lädéli 1 kg Erdbeeren; waschen und rüsten.
- 300 g davon vierteln und in ein grosses Einmachglas füllen.
- 1 Liter Apfelessig dazugießen, das Glas luftdicht verschliessen und an ei-

nen warmen Ort stellen – gut sichtbar, denn es soll nun hin und wieder etwas geschüttelt werden.

- Die anderen 700 g Erdbeeren mit dem Mixer pürieren, anschliessend durch ein Sieb streifen und 600 Gramm dieses Pürees einfrieren.

6 Wochen später hat sich das kräftige Sommeraroma der Beeren mit dem Essig verbunden. Nun gibt es Folgendes zu tun:

- Die Fruchtstücke aus dem Glas fischen und den Erdbeeressig durch ein Küchentuch abfiltrieren.
- Das eingefrorene Püree mit 240 Gramm Rohrzucker aufkochen, mit 450ml Erdbeeressig gut verrühren, nochmals erhitzen und heiss in kleine, sterile Konservengläser füllen.
- Den restlichen Essig in eine sterile Flasche füllen.

Der süss-saure Erdbeerbalsam ist eine wunderbar überraschende Beilage zu Panna cotta, Vanilleglace oder Griessköppli. Der geschmacksintensive Erdbeeressig hält bis in den nächsten Frühling und verleiht jeder Vinaigrette eine prächtig fruchtige Note.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer und «en Guete»! *Christina Heck*



Das Bahnüsli ist sehr gut ausgerüstet und kann auch bei Ansturm die Gäste mit Mehrgangmenü und Getränken versorgen. Bild: Werner Freuler

Die kleine Heimat an den Gleisen

Woche für Woche bietet die Bahnüslibeiz tolle Menüs und eine gute Plattform, um sich im geselligen Kreis auszutauschen. Ein Augenschein.

Es ist Mittwochabend, 19.30 Uhr. Die ersten Gäste treffen im Bahnüsli an der Pflanzschulstrasse 58 ein. Dort, wo früher ein Bahnübergang und heute eine Velo- und Fussgängerunterführung die Gymnasiasten zu den Kantonsschulen hinaufführt, sind Köchin Katrin und Werner, der heute für die Bedienung zuständig ist, bereits voll im Einsatz. Die letzten Vorbereitungen für das Abendessen müssen noch getroffen werden. Zwei kleinere Gruppen haben Plätze reservieren lassen. Es gibt Hackbraten mit Bratkartoffeln, Gemüse und ein wunderbares Mousse au Chocolat zum Dessert. Werner nimmt schon mal die Bestellungen für die Getränke

entgegen, Katrin hat die ersten Teller liebevoll gerüstet und für die Gäste bereitgestellt. Man kennt sich, und es dauert nicht lange, sind die Gäste in rege Gespräche verwickelt. Die neuesten Informationen und Erlebnisse werden ausgetauscht, das politische Geschehen aus der Stadt und dem Quartier hitzig diskutiert. Ein junges Paar, Neuzuzüger im Quartier, nimmt noch etwas verloren inmitten der fröhlichen Gästeschar Platz. Aber kaum haben sich die beiden gesetzt und kurz vorgestellt, nehmen sie schon an einem intensiven Gespräch über die architektonischen Entwicklungen im Inneren Lind teil.

Im richtigen Moment reagiert

Bis es so weit war, dass regelmässig am Mittwochabend im Bahnüsli gegessen, getrunken und diskutiert werden konnte, brauchte es einige initiative Quartierbewohnerinnen und -bewohner, Umbauten und organisatorische

Vorkehrungen. Am Anfang stand die Absicht des 1984 gegründeten Bewohnerinnen- und Bewohnerverein Inneres Lind (BVIL), im Quartier einen festen Treffpunkt aufzubauen. Es dauerte dann aber lange, bis ein geeignetes Lokal für diesen Zweck gefunden werden konnte. 17 Jahre nach der Gründung des Vereins, im Jahr 2001, war es soweit, dass der Treffpunkt im Bahnüsli eröffnet wurde. In der Zwischenzeit sind einige Jahre vergangen, und heute kann man bereits das 15-jährige Bestehen des Bahnüsli feiern. Es ist Zeit, wieder mal auf die Anfänge des besonderen Quartiertreffs zurückzuschauen.

Alles begann 1987, als die Schranke beim Bahnübergang Pflanzschulstrasse aus Sicherheitsgründen einer Fussgänger- und Velounterführung weichen musste. Die Bahnwärterin mit ihrer Familie bewohnte das kleine Haus neben der Bahnschranke. Das Häuschen wurde anschliessend bis Juli 1999 an einen

SBB-Mitarbeiter mit Familie vermietet. Dann, im Winter 2000, barst in der Küche des leerstehenden Hauses eine Wasserleitung und überflutete das Erdgeschoss. Damit war das Interesse der SBB an diesem Objekt erloschen, und es wurde zum Verkauf freigegeben.

Nachdem dieser Entscheid auch dem BVIL zu Ohren gekommen war, nahm dieser sofort Kontakt mit den SBB auf, und die Verhandlungen begannen. Nach zähem Ringen war dann im September 2000 Schlüsselübergabe. Ein erster, einfacher Umbau, der im Erdgeschoss Küche und Wohnzimmer restaurant- und treffpunkttauglich machte, führte zur Eröffnung am 10. Januar 2001. Das war ein Freudentag für den BVIL und im Besonderen für die Mitglieder der neu gegründeten «Arbeitsgruppe Bahnhusli», die seither für den Betrieb des Quartiertreffpunkts verantwortlich ist. Die Arbeitsgruppe zählt ein Dutzend Mitglieder, die bis heute in konstanter Besetzung das Bahnhusli betreiben. Anfangs wurden einfache, kalte Menüs zubereitet. Offenes Bier ab Zapfhahn gab es allerdings vom ersten Tag an.

Der grosse Umbau und die Modernisierung der Küche im Jahr 2006 machten es dann aber möglich, warme Speisen auch in grösseren Mengen und verschiedenen Formen anzubieten. Seither kann man ohne Übertreibung sagen, dass am Mittwochabend immer wieder kulinarische Höhepunkte erlebt werden können. Speisen, von engagierten Köchinnen und Köchen mit viel Liebe und Können zubereitet, erfreuen heute ein Publikum, das weit über die Grenzen des Quartiers hinaus reicht.

Betrieb ohne Subventionen

Anlässlich der Mitgliederversammlung des BVIL vom 21. Februar 2001 wurden ein Reglement und eine Betriebsvereinbarung für das Bahnhusli verabschiedet. Diese Dokumente regeln die Beziehung zwischen dem Verein und der für den Betrieb verantwortlichen Arbeitsgruppe. Wesentliche Elemente sind eine eigene, vom Verein unabhängige Kassenführung, und neben der Nutzung des Treffpunkts durch den Verein sind auch Vermietungen an aussenstehende Personen und Gruppen möglich, alle Mitglieder der Arbeitsgruppe arbeiten ehrenamtlich und ohne Spesen.

«Wir wollen unabhängig bleiben und keine städtischen Subventionen beanspruchen», sagt Peter Lehmann, langjähriger Präsident des BVIL. Ein Grundsatz, den der BVIL bis heute immer eingehalten hat. Der Gewinn,

den das Bahnhusli erwirtschaftet, wird in Ausbau der Infrastruktur und in die Möblierung investiert.

Ungefähr 25 Vermietungen pro Jahr – vorwiegend an Wochenenden – helfen, den Betrieb finanziell erfolgreich zu gestalten. Dazu kommen die Erträge aus dem wöchentlichen Beizenbetrieb mit einem Absatz von durchschnittlich rund 20 Menüs. Die Bahnhuslibeiz hat jeden Mittwochabend offen, von Januar bis Dezember, ausser zwischen Weihnachten und Neujahr. Ein Angebot, das nur mit vollem Engagement und viel Motivation der Arbeitsgruppenmitglieder gemeistert werden kann.

Und der Schlüssel wird gedreht

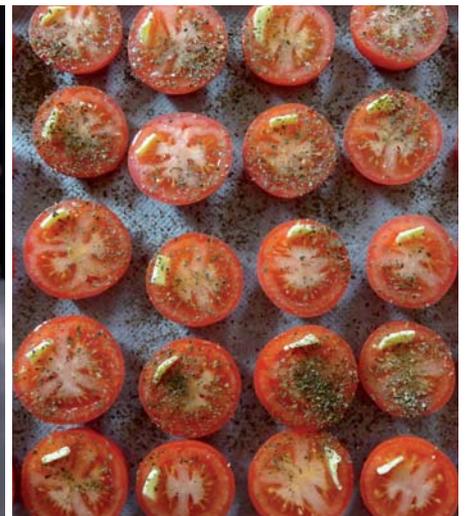
Inzwischen ist es 23 Uhr geworden. Die meisten Gäste sind bereits nach Hause gegangen. Auch die Volleyballer, die nach ihrem Training in der nahen Turnhalle der Kantonsschulen noch auf einen Trunk ins Bahnhusli gekommen sind, bezahlen ihre Zeche und brechen auf. Nur noch ein paar wenige, die meisten sind Mitglieder der Bahnhusli-Kerngruppe, helfen Katrin und Werner

beim Abwasch und Aufräumen oder besprechen bereits die Einsätze und das Menü für nächsten Mittwoch. Die Tische zusammenstellen, die Stühle auf den Tisch – das sind die letzten Arbeiten, bevor Katrin das Bahnhusli wieder einmal abschliessen kann und ein gelungener Abend mit vielen fröhlichen Gesichtern sein Ende findet.

Besuch lohnt sich auf jeden Fall

Fühlen Sie sich angesprochen? Jede und jeder, ob Vereinsmitglied oder nicht, ist herzlich eingeladen, am Mittwochabend im Bahnhusli einzukehren. Bestellen Sie den Newsletter über die E-Mail-Adresse info@bahnhusli.ch, der Ihnen anfangs Woche das aktuelle Menü bekannt gibt. Neben den hervorragend gekochten Abendessen kredenzt das Gastroteam auch gepflegte Weine und kühles Bier ab Zapfhahn. Alle wichtigen Informationen sind auch auf Internet- oder Facebookseite der Bahnhuslibeiz erhältlich. *Reto Enderli*

www.bahnhusli.ch
www.facebook.com/bvil.bahnhusli



Der «Kafi Bahnhusli» (l.); in der Küche entstehen Beilage und Dessert.

Bilder: Werner Freuler/mf



Bunt und mit Schneeflöckchen drin

Das Kerzenziehen kurz vor Weihnachten ist noch relativ neu – und bereits ein Grosserfolg. Hunderte haben das Angebot im November genutzt.

Zum richtigen Zeitpunkt setzte Ende November das kalte Winterwetter ein, sodass man richtig Lust aufs Kerzenziehen bekam. Zum zweiten Mal konnten während vier Tagen im Inneren Lind selber farbige Kerzen hergestellt werden. Es war toll, dass es dieses Mal nebst den Töpfen mit heissem, kunterbuntem Wachs auch noch solche mit Bienen- und so genanntem Effektwachs gab. Das ist ein Wachs, das die Kerzen mit kleinen Zauberfloccen überzieht.

Rund 350 Kinder und Erwachsene besuchten das Kerzenziehen 2015. Auch zwei Kindergartenklassen und vier Schulklassen waren mit dabei. Als Helferin beim Kerzenziehen mitzu-

machen, hat viel Freude bereitet. Die Organisation des Anlasses war wieder perfekt durchdacht, und die friedliche Stimmung im Raum des Hauses zur Pflanzschule (Pfarrhaus) an der St.-Georgen-Strasse blieb trotz gelegentlichen Grossansturms von begeisterten Kerzenzieherinnen und Kerzenziehern immer konstant bestehen.

Ein Gewinn für das Quartier

Dieses Angebot des Lindlabors, namentlich von Alexandra und Sandra Brodtbeck, ist ein echter Gewinn für unser Quartier. Stresslos werkeln, gemeinsam staunen, schwatzen, sich kennenlernen und dabei gleich einige Weihnachtsgeschenkli bereits vor Beginn der Adventszeit verpackklar haben, ist wirklich super. Oder? Übrigens: Dieses Jahr findet das Kerzenziehen statt vom **23. bis 26. November**.

Stimmen zum gelungenen Kerzenziehen 2015:

«Das Beste hier am Kerzenziehen ist das Schneeflockenwachs!» Julia (9)

«Es ist so nah, früher musste ich bis zum Spital gehen. Das Schneeflockenwachs ist cool. Ich komme wohl morgen auch wieder.» Simon (11), Mithelfer

«Ich dachte schon, am Mittwochmittag sei es sicher zu voll, aber jetzt finde ich es richtig angenehm. Toll, was sie hier aufgebaut haben, da steckt eine Riesenarbeit dahinter.» Corina, Mami

«Es ist schön, viele positive Rückmeldungen zu erhalten. Die Besucherinnen und Besucher sind sehr zufrieden und machen uns Komplimente für den Raum, die Stimmung, die Organisation. Das macht schon viel Freude, auch wenn Vorbereitung und Durchführung des Anlasses zuweilen sehr streng sind.» Alexandra, Organisatorin

Dunja Furrer



Alle wollen zum heissen Wachs. Das Anstehen lohnt sich: rechts eine toll geschnittzte, farbige Kerze «made in Lindlabor». Bilder: Alexandra Brodtbeck



Kampf um jeden Punkt – und die drei strahlenden Sieger (v. l.): Lino Burri (3. Platz), Willi Stänz (1.) und Christian Meier (2.). Bilder: Valentin Isler

Gestreichelt, geschnitten, gemasht

Das Lindlabor – bekannt für die Austragung von grossen Sportereignissen – fördert jetzt auch noch das Tischtennis.

Beim ersten Pingpong-Turnier haben zwölf Personen, darunter mit Lino Bur-

ri ein Primarschüler, teilgenommen. Lino hat sich gegen die Erwachsenen sehr gut geschlagen.

Bronzemedaille für den Youngster

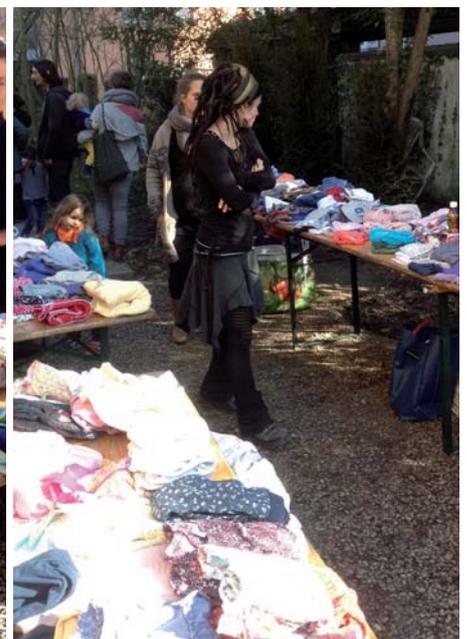
Am Anfang wurde er als Gegner etwas unterschätzt. Doch Hochmut kommt bekanntlich vor dem Fall: Je weiter das

Turnier fortschritt, desto mehr Konkurrenten liess er hinter sich. Am Schluss landete Lino absolut verdient auf dem dritten Platz. Rang zwei belegte Christian Meier. Sieger wurde Willi Stänz. Am Sonntag, 18. September, findet die zweite Austragung des Pingpong-Turniers statt (Beginn um 14 Uhr). (red)

Kinderkleider ziehen Mamis und Papis an

Neue Saison – «neue» Kleider: Im März hat das Lindlabor im Bahnüsli eine Kinderkleiderbörse durchgeführt.

Die Kinderkleiderbörse hat etliche Eltern aus dem Quartier und von ausserhalb angezogen. Die Habituees waren bereits vor der offiziellen Öffnung um 14 Uhr im Bahnüsli und versuchten, sich die schönsten Stücke unter den Nagel zu reissen. Am Anfang waren ziemlich viele Leute da, die sich die Kleider anschauten. Später waren die Gäste dann eher an Kaffee, Kuchen und Schwatzen interessiert. Möglicherweise findet im Herbst noch einmal eine Börse statt, das ist aber noch offen. Wer sie auf keinen Fall verpassen will, kann sich auf www.lindlabor.ch für den Lindlabor-Newsletter anmelden. (red)



Auf den Wühltischen war mit Sicherheit für alle etwas Passendes zu finden. Bilder: Bettina Rügge



Wintereinbruch am 8. März 2016.

Bild: Angela Casellini



Kunst am Bau(m).

Bild: Reto Enderli



Frühlingserwachen am 23. März. Bild: Angela Casellini



Wintertag am 17. Januar 2016.

Bild: mf



Kraft des Frühlings am 16. Mai 2016.

Bild: mf

Schnappschüsse aus dem Inneren Lind einsenden an lindeblatt@gmail.com.

Geschuftet, bis das Wasser kam

Wir erlauben uns einen kleinen Test mit unseren Leserinnen und Lesern. Frage: An welchem Projekt im Inneren Lind wurde vom Baubeginn bis zur Inbetriebnahme ungefähr gleich lang gearbeitet wie am schönen, grossen 41-Millionen-Neubau des Schulhauses Zinzikon? Kaum zu glauben: Das gesuchte Bauwerk ist ein Betonbecken überschaubaren Ausmasses, jener der Axa-Versicherungen an der Römerstrasse. 2014 begannen die Bauarbeiten, im Frühling dieses Jahres wurden sie abgeschlossen. Hand aufs Herz: Gemessen an der unglaublich langen Bauzeit, ist das Ergebnis doch eher bescheiden: ein Betonbecken mit Wasser drin. Aber wir wollen natürlich nicht meckern, immerhin ist Wasser drin. Davor nämlich war der Teich teilweise trockengelegt, teilweise mit blauen Scherben oder mit Kies gefüllt. Seien wir also nicht allzu streng: Das Warten hat sich gelohnt. (mf)



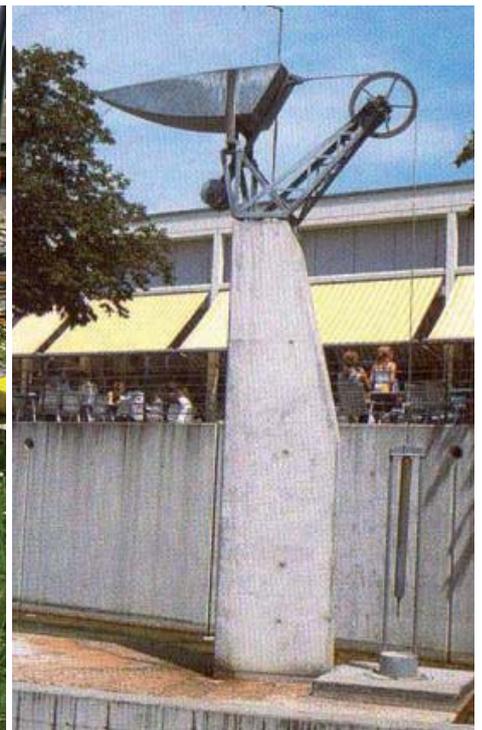
Keine Fatamorgana: Das Becken bei den Axa-Versicherungen ist mit Wasser gefüllt. Bild: mf

Auffrischung des Gartens – ohne Wasserkipper

Der Zürcher Regierungsrat hat Ausgaben von 2,85 Millionen Franken für die Auffrischung der Aussenanlage bei den Kantonsschulen bewilligt. Dabei geht es vor allem um die Wegbeleuchtung, Bontreppen und Velounterstände. Diese Anlagen würden heute «sicherheitsre-

levante Mängel» aufweisen, heisst es in einer Medienmitteilung. Der schon lange vorgesehene Wiederaufbau des Kippbrunnens von Künstler Bendicht Fivian ist im Projekt nicht enthalten. «Er wird aus finanziellen Gründen zurückgestellt», lautet die Erklärung.

Der Wasserkipper stand von 1990 bis 2004 vor der Mensa, musste dann aber dem Erweiterungsbau weichen. Seither ist er eingemottet und wartet auf den Wiederaufbau. Dieser scheint jetzt aber auf den Sankt-Nimmerleins-Tag hinausgeschoben worden zu sein. (mf)



Bis 2004 stand der Kippbrunnen vor der Mensa (r.), dann wurde er demontiert. Vorerst bleibt er eingelagert.

Bilder: mf/ www.winterthur-glossar.ch



Nicht nur für die warme Stube

Mit einer deftigen Speise starteten die Bahnhüsligäste ins Jahr 2016: Am 15. Januar blieben sie für einmal in der Kälte draussen und genossen ein Käsefondue direkt vom Feuer.

Bild: Peter Lehmann

Kurz & bündig

Ein Dankeschön von den SBB

Kürzlich haben viele Anwohnerinnen und Anwohner der Bahngeleise von den SBB einen 20-Franken-Gutschein fürs Lädli bekommen. Im Begleitschreiben dankt die Bahn den Anwohnern «für das Verständnis und die Geduld, die Sie uns entgegengebracht haben». Von März 2014 bis in diesem Frühjahr hat die Bahn – meistens in der Nacht – das Projekt «Spurwechsel Schwalmenacker» realisiert. Unter anderem durch den Einbau neuer Weichen wurde die Kapazität des Hauptbahnhofs markant gesteigert.

Wirte gehen, Wirte kommen

Die Stadt Winterthur muss per 1. Januar 2017 einen neuen Wirt für das Restaurant Goldenberg suchen. Die bisherigen Wirtefamilien Erni und Graf hören laut «Landbote» Ende Jahr auf. Bereits gefunden ist ein neues Wirteteam für das Restaurant an der Spitze des Roten Turms. Die Winterthurer Gastronomen Marco Nisoli, Sam Frey und Simon Schneeberger wollen das Lokal noch in diesem Sommer unter dem Namen «Fritz Lambada» wieder eröffnen. Auf der Speisekarte sollen nordische Gerichte stehen.

Essen für Armutsbetroffene

An der St.-Georgen-Strasse 55, im Gebäude der Heilsarmee, hat die Schweizer Lebensmittelhilfe «Tischlein deck dich» eine neue Abgabestelle eröffnet. Jeden Mittwoch von 17 bis 18 Uhr können hier Armutsbetroffene Lebensmittel beziehen. «Tischlein deck dich» rettet die Nahrungsmittel vor der Vernichtung und verteilt sie Armutsbetroffenen in der ganzen Schweiz. Die Institution betreibt 120 Abgabestellen. (mf)

Anzeige

Ihr Partner rund um Immobilien und Treuhand

Michael Hofer Yves Hartmann Kurt Nef



Immobilien-Treuhand
Bewirtschaftung, Erstvermietung, Verkauf/Vermittlung
Immobilienentwicklung
Innen- und Aussensanierungen, Umbauten
Treuhand
Finanzbuchhaltung, Steuerberatung

wintimmo

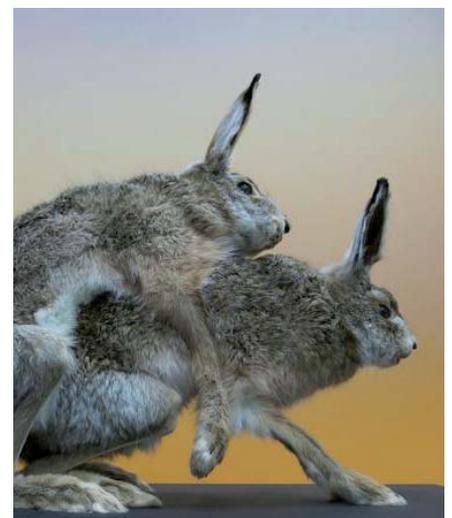
Wintimmo Treuhand und Verwaltungen AG
Theaterstrasse 29, 8401 Winterthur
Tel. 052 268 80 60, www.wintimmo.ch

Naturmuseum: Wie die Karnickel

Die Themen Balz, Paarung und Brutpflege stehen im Zentrum der neuen Ausstellung des Naturmuseums an der Museumstrasse 52. Sie trägt den Namen «Sexperten – flotte Bienen und tolle Hechte». Die Ausstellung gastiert bis am 23. Oktober im Inneren Lind.

Begleitet wird sie von einem Rahmenprogramm. Am 19. Juni etwa gibt es von 11 bis 16 Uhr einen Familienpostenlauf zu Partnersuche, Nestbau und Kinderaufzucht im Tierreich. Bis September findet sonntags von 11 bis 16 Uhr ein Kinderprogramm statt. Und am 3. September können Besucher ab 14 Jahren an einer Führung teilnehmen. (red)

www.natur.winterthur.ch



Auch Hasen haben sich lieb.

Bild: pd

Ihre Lebensfreude ist zerstörerisch

Schädliche Pflanzen wie Goldrute, Sommerflieder, Berufkraut oder Kirschlorbeer sind im Inneren Lind seit Jahren auf dem Vormarsch. Man sollte es ihnen nicht zu einfach machen.

Manche Blumen und Sträucher, die unsere Gärten derzeit in ein herrliches Blütenmeer tauchen, können für Mensch und Natur sehr schädlich sein. Der Sommerflieder zum Beispiel, während jahrzehnten irrtümlich als «Schmetterlingsstrauch» für nektarsaugende Insekten in die Gärten gesetzt, ist ökologisch absolut wertlos. Er breitet sich aber aggressiv aus und verdrängt unter anderem heimische Futterpflanzen von Raupen. Damit fördert er die Schmetterlinge nicht, sondern er

bringt sie in Bedrängnis. Die nordamerikanischen Goldruten wuchern an sonnigen Lagen wie Bahnböschungen und lassen anderen Gewächsen keine Chance. Auch sie sind in Gärten des Inneren Linds häufig anzutreffen. Stark auf dem Vormarsch ist im Quartier zudem das Berufkraut.

Jede Importstaude kann durch eine ebenso schöne, heimische Pflanze ersetzt werden. Die Beschaffung ist etwas komplizierter, weil heimische Wildpflanzen in Gartencentern nicht erhältlich sind. Leserinnen und Leser, die Fragen haben zu invasiven Neophyten oder zum Kauf von einheimischen Pflanzen, können sich an lindeblatt@gmail.com wenden. Übrigens: Neuerdings können ausgerissene Neophyten dem Grüngut beigegeben werden, was die Entsorgung vereinfacht. Sie gehören aber nicht auf den Kompost im Garten. (mf)



Sommerflieder (*Buddleja davidii*)

Der «Schmetterlingsstrauch» stammt aus China und wurde wegen seiner Blütenpracht in vielen Gärten gepflanzt. Entgegen der landläufigen Meinung fördert er die Schmetterlinge nicht, im Gegenteil: Er verdrängt lebenswichtige Futterpflanzen von Raupen. Der Strauch bildet bis zu drei Millionen Samen, die mit dem Wind weit fliegen können.



Goldruten (*Solidago canadensis* oder *gigantea*)

Ebenfalls als Zierpflanze wurden die beiden Goldrutenarten aus Nordamerika importiert. Sie breiten sich gerne entlang der Bahnlinie aus. Gemäss Freisetzungsvorschriften des Bundes ist der Umgang mit ihnen verboten; wer sie anpflanzt, macht sich strafbar. Ausgerissene Pflanzen können noch Samen ausbilden; unbedingt sofort entsorgen.



Einjähriges Berufkraut (*Erigeron annuus*)

Das Berufkraut ist ursprünglich in Nordamerika zu Hause und wurde im 18. Jahrhundert nach Europa geholt. Im Inneren Lind ist es immer häufiger anzutreffen, es nimmt gerne Bahnborde in Beschlag. Das Berufkraut und seine Unterarten sind leicht zu identifizieren: Sie sehen aus wie hochgeschossene, verzweigte Gänseblümchen.



Kirschlorbeer (*Prunus laurocerasus*)

Der Kirschlorbeer (Kleinasiens) ist wegen seiner Anspruchslosigkeit ein beliebter Busch: Er wächst überall sehr gut und schnell. Im Quartier steht er in sehr vielen Gärten. Vögel verschleppen die Beeren, wodurch er in die Natur verwildert. Wie bei fast allen invasiven Neophyten sollten keine Teile des Kirschlorbeers in den Hauskompost gelangen.



Schmalbl. Greiskraut (*Senecio inaequidens*)

Das Schmalblättrige Greiskraut stammt aus Südafrika und wurde ungewollt bei der Einfuhr von Schafwolle nach Europa verschleppt. Es ist entlang von Bahnlinien und Autobahnen stark auf dem Vormarsch. Das Greiskraut gilt als besonders gefährlich, weil es für Mensch und Vieh giftig ist. Es figuriert auch auf der Liste verbotener Arten.



Japanknöterich (*Reynoutria japonica*)

Der Japanische Staudenknöterich wächst heimlich schnell und lässt sich nur schwer bekämpfen. Er gelangte im 19. Jahrhundert als Zier- und Futterpflanze von Ostasien nach Europa. Aus kleinsten Pflanzenstücken können sich neue Populationen bilden. Im Inneren Lind gibt es mehrere, teils grosse Bestände. Auch der Japanknöterich ist verboten.



Wenn alle auf den Beinen sind

Im Inneren Lind ist viel los, der mit Abstand grösste Anlass ist aber das Quartierfest, das am 2. Juli wieder stattfindet. Dann sind immer auch die Kleinen auf den Beinen.

Archivbild: Peter Lehmann

Agenda

Quartierfest

Am **Samstag, 2. Juli 2016**, findet im Park hinter dem Kindergarten Inneres Lind das 32. Quartierfest statt. Beginn um 16 Uhr, ab 18 Uhr ist der Grill auf Betriebstemperatur (Grillgut selber mitbringen). Mit Crème-schnitten, Bar, DGLT-Kinderwettbewerb («Das grösste Lind-Talent») und EM-Public-Viewing. Findet bei jedem Wetter statt.

Boule-Turnier

Das Supermêlée-Plauschturnier (die Spielpartner werden zugelost) läuft ab wie ein richtiges Turnier mit grossem Finale zum Abschluss. Auch Anfänger und Kinder ab sechs Jahren sind herzlich willkommen. Das Boule-Turnier findet statt am **Sonntag, 4. September 2016**, ab 10 Uhr beim orangen Spielplatz im Bahnpark.

Pingpong-Turnier

Die Tischtennis-Tische im kleinen Park an der Bahnstrasse sind am **Sonntag, 18. September 2016**, Schauplatz des nächsten Pingpong-Turniers, welches vom Lindlabor durchgeführt wird. Das Kräftemessen mit der weissen Kugel beginnt um 14 Uhr. Noch ist genug Zeit zum Trainieren.

Neuzuzüger-Apéro

Neu im Inneren Lind? Der Bewohnerinnen- und Bewohnerverein gratuliert Ihnen dazu und heisst Sie am **Mittwoch, 21. September 2016**, im Bahnhüsli herzlich willkommen. Eingeladen sind auch die neuen Mitglieder des BVIL. Start ist um 18.30 Uhr, anschliessend hat die Bahnhüsli-Beiz offen.

Impressum

Lindeblatt

NACHRICHTEN AUS DEM INNEREN LIND

Nummer 64, Juni 2016

Herausgeber

Bewohnerinnen- und Bewohnerverein Inneres Lind (BVIL), 8400 Winterthur, PC-Konto 84-14585-4.

Redaktion und Gestaltung

Martin Freuler, Pflanzschulstrasse 55, 8400 Winterthur, lindeblatt[at]gmail.com, Telefon 079 509 03 77.

Druck

Rohner Spiller, Technikumstrasse 74, 8400 Winterthur.

Auflage

1400 Exemplare.

Internet

Unter www.bahnuesli.ch sind sämtliche «Lindeblatt»-Ausgaben seit Oktober 2001 als PDF-Dateien abrufbar.

Bewohnerinnen- und Bewohnerverein Inneres Lind — 8400 Winterthur

BVIL



Bewohnerinnen- und Bewohnerverein Inneres Lind (BVIL)

Werden Sie Mitglied!

Das ist ganz einfach: Werfen Sie diesen Talon ausgefüllt in den Briefkasten von Vereinspräsident **Peter Lehmann, Pflanzschulstrasse 55, 8400 Winterthur.**

Mitgliederkategorie (bitte Zutreffendes ankreuzen):

Einzelmitglied (40 Franken pro Jahr) GönnerIn (mindestens 20 Franken)

Paar (60 Franken pro Jahr)

Vorname & Name:

Name der Partnerin/des Partners:

Strasse & Nummer:

PLZ & Wohnort:

Telefon & E-Mail: