

einwurf

von Karin Unkrig

**Chili,
Zimt,
Safran**



Heute muss alles gut riechen (pardon: «duften»). Durch die Vanille-Patschuli-Wolke gesehen, erscheint vieles anders, benebelt, überparfümiert, hyperdesodoriert – wir geniessen es. Und lassen uns gerne täuschen:

- vom Geruch eines Neuwagens, welcher die Auto-Occasion aufpeppt,
- dem künstlich nachgebildeten Croissantduft, welcher Kunden magisch zum Kaffeecorner zieht,
- dem Bonbon- oder Rosennebel in Nobelhotels,
- dem Orangenaroma in der Umkleidekabine,
- der Duftkerze im Wartezimmer.

Früher wurden unangenehme Gerüche übertüncht, heute darf nichts mehr neutral in die Nase steigen – sondern man muss diese zielgerichtet steuern. Hilfreich, wenn man ein Bahnticket sucht, auf dessen Rückseite ein Waschmittelhersteller mit offensichtlichem Odeur wirbt. Witzig für Kinofilme, absonderlich bei der Steuerrechnung, bei Mahnungen oder Todesanzeigen (wer würde da Pate stehen? Bärenklau, Stechapfel, Engelstrompeten?). Nachteilig bei Allergien, Atembeschwerden oder Migräne. Letztere kann sich auch bei geschmacksneutralen Substanzen einstellen – etwa beim Wodka. Allerdings nur wenn man zu viel davon trinkt. Ausschliessliches Schnüffeln an der Flasche soll dem Vernehmen nach ungefährlich sein.

forum@stadi-online.ch

Karin Unkrig arbeitet in Winterthur beim Bundesamt für Strassen (Astra) und als freie Publizistin in München

Schüler laden «Zur Premiere»

Angehende Confiseure und Konditoren sind im Schlusspurt für die Decorissima. Vom 6. bis 8. März wollen sie ihr Können zeigen. Aber noch sind nicht alle mit ihren Torten zufrieden.

Winterthur: Ein süsslicher Geruch liegt in der Luft. Im Klassenzimmer an der Berufsbildungsschule Winterthur (BBW) sitzen die Lernenden der Branche Konditorei-Confiserie an ihren Tischen. Sie haben jedoch kein Mathebuch vor sich liegen, sondern verzieren mit Spritztüten ihre Torten. Der Lehrer geht ruhig durch den Raum. Hie und da gibt er den Schülern einige Tipps und Anweisungen. Die angehenden Confiseure und Konditoren des zweiten Lehrjahres hantieren alle an ihren Tortenprojekten. Sie werden ihre Eigenkreation zum Thema «Zur Pre-

miere» zusammen mit ihren Schaustücken aus den Lehrbetrieben an der Decorissima vom 6. bis 8. März im Hotel Banana City in Winterthur ausstellen. Eine Fachjury wird die kunstvollen Objekte bewerten und kürt die Sieger.

Eine der Lernenden ist Alessa Klingler (18) aus Turbenthal. Sie ist soeben mit ihrem Marzipanbild zum Thema «Tribute von Panem» fertig geworden. Freudig plaudert sie mit ihrer Sitznachbarin über ihre Schöpfung: «Von klein auf stand ich oft in der Küche und habe gebacken und verziert. Deshalb war für mich klar, etwas in diese Richtung zu lernen.» Alessa mag die kreative Arbeit. Die Decorissima bietet den Lehrlingen eine gute Gelegenheit, damit zu punkten. Der Berufsnachwuchs bekommt die Chance, sein Können unter Beweis zu stellen. Rund 150 Lernende aus Verkauf und Produktion werden an der diesjährigen Decorissima teilnehmen. Organisiert wird der Anlass vom Verband der Bäcker- und Confiseurmeister (ZHBC) in Zusammenarbeit mit der Fachschule



Die Lernenden Karin Schellenberg aus Schleikon (l.) und Alessa Klingler aus Turbenthal wollen an der Decorissima ihr ganzes Können zeigen. Bilder: mth.



Severin Seiler (17) präsentiert seine Minions.

Es gibt auch einige Schwierigkeiten

Auch Julia Bell (19) aus Freienstein arbeitet an der Dekoration ihrer Torte. Sie steht an einem der Metalltische in der Backstube und beugt sich über ihre Arbeit. Julia hadert mit den rosaroten Vorhängen aus Modelliermasse, die sie für ihre Torte entworfen hat. Ein entnervtes Seufzen entweicht ihr, als sie nochmals neu ansetzen muss. Da sind Geduld und Beharrlichkeit gefragt. Der Beruf hat sie bis jetzt nicht überzeugt: «Mir ist es oft zu stessig.» Julia sammelt sich kurz und wendet sich wieder ihrer Arbeit zu.

Severin Seiler (17) aus Russikon trägt seine neuste Kreation, gelbe Hilfsmännchen – sogenannte Mini-

ons – auf einem kleinen Tablett und verlässt sie mit einem Lächeln im Lager. «Zuerst habe ich Koch und Bäcker geschmeckelt, aber das hat nicht so gepasst. Das Feine, Filigrane gefällt mir am Beruf eines Confiseurs», sagt Severin. «Man kann sich ausleben, das hat mir bei den anderen beiden Jobs gefehlt.»

Die Auszubildenden arbeiten fleissig und konzentriert an ihren Projekten, um sich mit ihren Mitschülern messen zu können. Auch Hansueli Elmer, Konditor-Confiseur Fachlehrer an der BBW und gleichzeitig Mitglied des Organisationskomitees der Decorissima, unterstützt seine Lernenden, bietet Hilfe an und motiviert. Er ist davon überzeugt, dass die Decorissima auch dieses Jahr ein toller Erfolg wird.

Michael Hotz

zur decorissima

Die 15. Decorissima findet vom 6. bis 8. März im Festsaal des Hotels Banana City statt. Am Freitag werden von Experten die gelungensten Köstlichkeiten ausgezeichnet. Am Samstag und Sonntag kann das Publikum während der Ausstellungszeiten alle Objekte bestaunen. Zusätzlich können die Besucher Bewertungen abgeben und so den Publikumspreis mitbestimmen. Dieser wird am Sonntagmorgen verliehen. mth.

6. März, 18 Uhr Eröffnung und Rangverkündigung bis 21 Uhr
7. März, 10 bis 17 Uhr
8. März, 10 bis 16 Uhr, 15.45 Uhr Rangverkündigung Publikumspreis



Ein Ziel der Veranstaltung war es, das Miteinander zu stärken. Bild: hd.

Freikirchliche Bauernkonferenz

In den Winterthurer Eulachhallen trafen sich am Wochenende rund 800 Landwirte. An der freikirchlichen Bauernkonferenz wollten sie das Miteinander stärken.

stiftung schleife

Die Stiftung Schleife möchte die Gemeinschaft mit Jesus Christus entdecken und fördern, wie sie auf ihrer Homepage schreiben. Ihr Ziel sei es, den Wert des Evangeliums für alle Welt erfahrbar zu machen. Gemäss der Fachstelle für Sektensfragen Infosekta wirkt die Stiftung Schleife mit ihren sozialen Projekten für Aussenstehende unauffällig. Die Gruppe sei jedoch stark auf Endzeitvisionen fokussiert und glaube an Heilung, Prophetie und Visionen. red.

Winterthur: In den Eulachhallen ging am letzten Wochenende zum sechsten Mal die Bauernkonferenz über die Bühne. Auf dem Programm standen freikirchliche Gottesdienste und Workshops. In den Hallen konnten sich die Besucher an den Ständen informieren und Produkte von Bauern kaufen. Neben vielen Bauern aus der Deutsch- und Westschweiz begrüsst Initiant Andreas Keller auch Gäste aus Deutschland, England, Finnland und Schweden. Der Leiter der Stiftung Schleife in Winterthur betonte die Wichtigkeit der Bauern und ihrer wertvollen Arbeit. Ihre Situation und das Umfeld würden immer schwieriger. Die Organisatoren haben sich zum Ziel gesetzt, das Miteinander unter den Bauern zu fördern und den Zusammenhalt zu stärken. Ein wichtiges Thema der Konferenz war auch die Versöhnung unter den Bauern.

Der Nationalrat Erich von Siebenthal aus Bern sprach am Samstagmorgen das Grusswort. Selbst aufgewachsen als Bauernsohn in Gstaad, kennt er die Freuden und Leiden des Bauernstandes. Für ihn sei der christliche Glaube das Fundament seines Lebens. red.



Berner Nationalrat Erich von Siebenthal während seines Grussworts. Bild: pd.

winterthur hauptbahnhof: ein tag im führerstand

von Bruno Nauer

Mit dem Lokführer unterwegs

Was nützt die beste Lokomotive, wenn sie nicht durch zuverlässiges Personal bedient wird? An die Männer und Frauen auf dem Führerstand werden hohe Ansprüche gestellt. Ich kann mir davon selbst ein Bild verschaffen. Denn heute bietet sich mir eine besondere Gelegenheit: Auf Gleis 6 warten eine Zugkomposition der S7 und die beiden Lokführer Oliver Maier und Urban Ammann auf mich. Ich darf sie begleiten.

Der Zug steht auf dem Abstellgleis im Depot Winterthur. Es stehen noch rund 34 Minuten zur Verfügung, um die Komposition bis zur Abfahrt betriebsbereit zu machen. Als Erstes aktualisiert Urban Ammann seinen LEA (Lokführer-Elektronik-Assistent).

Er erklärt mir dabei die Aufgaben eines Lokführers.

Erste Priorität hat die Sicherheit. Am Zug wird kontrolliert, dass keine Kabel herunterhängen, die Komposition richtig gekuppelt ist und weder Feder- noch Radbeschädigungen vorliegen. Nach Abschluss der Sichtkontrolle werden die zur Fahrt erforderlichen Sicherheitseinrichtungen geprüft und zum Schluss wird eine Bremsprobe durchgeführt.

Danach meldet sich Urban Ammann über Funk beim Fahrdienstleiter an, welcher im Flughafen Zürich stationiert ist. Er kündigt seine Abfahrtsbereitschaft an und dass er aus dem Depot in den Hauptbahnhof fahren kann. Die Signale geben ihm dann freie Fahrt zur Einfahrt



Winterthur

in den Hauptbahnhof. Als wir ankommen, haben die Fahrgäste etwa zehn Minuten Zeit, um einzusteigen und einen geeigneten Platz zu finden.

Urban Ammann ist Lokführer geworden, weil die Bahn ihn schon als Kind fasziniert hat, wie er mir erzählt. «Mit diesem Beruf habe ich mir meinen Bubentraum erfüllt.» Neben der Freude braucht es auch den Willen, Verantwortung zu übernehmen. Hin und wieder sind auch Opfer zu erbringen, sagt er mit Blick auf den unregelmässigen Dienst. «Dieser hat aber auch seine schönen Seiten.» Besonders gern fährt Urban Ammann am frühen Morgen dem Sonnenaufgang entgegen.



Urban Ammann fährt am liebsten dem Sonnenaufgang entgegen. Bild: pd.

Lokführer müssen über eine dreijährige Berufslehre mit einem eidgenössischen Fähigkeitsausweis oder eine Matura verfügen. Um das Selektionsverfahren der SBB für diese Ausbildung erfolgreich zu bestehen, sind ein Gesundheitscheck und mehrere Tests nötig.

Zum Schluss führt mich Urban Ammann ins historische Lokdepot des SBB Historic Team Winterthur. Was ich da sehe, als das Tor zum Depot sich öffnet, macht mich sprachlos: Stolz steht eine Be 4/6, Jahrgang 1921, vor uns. Diese Lok wird auch Rehbock genannt, weil sie früher bei der Fahrt hüpfte. Eine Augenweide, die man übrigens bei SBB Historic für Fahrten buchen kann.

Bruno Nauer (60) ist Mitarbeiter bei Railclean in Winterthur und ein grosser Eisenbahnfan