Zürcher Oberländer

ZRZ Zürcher Regionalzeitungen

Dienstag, 29. September 2026 | Nr. 225 | CHF 5.00 | AZ 8620 Wetzikon



Seine Familie prägte den FC Russikon

Riccardo Aversa ist mit Russikon in die 3. Liga zurückgekehrt. Er hat eine ganz besondere Beziehung zum Verein. SEITE 7

Schwerzenbach will keine Fusion der Sek

Das Dübendorfer Parlament hält an der Idee einer Fusion der Stadt mit der Sekschulgemeinde fest. Doch Schwerzenbach will nicht. SEITE 4

Taylor Swift schreibt Geschichte

Bei den MTV Video Music Awards hat sich Taylor Swift die Trophäe für das Video des Jahres geholt. SEITE 20

Debakel um Wetziker Pflegezentrum wird nochmals durchleuchtet

Wetzikon Das Pflegezentrum Wildbach kommt finanziell langsam wieder auf Kurs. Doch die Aufarbeitung der Ursachen für die millionenschweren Defizite ist noch nicht abgeschlossen.

Christian Brändli

Die Covid-Pandemie brachte das Alterswohnheim Wildbach in Wetzikon finanziell in Bedrängnis. Eine 2022 beschlossene Strategie verschärfte die Situation: Die Bettenzahl sollte von 182 auf maximal 160 reduziert werden, gleichzeitig wurde das Personal um 13,5 Vollzeitstellen aufgestockt. Das Problem: Die finanziellen Folgen dieser Entscheide wurden nicht ausreichend berechnet. Deshalb bewilligte das Parlament 2024 eine Zusatzunterstützung von 1,1 Millionen Franken. Doch das Defizit wuchs bis Ende jenes Jahrs auf 1,8 Millionen Franken an.

Im Mai 2025 leitete der Stadtrat weitere Spar- und Ertragsmassnahmen ein und ersetzte später die noch junge «alte» Strategie durch eine neue. Seither ist die Auslastung deutlich gestiegen. Für das laufende Jahr wird zwar wieder ein Gewinn erwartet, allerdings nur rund 200 000 statt der ursprünglich budgetierten 500 000 Franken. Gleichzeitig muss das Pflegezentrum bis im Jahr 2031 einen Vorschuss der Stadt von 2,64 Millionen Franken zurückzahlen.

Externe Untersuchung

An der jüngsten Parlamentssitzung verlangte eine klare Mehrheit deshalb eine weitergehende Aufarbeitung zu diesem Fall. Der Stadtrat muss bis Ende Februar 2027 einen Ergänzungsbericht zu seinen bisherigen Erklärungen zum Fall Wildbach vorlegen. Eine externe Untersuchung zu den strategischen und politischen Versäumnissen soll zusätzliche Erkenntnisse liefern. SEITE 3

Cevi Illnau-Effretikon wandert für guten Zweck

Illnau-Effretikon Der Cevi Illnau-Effretikon besitzt derzeit kein klassisches Vereinshaus, sein Material hat er an zwei Standorten untergebracht: im alten Werkhof in Effretikon sowie in einer Garage in Illnau. Das Lager in Effretikon wird in den nächsten Jahren ebenfalls wegfallen, einen gemütlichen Ort für einen Höck gibt es auch schon länger nicht mehr. Das will der Cevi Illnau-Effretikon ändern. Mit einer besonderen Spendenaktion, einer Sponsorenwanderung, hat er nun Geld für ein neues Vereinshaus gesammelt. *(zo)* SEITE 4

Turbenthaler triumphiert an den WorldSkills

Der Turbenthaler Ian Hofer liess an den Berufsweltmeisterschaften in Schanghai die Konkurrenz hinter sich.

SEITE 4

Für allfällige Hochwasser gerüstet

Von Anfang Oktober bis im kommenden Frühjahr wird rund um den Ringwiler Weiher gebaut.

SEITE 5

Widerstand gegen neue Regeln für grosse Schiffe

Eigentlich sollte die Schifffahrt bis 2050 klimaneutral geworden sein. Doch nun drohen Verzögerungen.

SEITE 14



Im Training mit dem Schützenkönig

Turbenthal Mit der Maximalpunktzahl von 35 Punkten hatte der Turbenthaler Julian Zehnder das diesjährige Zürcher Knabenschiessen gewonnen. Wir haben ihn an ein Training bei seinem Verein, den Sportschützen Wila-Turbenthal, begleitet. SEITE 2

Bild: Simon Grässle

Tipps vom Sauerteig-Experten

Uster 2016 übernahm der Illnauer Martin Mayer im Rahmen einer Nachfolgeregelung die Bäckerei & Konditorei Vuaillat in Uster. Zuvor hatte Mayer längere Zeit bei einer Bäckereikette in Neuseeland gearbeitet und dort seine Liebe zum Sauerteig entdeckt. Mit der Vuaillat AG lässt er seither die Sauerteig-Tradition im Oberland wieder aufleben. Anlässlich seines 10-Jahr-Jubiläums bei der Ustermer Bäckerei präsentiert er die wichtigsten Fakten zum Thema Sauerteig. *(zo)* SEITE 6

Forderungen der ÖV-Branche

Bern Die ÖV-Branche steht hinter der Vorlage «Verkehr '45». Die Vorlage sei für die Zukunft des gesamten öffentlichen Verkehrs in der Schweiz von enormer Bedeutung, hiess es gestern an einer Medienveranstaltung. Die Branche stellt aber zusätzliche Forderungen. *(zo)* SEITE 12

Ungewisse Zukunft

Bagdad Über 20 Jahre nach dem Sturz von Saddam Hussein im Irak und langen, schweren Kämpfen gegen die Terrormiliz IS ziehen die letzten US-Soldaten aus dem Land ab. Am Mittwoch soll der Abzug formell abgeschlossen sein. Für den Irak beginnt eine neue Phase der Ungewissheit. *(zo)* SEITE 15

9 771421 269024 40

Redaktion, Abos und Inserate:
Service-Desk, Telefon 044 9333333
servicedesk@zol.ch

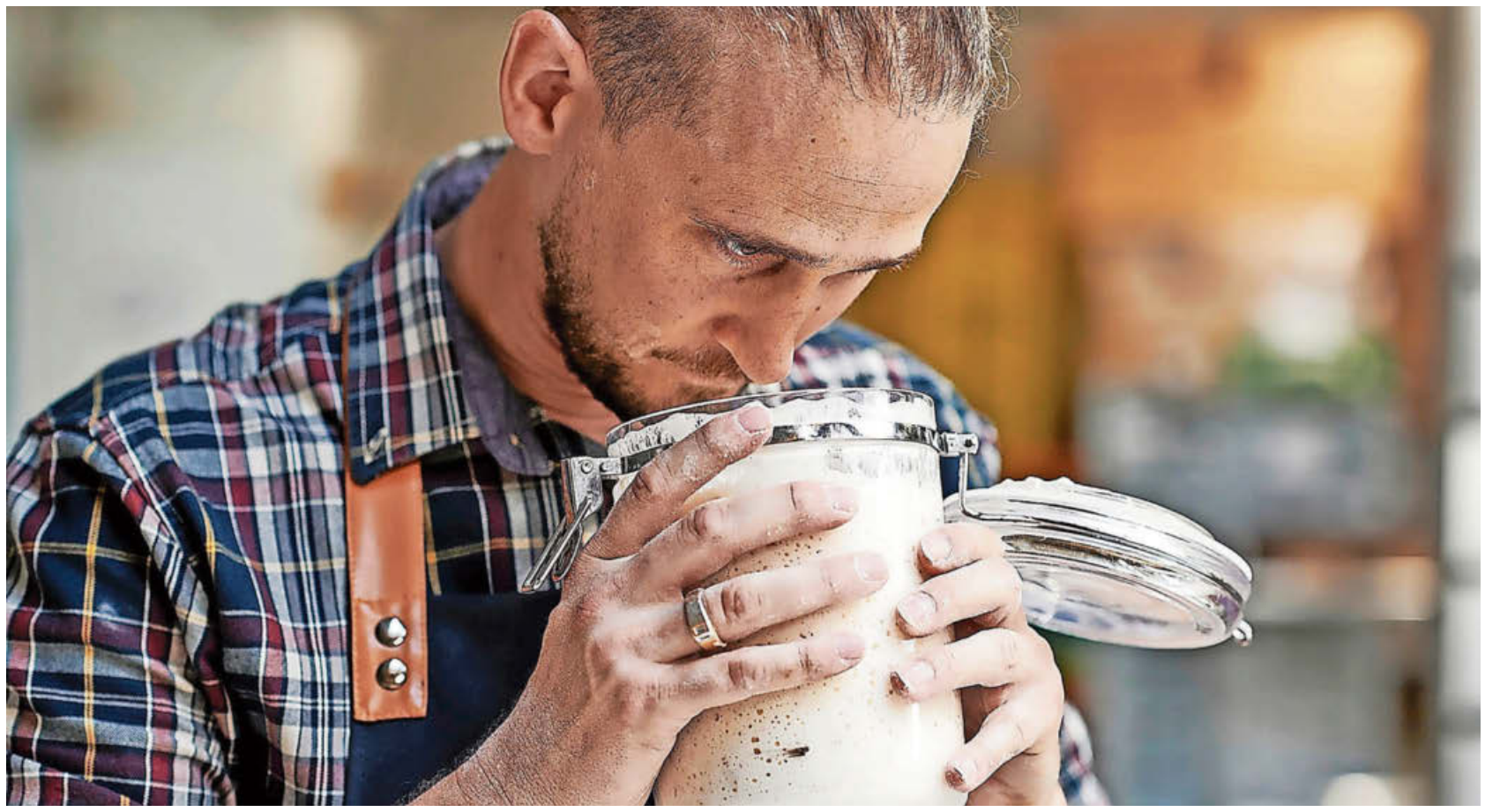
ZO Lesen Sie uns auch online auf **www.zo-online.ch**

RegionalWirtschaft

Warum Sauerteig mehr ist als nur Mehl und Wasser: 10 erstaunliche Fakten

Uster Wer Sauerteig sagt, der kommt im Oberland nicht an Martin Mayer vorbei. Vor zehn Jahren hat der 47-Jährige Illnauer die Bäckerei Vuaillat in Uster übernommen und reitet seither auf der Sauerteig-Welle.

Sandro Compagno



Die Sauerteigkulturen, die Martin Mayer verwendet, sind jahre-, ja sogar jahrzehntealt.
Bilder: Vuaillat

Von einem Boom zu sprechen, wäre nicht ganz korrekt: Der Sauerteig erlebt derzeit keinen Boom, sondern eine Renaissance. Die industrielle Herstellung von Backhefe entstand erst Mitte des 19. Jahrhunderts. Zuvor hatten die Bäcker mit Sauerteig oder sogenannten Vorteigen gearbeitet, oder sie bezogen ihre Hefe von Brauereien.

Seine Liebe zum Sauerteig fand Martin Mayer auf der anderen Seite der Erdkugel. 2013 zog es ihn nach Neuseeland, wo er in Auckland die Filiale einer grossen Bäckereikette leitete und mit dem Gemisch aus Mehl und Wasser in Berührung kam.

Zurück in der Schweiz, übernahm er 2016 im Rahmen einer Nachfolgeregelung die Bäckerei & Konditorei Vuaillat in Uster und liess die Sauerteig-Tradition wieder aufleben. Mittlerweile hat seine Vuaillat AG sieben Standorte im Oberland und in der Stadt Zürich und beschäftigt fast 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Zum 10-Jahr-Jubiläum zehn Sauerteig-Fakten in den Worten des Sauerteig-Gurus:



Mayer hat seine Liebe zum Sauerteig 2013 bei einer Bäckereikette in Neuseeland gefunden.



Die Temperatur ist einer der Faktoren, die letztlich den Geschmack eines Sauerteigbrotes beeinflussen.
Archivbild: Simon Grässle

1. Sauerteig ist eines der ältesten Verfahren zur Brotherstellung

«Die gezielte Fermentation von Brotteigen begann vor rund 5000 Jahren und ist mit den Hochkulturen Ägyptens und des Vorderen Orients verbunden. Natürliche Mikroorganismen sorgten dafür, dass Teige aufgingen und Brot bekömmlicher wurde. Sauerteig gehört damit zu den ältesten Lebensmitteltechnologien der Menschheit.»

2. Alles beginnt mit Mehl und Wasser

«Mischt man Mehl und Wasser, finden Mikroorganismen, die von Natur aus auf dem Getreidekorn und in der Luft vorhanden sind, ideale Bedingungen vor. Das Mehl, vor allem Roggen oder Weizen, liefert Stärke und Nährstoffe, das Wasser aktiviert die Milchsäurebakterien und die wilden Hefen. Es entsteht ein lebendiges Ökosystem. Der Sauerteig beginnt zu gären.»

3. Sauerteig braucht Zeit

«Neben Mehl und Wasser braucht Sauerteig noch eine dritte Zutat: Geduld. Temperatur, Fermentationsdauer und die vorhandenen Mikroorganismen beeinflussen das Aroma, die Teigstruktur und das fertige Brot. Industrielle Verfahren sind meist auf schnelle Prozesse ausgelegt, der Sauerteig ist das Gegenteil davon. Gerade die langen Gärzeiten prägen den Charakter und die Qualität eines Brotes.»

4. Die Säure entsteht natürlich

«Der Name kommt nicht von ungefähr: Während der Fermentation bilden Milchsäurebakterien unter anderem Milch- und Essigsäure. Sie prägen den Geschmack des Brotes.»

> «Ein Brot wird nicht automatisch gesund, nur weil ‹Sauerteig› auf der Verpackung steht.»
>
> **Martin Mayer**

5. Lange Fermentation verändert das Getreide

«Während der Reifezeit läuft im Teig ein regelrechtes Umbauprogramm ab. Enzyme und Mikroorganismen verändern Bestandteile des Mehls und bauen auch verschiedene Stoffe ab. Sauerteig ist weit mehr als nur ein alternatives Triebmittel. Die Fermentation verändert den Teig grundlegend.»

6. Sauerteig kann Mineralstoffe besser verfügbar machen

«Bei diesem Umbauprogramm wird auch die Phytinsäure teilweise abgebaut. Phytinsäure kommt unter anderem in Getreiden vor und kann Mineralien wie Eisen, Zink, Magnesium oder Calcium binden. Wird sie abgebaut, werden diese wichtigen Mineralstoffe besser für den Körper verfügbar gemacht.»

7. Sauerteig sorgt für eine Vielfalt an Aromen

«Viele Menschen verbinden Sauerteig mit einem kräftigen säuerlichen Geschmack. Das greift jedoch zu kurz. Faktoren wie Temperatur, Reifezeit, Mehlsorte oder Mischverhältnis von Mehl und Wasser – wir Bäcker sprechen von der Führung – beeinflussen die Entwicklung der Hefen und Milchsäurebakterien während der Fermentation. Das Resultat ist eine grosse Bandbreite an Aromen.»

8. Sauerteigbrot bleibt länger frisch

«Die während der Fermentation entstehenden Säuren und Stoffwechselprodukte können die Haltbarkeit positiv beeinflussen, indem sie unerwünschten Mikroorganismen das Wachstum erschweren. Häufig bleibt ein Sauerteigbrot länger frisch als ein vergleichbares Brot mit einer schnelleren Führung.»

9. Sauerteigbrot ist nicht automatisch gesünder

«Sauerteig baut zwar die Struktur um und Phytinsäure ab. Aber ein Brot wird nicht automatisch gesund, nur weil ‹Sauerteig› auf der Verpackung steht. Entscheidend sind auch die Mehlsorte, der Vollkornanteil, die Rezeptur und die Fermentationsdauer.»

10. Jeder Sauerteig entwickelt seine eigene Persönlichkeit

«Welche Milchsäurebakterien und Hefen sich entwickeln, hängt unter anderem von Mehl, Temperatur und Pflege ab. Deshalb entwickelt jeder Sauerteig einen eigenen Charakter. Man könnte sagen: Zwei Bäcker können mit demselben Rezept arbeiten und trotzdem zwei unterschiedliche Brote erhalten. Bei Vuaillat arbeiten wir mit fünf unterschiedlichen Sauerteigkulturen, darunter Kulturen aus Südafrika, ein Urdinkel-Sauerteig und eine 75 Jahre alte Lievito-Madre-Kultur aus Italien, die wir hauptsächlich für unsere Panettoni-Produktion verwenden. Für uns ist Sauerteig deshalb nicht einfach eine Zutat, sondern ein zentraler Teil unseres Handwerks.»

«DIE ZUKUNFT DES BROTES»

Im September 2016 übernahm Martin Mayer die Bäckerei Vuaillat in Uster und liess sie als Vuaillat AG ins Handelsregister eintragen. Heute führt er Standorte in Zürich, Uster (2), Russikon, Illnau, Effretikon und Gossau.
Zum 10-Jahr-Jubiläum möchte Martin Mayer die Diskussion über Vuaillat hinaus öffnen. Deshalb findet am 4. Oktober in Russikon der 1. Vuaillat Sauerteig-Gipfel unter dem Titel «Die Zukunft des Brotes» statt. Der Sonntag startet mit einem Jubiläumsbrunch.
Persönlichkeiten aus Handwerk, Wissenschaft und Branche diskutieren darüber, welche Rolle Sauerteig, Rohstoffe, lange Teigführung, Nachwuchs und echtes Bäckerhandwerk künftig spielen werden. Für den Brunch und den Gipfel kann man sich anmelden unter vuaillat.ch/sauerteigkurse.
Das Jubiläumswochenende startet am 2. Oktober um 11 Uhr in der Filiale in Russikon mit Foodständen und Bäcker-Handwerk zum Anfassen. Das Programm findet sich unter vuaillat.ch.
Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. *(sco)*