

Feier mit Dudelsack und Edelmetall-Duft

DÜBENDORF Der Curling-Club Dübendorf beschenkte sich zum 50-Jahr-Jubiläum mit einem mehrtägigen Fest gleich selber. In einem Mammutturnier messen sich 120 Teams. Ein viel beachtetes Mini-Comeback gab das Trio Eugster.

MARCEL VOLLENWEIDER

Unvermittelt hallen Dudelsackklänge durch die Katakomben der Kunsteisbahn Im Chreis in Dübendorf. Die knapp gehaltenen Order der Curlingspieler werden vom Klangteppich, welcher der Piper im traditionellen schottischen Kilt bei der Bearbeitung des Instrumentes hinterlässt, aufgesogen. Ein Glück, dass sich die Curler auch nonverbal zu verständigen wissen.

Es gibt viele spezielle Momente und bekannte Persönlichkeiten an der fünf-tägigen Feier des Curling-Clubs Dübendorf (CCD). Da sind zum Beispiel die Gebrüder Attinger, die, zusammen mit ihrem Vater Peter, den Curlingsport in Dübendorf erst salonfähig gemacht haben. Sie haben dafür gesorgt, dass der CCD auch auf internationaler Ebene Spuren hinterliess.

Vom Curler zum Piper

Ruedi Attinger hat den Besen, mit welchem er jeweils das Eis bearbeitete, bereits vor 30 Jahren an den berühmten Nagel gehängt. «Ich wollte mich in meiner Freizeit immer mal wieder einer neuen Herausforderung stellen», erzählt der 56-jährige Biobauer aus Gockhausen. Dem Curlingsport ist er dennoch verbunden geblieben: Als Piper – oder eben Dudelsackbläser – trägt er seinen Teil bei, wenn es um die passende Atmosphäre rund um die Rinks geht.

Im traditionellen schottischen Kilt gekleidet, geht er voll in der neuen Leidenschaft auf. «Ich habe vor 14 Jahren mit dem Dudelsackspielen begonnen. Als ich noch selber Curling spielte, gehörten Dudelsackklänge zum Rahmenprogramm. Da ist das Virus auf mich übergelungen», erklärt Ruedi Attinger. Bemerkenswert: Der Gockhau-



Eine Jubiläumsfeier ohne die Attingers und Eugsters? Undenkbar! Von links: Bernhard Attinger, die singenden Brüder Alex, Guido und Vic Eugster, sowie Dudelsackbläser Ruedi Attinger. Bild: Marcel Vollenweider

ser hat eine eigene Dudelsackschule aufgebaut und unterrichtet gegenwärtig 15 bis 20 Schüler. «Das ist derzeit meine liebste Freizeitbeschäftigung», sagt er.

Die Eugsters: singende Curler

«Oh läck du mir am Tschöpli»: Als Vic, Alex und Guido Eugster am Donnerstagabend beim offiziellen Festakt vor gut 500 Personen im Festzelt einen ihrer grössten Hits anstimmen, ist die Stimmung sofort da. Der gut halbstündige Auftritt des landesweit bekannten Trios kommt. Es hätte etwas gefehlt, wenn die drei nicht ins Rahmenprogramm der

Feier miteinbezogen worden wären. Denn die Brüder haben ebenfalls dem Curlingsport gefrönt. «Eigentlich», so erzählt Guido Eugster, «sind wir dank eines Auftritts an einem Curling-Event entdeckt worden.» Konkret: Bereits in den Jahren 1967 und 1968, so ist in der Festchronik nachzulesen, hat das damals noch unbekannte Trio bei Anlässen des Curling-Clubs Erfolge gefeiert. Später, anfangs der 80er Jahre, haben die Eugster-Brüder die Faszination Curling ebenfalls entdeckt.

«Der Curling-Club ist am Ort nicht zuletzt wegen seiner vorzüglichen Ju-

gendarbeit bestens verankert», streicht Guido Eugster die Vorzüge des Vereins hervor. Er, der selber während sieben Jahren Präsident des Clubs war, erinnert sich, wie sich das Curling gewandelt hat: «Früher war Curling zwar keinesfalls ein Altherrensport, aber doch noch vermehrt ein Spiel. Die Aktiven nahmen ihre Steine noch selber mit.»

Zusätzliche Rinks in der Halle

Als OK-Präsident der 50-Jahr-Feier amtiert Bernhard Attinger, auch er im schottischen Kilt gewandert. Sehr erfreut zeigt er sich über die enorme Re-

Top-Adresse im Curling

Der Curling-Club Dübendorf wurde im Herbst 1962 gegründet. Erstaunlicherweise war in Dübendorf eine Curling-Spielfläche geplant, bevor der Curling-Club bestand. In Etappen wurden Erweiterungsbauten nötig: Anfänglich standen den Curlern zwei Rinks zur Verfügung, mit dem Neubau im Jahr 2006 sind es vier. Die Mitglieder haben bei Bauvorhaben stets selber tief in die Taschen gegriffen.

Das sportliche Palmarès des Clubs geht unausweichlich mit den Auftritten der Attingers einher. Sie waren in ihrer Zeit nicht nur auf nationaler Ebene das Mass aller Dinge, sondern erspielten sich auch auf internationalem Parkett zahlreiche Erfolge – etwa WM-Silber oder EM-Gold. (mv)

sonanz auf das Jubiläumsturnier: «Bereits vor einem Jahr haben wir befreudete Clubs angeschrieben. Im Sommer 2011 zählte das Teilnehmerfeld unglaubliche 108 Teams.» Am Ende waren es gar 120 Equipen, weshalb neben den vier Rinks in der Curlinghalle sechs weitere Spielbahnen in der Eissporthalle eingerichtet wurden.

Zahlreiche Medaillengewinner an Schweizer Meisterschaften sowie Europa- und Weltmeisterschaften und an Olympischen Spielen fanden den Weg nach Dübendorf. Die eben gekürte Weltmeisterin Mirjam Ott ist ebenso auszumachen wie der Olympiasieger von Nagano 1998, Patrick Hürlimann. Es riecht im Festzelt und auf dem Eis buchstäblich nach Edelmetall, welches von den einstigen und noch aktuellen Cracks an nationalen und internationalen Titelkämpfen gewonnen worden war.

Der von Vereinspräsident Walter Elvedi erwähnte Spirit of Curling legte seinen Zauber an diesen Tagen des Feierns spürbar über Curlingfamilie und Festgemeinde.

Gut bedient

STEPHAN KÄLIN

Der Empfang ist freundlich im «Ochsen». Kaum haben wir die Türen des Restaurants an der Zentralstrasse in Uster aufgestossen, werden wir von einem Lächeln begrüsst. Die zugehörige Dame bietet uns einen Tisch in der Taverne an – demjenigen Teil des Restaurants, den die langjährige Besitzerfamilie Badertscher als «Dorfbeiz» verstanden haben will. Anders als im danebenliegenden nobleren Raum mit seinen

AUFGETISCHT

Zu Besuch in Oberländer Restaurants: heute im «Ochsen» in Uster.

weiss gedeckten Tischen und komfortablen Polsterstühlen, ist das Interieur der Taverne eher simpel und zweckmässig. Einem «Eingeklemmten» zum Znüni oder eben einem unaufgeregten Mittagessen durchaus angemessen. Schliesslich geht es ums Essen – und das schmeckt gut im «Ochsen», ob die Servietten nun aus Stoff oder Papier sind. So viel sei schon mal verraten.

Bevor wir aber überhaupt so weit sind, das Essen zu kosten, stehen wir vor der Qual der Wahl, die die Mittagskarte und die reguläre Speisekarte bieten. Auffallend: Im «Ochsen» ist die Spargelsaison eröffnet. Es gibt Fisch auf Spargel, Gnocchi mit Spargeln,



Das Team des «Ochsen» rund um die beiden Chefs Urs Badertscher (Vierter von rechts) und Jörg Badertscher (ganz rechts). Bild: David Kündig

Spargel-Spinat-Risotto und frische Spargelcremesuppe. Ich entscheide mich für Letzteres als Vorspeise. Zum Hauptgang gönne ich mir einen Klassiker: «Züri Gschnätzlets» mit Rösti (Fr.35.80). Mein Gegenüber wählt den gebratenen Zander mit Frühlingsspinat, gemischten Spargeln und neuen Kartoffeln (Fr.38.50) und der Dritte im Bunde hält sich ans bodenständige Menü 1: Schüblig und Schinken, Lauchgemüse und Salzkartoffeln (Fr.19.50), dazu gibts eine abgespeckte Version

der Spargelcremesuppe, die gerade Tagessuppe ist.

Meine Suppe präsentiert sich denn einiges üppiger – mit Rahmhäubchen, gerösteten Mandelsplittern und Schnittlauch. Der Geschmack ist vorzüglich. Ähnlich tönt es vom Dritten im Bunde, der die Menüversion vor sich hat. Kaum sind die Suppen ausgelöffelt, ist die Bedienung zur Stelle und schafft Platz für den nächsten Gang. Das Servicepersonal macht durchwegs einen

guten Job. So werden unsere Hauptgerichte von zwei Angestellten synchron serviert. Während des Essens folgt die Frage nach dem Befinden – nicht penetrant, sondern fürsorglich. Auch der Chef, Urs Badertscher, der mit seinem Bruder Jörg den Familienbetrieb leitet, wünscht persönlich «En Guete».

Im «Ochsen» wird auf derartige Details Wert gelegt. Nicht nur im Umgang mit den Gästen, auch bei der Präsentation der Speisen. Besonders der Zander meines Gegenübers sticht ins Auge. Er ruht wohl drapiert auf einem sternförmig angerichteten Beet aus Spargeln und Spinat. Eine Aufmachung, die dazu ermuntert, den Fisch und das Gemüse gemeinsam zu verköstigen. «Äusserst gelungene Kombination», meint mein Arbeitskollege. Auch ich bin mit meiner Auswahl zufrieden. Das Kalbfleisch ist zart, die Sauce sämig und ansprechend gewürzt. Die Rösti goldgelb gebraten.

Der einzige kleine Makel findet sich auf dem Teller des Dritten im Bunde. Der Schinken könnte durchaus etwas saftiger sein, meint er. Schüblig, Lauch und Kartoffeln sagen ihm aber zu. Und so zeigt er sich versöhnlich, schliesslich liegt sein Menü preislich auch einiges unter den anderen beiden. Unsere Bilanz fällt positiv aus. So positiv, dass wir der Dessertkarte nur aus Gwunder noch einen flüchtigen Blick schenken. Die ersten beiden Gänge waren nicht nur gut, sondern auch genug.

Alterszentrum wird neu organisiert

WANGEN-BRÜTTISELLEN. Der Gemeinderat von Wangen-Brüttisellen hat eine neue Leistungsvereinbarung mit Dietlikon abgeschlossen. Die beiden Nachbarn betreiben gemeinsam das Alterszentrum Hofwiesen, Dietlikon als Trärgemeinde, Wangen-Brüttisellen als Anschlussgemeinde. Weil sich mit der neuen Pflegefinanzierung die Rahmenbedingungen grundlegend verändert hätten, seien die Gemeinderäte von Dietlikon und Wangen-Brüttisellen übereingekommen, den bisherigen Anschlussvertrag durch eine Leistungsvereinbarung zu ersetzen, heisst es in einer Mitteilung.

Die Vereinbarung regelt im Wesentlichen die Bereitstellung von 20 Betten für Einwohner aus Wangen-Brüttisellen mit einer jährlichen Pauschalentschädigung von 20000 Franken, die Kostenbeteiligung gemäss Pflegegesetz sowie administrative Abläufe.

Die Leistungsvereinbarung wird rückwirkend per 1. Januar 2012 abgeschlossen. Auf den gleichen Zeitpunkt wird der bisherige Anschlussvertrag aufgehoben. Die bisherige gemeinsame Betriebskommission bleibt gemäss Mitteilung voraussichtlich bis Ende 2013 im Amt. Danach soll allein die Gemeinde Dietlikon für das Alterszentrum zuständig sein. Die Mitbestimmung und Information der Gemeinde Wangen-Brüttisellen soll künftig durch einen regelmässigen Austausch zwischen den beiden Ressortvorstehern erfolgen. (zo)