

Forum

Bild des Tages



Herbstliche Sonnenstrahlen Noch so viel Nektar futtern wie möglich, bevors vorbei ist mit den farbenfrohen Blüten, scheint sich diese Biene wohl zu sagen. Lesefoto: Femke van Ballekom, Winterthur

Leserbriefe

«Die Milchkuhe werden weiter gemolken»

Ausgabe vom 13. Oktober
«Landbesitzer unterschiedlich stark zur Kasse gebeten»

Seit Jahren finanzieren die Winterthurer Hauseigentümer mit ihren Steuern die Ausgaben der Stadt. Allein durch die Grundstückgewinnsteuern fließen jährlich mehrere Millionen in die Stadtkasse. 2017 waren es 49 Millionen, 2018 schon 62 Millionen Franken. Die Hauseigentümer gelten deswegen auch als die Milchkuhe von Winterthur. Mit dem angekündigten Mehrwertausgleich hat die Stadt nun eine weitere Möglichkeit gefunden, noch mehr Geld von den Hauseigentümern einzutrei-

ben. Der Kanton gibt für den Mehrwertausgleich eine Bandbreite von 0 bis 40 Prozent vor und die Möglichkeit, dass nur grössere Landbesitzer bezahlen müssen. Der Winterthurer Stadtrat will diese Bandbreite vollständig ausnutzen und den Mehrwertausgleich auch für kleinere Grundstücke einführen. Am liebsten hätte der Stadtrat sogar 50 Prozent verlangt, er wurde dabei aber vom Kanton ausgebremst. Nach der angekündigten Steuererhöhung überrascht es nicht, dass der Winterthurer Stadtrat auch beim Mehrwertausgleich das Maximum herausholen will. Dass es auch anders geht, zeigen andere

Gemeinden. Die Nachbarstadt Illnau-Effretikon begnügt sich mit 25 Prozent und Bauma verzichtet sogar ganz auf einen Mehrwertausgleich. In den vergangenen Jahren sanierten die Hauseigentümer mit ihren Steuern die Finanzen der Stadt Winterthur. Da sich nun weitere Finanzlöcher öffnen, sucht der Stadtrat zusätzliche Einnahmen und wiederum sollen die Hauseigentümer die Löcher stopfen. Der Winterthurer Stadtrat wäre gut beraten, seine Hauseigentümer zu pflegen, anstatt sie weiter zu melken.

Ralph Bauert, Geschäftsführer Hauseigentümerversand Region Winterthur

«Schon länger absehbar»

Ausgabe vom 9. Oktober
«Schulhauspläne werden erneut verschoben»

Die Verschlechterung der finanziellen Situation in Seuzach ist schon seit längerer Zeit absehbar und nicht ganz unverschuldet. Zusätzlich zu den gebundenen Ausgaben treiben teure Infrastrukturprojekte, ein halbherziger Sparkurs und der Wunsch nach einer urbanisierten Gemeinde mit Bevölkerungswachstum die Kosten in die Höhe. Die Sanierung des Freibades kostete 7,6 Millionen. Aus Kostengründen empfahl die Rechnungsprüfungskommission das Projekt zur Ablehnung. Gebaut wurde trotzdem! In der Alterssiedlung Schneckenwiese entstehen eine neue Bibliothek und eine Kindertagesstätte für 6,5 Millionen. Günstigere Varianten wurden

nicht ernsthaft diskutiert. In Planung sind neue Bauten für eine Lernlandschaft, obschon es noch keine fundierten wissenschaftlichen Studien gibt, die im Langzeitverlauf aufzeigen, dass das eigenständige Lernen dem bisherigen Frontalunterricht überlegen ist. Kosten: über 7 Millionen. Und nun sollen auch noch zwei Schulen zusammengelegt und das frei werdende Birchareal für den Wohnungsbau verkauft werden, was einen weiteren Bevölkerungswachstum nach sich ziehen wird. Nebst einem rigorosen Sparkurs wird sich die Gemeinde damit abfinden müssen, dass nicht alles Wünschenswerte umsetzbar ist. Steuererhöhungen sollten das letzte Mittel sein, die Finanzen wieder ins Gleichgewicht zu bringen.

Dominique Gross, Seuzach

Angerichtet



Das Pizzaparadies im Döner-Imbiss

Wo gibt es eigentlich die beste Pizza der Stadt? Diese Frage stellte ich vor einigen Wochen in einer kleinen Runde unter Freunden. Ich erwartete Antworten wie Don Camillo oder Incontro. Aber die erste Antwort lautete: «Beim Fabi-Imbiss an der Wartstrasse.»

Ich dachte an einen Witz, ist der Fabi-Imbiss doch ein unscheinbarer Take-away, der von aussen aussieht wie eine der unzähligen Dönerbuden in der Stadt.

Doch ich lernte: Der kurdische Inhaber Kazim Memeli hat in der Türkei Bäcker gelernt und arbeitete während über zehn Jahren als Pizzaiolo im Wülflinger Restaurant Monte Civetta. Seit mittlerweile fünf Jahren betreibt er nun den Imbiss in der Nähe des Bahnhofs.

Grund genug, das Lokal einmal zu testen. Memeli, der von allen Fabi genannt wird, empfiehlt mir die Pizza Buttafuoco mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Peperoncino, Knoblauch und Oregano (16 Franken).

Das Entscheidende an einer Pizza ist ja jeweils der Teig. Er darf nicht zu spröde, aber auch nicht zu dick sein. Der selbst gemachte Teig von Fabi besteht diesen Test: Einerseits fühlt er sich weich an, andererseits ist er stabil genug, um die Pizza von Hand essen zu können.

Geschmacklich gefällt die Schärfe der Peperoncini, die die restlichen Zutaten aufpeppt. Im Gegensatz zu anderen Take-away-Pizzen gefällt, dass sie nicht vor Fett trieft oder komplett mit Käse überbacken ist, urteilen wir auf einer Parkbank bei den Eulachhallen sitzend.

Ob es die beste Pizza der Stadt ist, darüber dürfte wohl intensiv und emotional gestritten werden, wie so oft beim Essen. Aber die Pizza vom Fabi-Imbiss ist auf alle Fälle eine sehr gute Wahl, wenn man in der Nähe des Bahnhofs spontan Lust auf eine Pizza zum Mitnehmen bekommt.

Der Landbote

Tagblatt von Winterthur und Umgebung
(gegründet 1836)

Amtliches Publikationsorgan von Winterthur, Brütten, Dägerlen, Dättlikon, Dinhard, Elsau, Ellikon a. d. Thur, Hagenbuch, Hettlingen, Lindau, Neftenbach, Rickenbach, Seuzach, Wiesendangen. Der Landbote, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.

Telefon: 052 266 99 00.

E-Mail Redaktion: redaktion@landbote.ch.

Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.

Verleger: Pietro Supino.

Leiter Verlag: Robin Tanner.

Ombudsman der Tamedia AG: Ignaz Staub,

Postfach 837, 6330 Cham 1,

ombudsman.tamedia@bluewin.ch.

Chefredaktion: Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Urs Ellenberger (eli, stv. Chefredaktor), Michael Graf (mig, Leiter Stadredaktion), Nicole Döbeli (nid, Leiterin Region), Jigme Garne (jig, Blattmacher/Leiter Reporter), Michael Kaspar (mk, Redaktionsmanager).

Stadredaktion: Elisabetta Antonelli (ea), Delia Bachmann (dba), Helmut Dworschak (dwo), David Herter (dh), Till Hirsckorn (hit), Jonas Keller (jok).

Regionalredaktion: Dagmar Appelt (dt), Markus Brupbacher (mab), Nadja Ehrbar (neh), Jonas Gabrieli (gab), Rafael Rohner (roh), Eva Wanner (ewa).

Reporter: Thomas Münzel (tm), Mirko Plüss (mpl), Deborah Stoffel (des), Nina Thöny (thö).

Sekretariat: Heidrun Pschorn (ps).

ZRZ-Sportredaktion: Urs Stanger (ust, Leitung), Maurizio Derin (de), Dominic Duss (ddu),

Urs Kindhauser (uk), Marisa Kuny (mak), Peter Weiss (pew), Markus Wyss (mw).

Ständige Mitarbeit: Hansjörg Schifferli (hjs).

ZRZ-Kantonalredaktion: Patrick Gut (pag, Leitung), Katrin Oller (kme), Michel Wenzler (miw), Heinz Zürcher (hz).

ZRZ-Online-Redaktion: Martin Steinegger (mst), Thomas Knellwolf (tok), Oliver Zihlmann (oz),

Politik: Raphaela Birrer (rib) / Fabian Renz (fre).

Wirtschaft: Peter Burkhardt (pbu), Kultur: Guido Kalberer (kal).

Service: Giuseppe Wüest (wü).

Redaktion Tamedia:

Leitung: Arthur Rutishauser (ar, Chefredaktor), Adrian Zurbruggen (azu), Armin Müller (arm), Iwan Städler (is), Michael Marti (mma).

Ressortleitungen Recherchedesk:

Politik: Raphaela Birrer (rib) / Fabian Renz (fre).

Wirtschaft: Peter Burkhardt (pbu), Kultur: Guido Kalberer (kal).

Service: Giuseppe Wüest (wü).

Sport: Ueli Kägi (ukä), Adrian Ruch (aru), Alexandra Stäubli (als).

Wissen: Niklaus Walter (nw), Gesellschaft: Bettina Weber (bwe).

Tamedia Editorial Services: Viviane Joyce (Leitung), Textproduktion: Marc Schädegg.

Layout: Andrea Müller. **Infografik:** Michael Rüegg.

Fotografen: Madeleine Schoder, Marc Dahinden.

Aboservice: Telefon 0800 80 84 80, abo@landbote.ch.

Preis: Fr. 474.–/Jahr, Online-Abo: Fr. 299.–/Jahr.

Lesermarketing: René Sutter, Telefon 052 266 99 00, marketing@zrz.ch.

Druck: DZ Druckzentrum Zürich AG.

Auflage: 22'909 Expl. Mo-Sa, **Mi Grossauflage:** 79'870 Expl. (WEMF-beglaubigt 2020).

Inserate: Goldbach Publishing AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Telefon 044 515 44 44, E-Mail: inserate@landbote.ch.

Todesanzeigen über das Wochenende: anzeigenumbruch@tamedia.ch.

Leitung Werbemarkt: Thomas Baumann.

Neben klassischen Werbepformen erscheinen in den Medien von Tamedia zwei Formen von Inhaltswerbung.

Branded Content: Im Zentrum steht in der Regel das Produkt oder die Dienstleistung des Werbekunden. Die Erscheinungsform hebt sich vom Layout des Trägerartikels ab. Diese Werbemittel sind mit dem Label «Paid Post» gekennzeichnet.

Native Advertising: Der Inhalt orientiert sich in der Regel an einem Thema, das in einer Beziehung zum Produkt oder zur Dienstleistung des Werbekunden steht und journalistisch aufbereitet wird. Die Erscheinungsform ist mit dem Label «Sponsored» gekennzeichnet. Beide Werbepformen werden vom Team Commercial Publishing hergestellt. Die Mitarbeit von Mitgliedern der Tamedia-Redaktionen ist ausgeschlossen. Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.

Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Ein Angebot von Tamedia

Ein Angebot von Tamedia

Ein Angebot von Tamedia

Jonas Gabrieli

Telefonnummern und Adressen

Etwas gesehen oder gehört? Rufen Sie uns an: **052 266 99 44** (10–22 Uhr)

Schreiben Sie Fragen zu Ihrem «Landbote»-Abo? **0800 80 84 80** gibt Auskunft.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung: **Der Landbote, Leserbriefe, Postfach 778, 8401 Winterthur, leserbriefe@landbote.ch**

Diskutieren Sie online, indem Sie einen Artikel direkt auf unserer Website **www.landbote.ch** kommentieren.