

# Anzeiger von Uster

**ZRR**  
Zürcher Regionalzeitungen

Freitag, 6. Januar 2023 | Nr. 4 | CHF 4.20 | AZ 8620 Wetzikon

## Kaltherziges Ende für Ampelschablonen

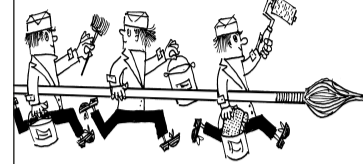
Die Kantonspolizei verbietet die Herzli-Ampeln, die das Tiefbauamt in Dübendorf montiert hatte. **Seite 5**



## 1569 Babys kamen in Uster und Wetzikon zur Welt

2022 setzte sich auf regionalen Geburtenabteilungen der Trend zur hebammengeleiteten Geburt fort. **Seite 3**

Wir machen das Oberland noch schöner.



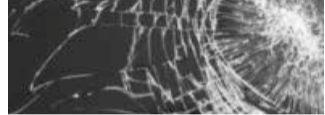
**SCHAUB**

Malen · Spritzen · Gipsen

044 930 06 49 · schaub-zh.ch

ANZEIGE

### Glasbruch und Einbruchschaden



**an Fenster oder Türen?**  
Unsere Pikettfahrzeuge sind rund um die Uhr für Sie da!

**SCHERER**  
FENSTER & TÜREN

Notfalldienst · 8330 Pfäffikon  
Tel. 043 288 77 77

## Seegräben will den Verkehr in den Griff kriegen

**Seegräben** Ein riesiger Durchgangsverkehr und ein grosser Ausflugsverkehr: Das kleine Seegräben beschäftigt Mobilitätsfragen stark. Nun datiert es seinen Richtplan auf.

**Christian Brändli**

Wenn alle Wege nach Rom führen, so dürften wenigstens einige davon durch Seegräben gehen. Die kleine Gemeinde hat punkto Ach-

sen mindestens in der Region eine grosse Bedeutung. Mit einer stark befahrenen Bundesstrasse, einer zentralen Bahnlinie, Velorouten sowie Fusswegen ist das Aatal so etwas wie die Halsschlag-

ader des Oberländer Verkehrsnetzes. Mit dem Ausbau der Zugstrecke auf Doppelspur und der geplanten Autobahn stehen zwei Grossvorhaben an, um dem wachsenden Verkehr Herr zu wer-

den. Doch die Gemeinde ist nicht nur ein wichtiger Durchgangsort, sondern auch Ziel vieler Ausflügler. Nun packt Seegräben die Revision seines kommunalen Verkehrsrichtplans an. Dort spielen

Fuss- und Velowege grössere Rollen. Am Pfäffikersee sind neue Routen sowie zwei Abstellplätze vorgesehen. Und dann spielt da noch der geplante Brückenschlag übers Aatal hinein. **Seite 3**

## Der Trend geht nach unten

**Region** Fast jede zweite Gemeinde in der Region senkt auf 2023 hin ihren Steuerfuss. Die meisten von diesen sehen eine Reduktion um zwei Prozentpunkte vor. Einige streichen gleich drei, und in Fällanden sind es sogar vier. Das regionale Steuerparadies ist – fast schon traditionell – Maur, wo noch 85 Prozent angesagt sind. Wildberg bleibt trotz einer Senkung mit einem Steuerfuss von 127 Prozent Oberländer Spitzenreiter. (cb) **Seite 2**

## Comparis ist nicht so neutral, wie versprochen

**Zürich** Entgegen eigenen Versprechen vergleicht Comparis die Angebote für Internet, Fernsehen und Festnetztelefonie derzeit nicht mehr neutral. Stattdessen werden jene Anbieter bevorzugt, die dem Vergleichsportal für die Kundenvermittlung Provisionen bezahlen.

Comparis verstösst damit gegen Vorgaben, die das Unternehmen auf der Website gegenüber Konsumentinnen und Konsumenten in einer «Neutralitätsgarantie» abgibt. Darin versichert das Vergleichsportal, dass Angebote unabhängig von einer Zusammenarbeit in die Vergleiche aufgenommen würden.

Mit einem Fallbeispiel konfrontiert, räumt das Vergleichsportal Comparis ein: «Wir haben aktuell entschieden, aus Gründen der Fairness vorderhand nur die zahlenden Provider zu listen.»

Als Begründung nennt das Unternehmen die stark gestiegene Zahl an Aufnahmebegehren von kleinen Anbietern. Mit den vorhandenen Ressourcen sei es nicht mehr möglich, dies administrativ zu stemmen. (zo) **Seite 20**

## Wie der König in den Kuchen kommt



**Uster** Landauf, landab wird der Dreikönigstag mit dem Biss in den Kuchen zelebriert. Das bringt den Produzenten Umsatz, aber auch viel Arbeit. Ein Besuch in der Ustermer Bäckerei Vuailat. **Seite 5** Foto: Seraina Boner

## Gestaltungsplan für Effretiker Projekt liegt auf

Am Bahnhof sollen ein Hochhaus und ein Bushof entstehen. Nun kann sich die Bevölkerung äussern. **Seite 2**

## Skigebiete hoffen auf Hilfe vom Staat

Dutzende Skigebiete wollen Staatshilfe – doch diese ist schwer zu kriegen. **Seite 21**

## Der Westen schickt Panzer in die Ukraine

USA, Deutschland und Frankreich schicken Militärfahrzeuge ins Kriegsgebiet. **Seite 18**

## Regierungsrat ignoriert Smartvote

Keiner der Bisherigen will die Fragen der Wahlhilfeplattform beantworten. **Seite 7**



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



Lesen Sie uns  
auch online auf  
www.zueriost.ch



Amtliche Anzeigen 8  
Todesanzeigen 6  
Veranstaltungen 11

# Auf den Spuren des weissen Plastikkönigs

**Uster** Am Dreikönigstag hoffen alle auf den König im Kuchen. Doch wie kommt er überhaupt hinein? Ein Besuch in der Bäckerei Vuillat in Uster.

**Matthias Müller**

Die Realität der Backstube begrüsst den Besucher um 9 Uhr morgens bereits an der Türschwelle. Dem leger in den Raum geworfenen «Guten Morgen» erwidert die Belegschaft ein bestimmtes «Guten Tag». Kein Wunder eigentlich, in dieser Branche steht man früh auf.

Die Geschäftigkeit in der Produktionsstätte der Bäckerei Vuillat an der Seestrasse in Uster ist regelrecht spürbar, die meisten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bereits seit Stunden im Einsatz. Man verliert keine Zeit mit Geschwätze oder Trödelei. Mittendrin steht Martin Mayer. Der 43-jährige Bäckermeister aus Illnau hat den Betrieb mit seiner Leidenschaft für Sauerteigbrote zur Marke gemacht. Als Inhaber und CEO in einem Geschäft mit hohen Kosten und tiefer Marge weiss er aber auch um den Stellenwert der Effizienz. Er sagt: «Im Dezember und im Januar erleben wir hier die intensivste Zeit des Jahrs.»

## Bis zu 2000 Kuchen

Tatsächlich fallen in diese Zeitspanne gleich mehrere Feiertage, die mit einem eigenen Gebäck in Verbindung gebracht werden: der Nikolaustag mit seinen Grützbänzen, Weihnachten mit den italienischen Panettoni und der Dreikönigstag mit seinem Kuchen.

Letzterer bildet dabei quasi das Schlussbouquet. Während Grützbänzen und Panettoni über mehrere Tage hinweg verkauft werden, wird der Löwenanteil der Dreikönigskuchen am 6. Januar abgesetzt. So stehen in der Nacht auf Freitag alle elf verfügbaren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Produktion und der Logistik im Einsatz.

Doch was bedeutet das in Zahlen? «Wir rechnen mit 1500 bis 2000 Dreikönigskuchen, die wir über unsere vier Filialen und diverse Firmen- und Privatbestellungen absetzen werden», sagt Mayer. Oder anders ausgedrückt: «Zwischen 500 und 800 Kilogramm Teig.»



Der Dreikönigstag ist für Vuillat-Geschäftsführer Martin Mayer und seine Mitarbeitenden ein Grosskampftag.

Die Kuchen werden standardisiert mit sechs, acht oder zehn Kugeln gebacken, grössere Ausführungen und Spezialwünsche mit beispielsweise mehreren Königen können bis am Vortag bestellt werden.

Da die Produktionsstätte bei Bedarf jederzeit nachliefern muss, gilt es, Reserven in den Kühlräumen zu haben, um auf Engpässe reagieren zu können. Ergo kommt der Kalkulation eine zentrale Rolle zu. «Da man es eigentlich nur falsch machen kann, sollte man versuchen, es möglichst wenig falsch zu machen», sagt Mayer und schmunzelt.

## Kugel um Kugel

Will man die Situation an diesem Mittwochmorgen beschreiben, könnte man also von der Ruhe

vor dem Sturm sprechen. Oder, wenn man Nina Petrig über die Schulter schaut, von einer Aufwärmrunde. Die Abteilungsleiterin produziert schliesslich im hinteren Teil der Stube gerade eine Ladung sechskugliger Dreikönigskuchen für den Nachmittag.

Während der letzten Viertelstunde hat Petrig mithilfe einer grossen Misch- und Knetmaschine Mehl, Eier, Butter und Mandelmasse zu einem Teig verarbeitet lassen. Nun schneidet sie die 20,6 Kilogramm schwere Charge behende in 13 Stücke à 1,2 Kilogramm und zwei Stücke à 2,5 Kilogramm.

In einem nächsten Schritt, der sich Aufschleifen nennt, teilt eine Maschine mit dem lieblichen Namen Erika die 13 kleineren

Stücke in je 30 kleine Seitenkugeln. Aus den zwei schweren macht sie je 30 grössere Mittelstücke.

Jetzt ist das Geschick von Nina Petrig und Martin Mayer gefordert. Zuerst reiben sie auf einem roten Teller mit der Handfläche 30 weisse Plastikkönige in 30 kleine Kugeln ein. Die Könige, die aufgehäuft in einer Schüssel liegen, werden übrigens von einem Grosshersteller zusammen mit der Krone geliefert.

Anschliessend legen sie sechs Mittelstücke mit je einer anliegenden Königskugel auf ein Blech. Die so begonnenen sechs Kreise schliessen sie danach mit je fünf «normalen» Kugeln, ehe sie die fertigen Kuchen noch mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker und Mandeln garnie-



Aus diesem Teig werden 60 Dreikönigskuchen gemacht.  
Fotos: Seraina Boner



Es muss nicht immer Raketenwissenschaft sein: So kommt der König in die Kugel.

ren. So entstehen nacheinander 60 Kuchen auf zehn Blechen, die zum Aufgehen des Teiglings noch für 15 Minuten in die feuchtwarne Gärkammer und zum Schluss für 15 Minuten in den 210 Grad warmen Ofen geschoben werden.

## Schritt für Schritt

Aller Simplizität zum Trotz bedarf es wenig Vorstellungskraft, um zu erkennen, wie wichtig in der Akkordnacht vom Donnerstag auf den Freitag der Faktor Disziplin sein muss.

Zwei nicht sauber angelegte Kugeln lassen den Kuchen unförmig oder löchrig erscheinen. Eine Unachtsamkeit in den Arbeitsschritten kann zu einem doppelköniglichen oder – noch schlimmer – zu einem königs-

losen Kuchen führen. Hinzu kommt, dass in jenen Stunden nicht nur verschiedene Grössen, sondern auch verschiedene Sorten – Schokolade, Sultaninen, Nature – gebacken werden. Gar noch anspruchsvoller werde es, wenn gleichzeitig die Spezialanfertigungen produziert würden, gibt Martin Mayer zu bedenken. «Bis zu 36 Kugeln, vier Könige oder dergleichen: Da sind Fehler schnell passiert.»

Das zeigt: In einem Prozess, der wenig von Zauber, dafür aber umso mehr von Struktur und Effizienz geprägt ist, sind also auch die Überraschungen einfach zu erklären. Einzig die wichtigste aller Fragen wird glücklicherweise bei jedem Kuchen offenbleiben: Wer setzt sich dieses Jahr die Krone auf?

## Dübendorf muss Herzli-Schablonen entfernen

**Dübendorf** Das Tiefbauamt hat mit Herzen an Fussgängerampeln einen Monat lang ein wenig Liebe verbreitet. Doch die Kantonspolizei setzt diesem Vorhaben nun ein Ende.

Dübendorferinnen und Dübendorfer konnten sich gut einen Monat an leuchtend roten Herzen an den Fussgängerampeln erfreuen. Während der Rotphasen war das Herzli jeweils auf der Städtlikreuzung beim Stadthaus zu sehen. Nun mussten die Herzschablonen nach Intervention der Kantonspolizei wieder dem gewohnten Figürchen-Piktogramm weichen.

Verantwortlich für besagte Charme-Offensive war Raymond König, Leiter der Abteilung Tiefbau der Stadt Dübendorf. Er wollte den Passanten mit den Herzli-Ampeln eine Freude bereiten, wie er Anfang Dezember gegenüber dem «Glattaler» verriet. König zeigt sich nun über die

Rückkehr zum Status quo gelassen. «Für mich war klar, dass wir uns mit der Aktion von Anfang an in einem Graubereich bewegen.» Nachdem er von der Kantonspolizei gebeten worden sei, die Schablonen bis Ende Woche zu entfernen, habe er sie am Mittwoch demontiert.

## Passanten mochten Herzli

Der Tiefbauleiter hat das gleich selbst in die Hand genommen und mit einer Leiter die sechs Herzformen abgebaut. Dabei hat er nochmals hautnah zu spüren bekommen, dass die Passanten sich wie beabsichtigt über die Liebesbotschaften gefreut haben. «Bei der Demontage haben mir ein paar Leute gesagt, dass sie

die Herzen vermissen werden.» Schon zuvor habe er fast ausnahmslos positive Reaktionen erhalten. Beispielsweise habe ihm eine Dame geschrieben, dass sie an der Ampel verweile sei, um das Herz mehrmals zu sehen.

Offenbar ist die Aktion so gut angekommen, dass sie Opfer des eigenen Erfolgs wurde. Denn laut König ist die Kantonspolizei unter anderem auf die Ampel-Hezchen aufmerksam geworden, nachdem sich auch eine andere Gemeinde beim Kanton erkundigt hatte, ob sie ebenfalls solche Schablonen anbringen dürfe.

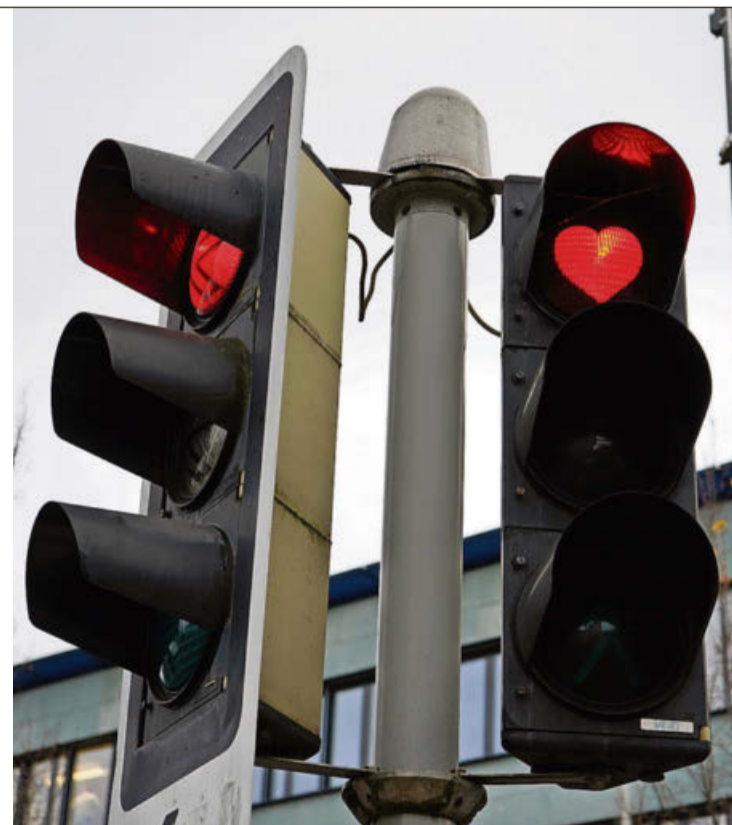
## «Hinweise aus Bevölkerung»

Ralph Hirt, Mediensprecher der Kantonspolizei, bestätigt dies

auf Anfrage. Ausserdem seien diesbezüglich «Hinweise aus der Bevölkerung eingegangen». Welche Gemeinde sich bei der Polizei erkundigt hat, verrät Hirt nicht. Das bleibe geheim. Generell gelte: «Das Gesetz schreibt vor, wie die Lichter für Verkehrsteilnehmer auszusehen haben.»

Doch die Herzli-Schablonen sind nicht etwa ein Fall für den Müll. Wie Raymond König sagt, werden sie allenfalls ein Comeback bei einem Dorffest feiern. In dem Fall wäre das Zentrum für den Verkehr sowieso gesperrt, und die Herzen hätten zumindest einen dekorativen Zweck.

**David Marti**



Papier schlägt Schere: Die Herzli-Schablonen müssen weg. Foto: tba