



Ortsverein Reutlingen

Nr.159

Juli 2023

# Reutlinger-Post



Passionsblume in Tillas Garten

# Liebe Reutlingerinnen und Reutlinger

Das Jahr ist schon bald wieder in der zweiten Hälfte und der Sommer hat uns seit ein paar Wochen fest im Griff. Auch wenn der Pollenflug dem einen oder anderen Menschen oder Tier zu schaffen machte, war es eine Freude, die ungemähten Felder zu geniessen. Leider ist dann das bekannte Grün stellenweise schon wieder dem gelb gewichen, was aber der Schönheit und Vielfalt in unserer Umgebung keinen Abbruch tun sollte. Gibt es doch Gebiete auf unserem Kontinent, wo es nichts mehr gibt, was wachsen könnte oder alles unter Wasser steht. Erfreuen wir uns doch jeden einzelnen Tag am Reichtum unserer schönen Gegend und denken wir auch an die, denen es nicht so gut geht wie uns.

Bleiben Sie weiterhin gesund

*Viel Freude beim Lesen und freundliche Grüsse*

*Markus Läderach*



## Schulfreie Tage

Sa, 15. Juli – So, 20. August 2023

Mo, 21. August 2023

Sa, 07.- So, 22. Oktober 2023

Sommerferien

Schuljahresbeginn

Herbstferien

# Freiwillig müssen.....??!!

Ein Widerspruch, und doch die neue Realität in der Freiwilligenarbeit.

Die Erklärung dafür: „das Amt für Stadtentwicklung“ (ehemals Fachstelle für Quartierentwicklung) hat sich neu positioniert und dabei sowohl die Rahmenbedingungen seiner Leistungen überarbeitet, als auch die inhaltlichen Schwerpunkte der „Sozialen Stadtentwicklung“ neu festgelegt. Mit einem ganzheitlichen Ansatz fördert das Amt für Stadtentwicklung das respektvolle Zusammenleben der vielfältigen Bevölkerung in Winterthur. Im Zentrum stehen dabei das Engagement für einen starken gesellschaftlichen Zusammenhalt und ein niederschwelliger, diskriminierungsfreier Zugang aller zum Quartier- und Stadtleben.“

Der langen Reden kurzer Sinn: wie bereits die Jahre zuvor erhalten wir auch heuer eine Leistungsvereinbarung mit der Stadt. Es gelten dabei per 2024 neue Vergabemodalitäten der Förderbeiträge. Die Leistungsvereinbarungen für die Quartierzeitungen werden weiterhin mehrjährig abgeschlossen.

Das Amt für Quartierentwicklung schrieb uns im Begleitbrief zum sechsseitigen „Leitfaden zur Förderung“: „ Die Stadtkreis- und Quartierzeitungen stehen vor grossen Herausforderungen bezüglich Nachfolgesuche, Digitalisierung und steigendem Aufwand für Personal, Druckkosten, Versand usw. Dafür stehen auch Fragen nach Kooperation im Raum.

Wir sind dran, den mehrseitigen Fragebogen auszufüllen und erhoffen uns damit den bis anhin gesprochenen finanziellen Beitrag weiterhin zu erhalten.

Sie meinen es ja gut mit uns, aber für mich als freiwillige Mitarbeiterin ist der damit verbundene Aufwand zu gross, und es wird mir zu eng. Ich bin klar der Meinung, dass jede Quartierzeitung ihre Eigenheiten haben soll, so wie die einzelnen Quartiere verschieden sind. Sie können nicht alle „über den gleichen Leist geschlagen werden!“ Wer Freiwilligenarbeit leistet, sollte seinen eigenen Spielraum haben. Wird alles vorgegeben, verabschiedet sich bei mir die Freude. So wird aus der freiwilligen Arbeit, Arbeit im Anstellungsverhältnis mit Bezahlung. Wollen wir das?



So, das war meine Kaktusvergabe an die Bürokratie!

*Vreni Hegglin*

Freuen wir uns über die warmen, sonnigen Tage. Die Sommerferien stehen vor der Tür. Halten Sie sich dazu an die Tipps von Joachim Ringelhatz:

*„Zupf dir ein Wölklein aus dem Wolkenweiss,  
das durch den sonnigen Himmel schreitet.  
Versteck dich faul in der Fülle der Gräser, weil's wohltut.“*

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen erholsame Ferientage!

*Tilla Both und Vreni Hegglin*

# Tabakschüürfest 2023

Mit Spannung hat das OK den Tag des Anlasses erwartet. Und schon ist es wieder vorbei - das 1. Tabakschüürfest.

Nachdem uns erst im März bewusst wurde, dass uns dieses Jahr die Sagi für unser alljährliches Fest nicht zur Verfügung gestellt werden kann, mussten wir eilig einen alternativen Durchführungsort suchen. Das (Sagi-)fest einfach ausfallen zu lassen schien keine Option zu sein. Glücklicherweise brauchte es nicht viel Überzeugungskraft bei Familie Sturzenegger. Ihre grosse Tabakschüür schien sehr geeignet und bot den nötigen Platz für ein erstes Tabakschüürfest.

Das OK machte sich an die Arbeit. Ein neuer Festplatz bedeutete, dass einige Prozesse und alte Gewohnheiten neu durchdacht werden mussten. Die Einrichtung, das detaillierte Programm, Angebot und Preise von Speisen und Getränken etc. Dabei stand immer im Vordergrund, dass dies ein Fest in erster Linie für die Dorfbewohner und Freunde von Reutlingen, ob jung oder alt, ist und auch bleiben soll. Der Flyer wurde kreativ und wunderbar fröhlich neu designed, die Beschilderung passend dazu gestaltet, Familie Sturzenegger bereitete die Schüür mit grossem Aufwand für uns vor, dass wir u. a. Zugang zu Wasser hatten und mit blühenden Ästen eine freundliche Atmosphäre herrschte.

Mit Bangen beobachteten wir die Prognosen der Wetterfrösche. Sie blieben uns wohlgesinnt, obschon es (sehr) kühl war und die Helfer am Grill- und Raclettstand z. T. die Wintermützen trugen.

Zum Auftakt begannen wir mit einem gut besuchten ökumenischen Gottesdienst, musikalisch untermalt u.a. durch Susanna Szostek. Beliebte Spiele boten Unterhaltung für Gross und Klein. Die Anzahl der Teilnehmer am Pastasalatwettbewerb entwickelte sich nach zu Beginn zögerlich eintreffender Anmeldungen sehr erfreulich. Ein Höhepunkt war das Bingo und das Live Konzert von „my cup of tea“, die Band von Denise Moser, wo sich die Tische und Bänke gefüllt haben. Und die Jungen haben am Ende bis Mitternacht getanzt und der Kälte getrotzt.

Wir durften ein tolles Tabakschüürfest erleben. Es war ein Erfolg, welcher nur durch die grossartige Unterstützung meiner OK-Mitglieder und auch der vielen Helfer am Festtag selber möglich gemacht wurde. Ob tatkräftiges Mithelfen oder Spenden eines feinen Kuchens, es brauchte alles. Danke, danke, danke.

*Birgit Cano*





# Tabakschüürfäscht 2023



# Ein Sonntagskiosk am Zinzikerweg

Die meisten ReutlingerInnen haben es sicher bereits gesehen, seit April tut sich am Zinzikerweg 1 etwas. Der Platz vor dem alten Wöschhüsli ist bestückt mit einem «Schöpfli», einem Kühlschrank, einem Tischchen und ein paar wenigen Sitzgelegenheiten. Der idyllische Platz lädt ein zum Verweilen. Ganz nach dem Motto: « abhöckle und gnüsse.». Sanfte Hintergrundmusik ertönt, im Kühlschrank stehen erfrischende Softdrinks und auch diverse Sorten Alkoholfreies Bier parat. Wer lieber Lust auf etwas Warmes hat, darf sich an einem frischen Kaffee erfreuen, und für den kleinen Hunger gibt's ein Stück selbstgemachter Kuchen.

## Wieso ein Sonntagskiosk?



Nicht selten stranden in Reutlingen Velofahrer oder Wanderer, die sich auf einen Kaffee, ein Stück Kuchen oder einfach ein kaltes Getränk in der Eintracht freuen und stehen dann vor verschlossener Tür. Sabine und Peter Pfändler wollen diese Ausflügler in Reutlingen halten und haben darum beschlossen, bei ihnen einen Sonntagskiosk zu eröffnen.

Beide haben Freude an Begegnungen mit diversen Menschen und auch die Kinder sind mit Eifer am Sonntag unterwegs und machen Werbung für ihren Kiosk. Es soll ein «Ort zum Wohlfühlen» sein, «Setz dich hin, trink oder iss etwas und lass dich auf einen Schwatz mit den Gastgeberinnen oder anderen Gästen ein», meinen Sabine und Peter.

Neben der Verköstigung gibt es bereits kleine Dekoartikel oder Mitbringsel. In Zukunft sollen im Kiosk noch selbstgenähte Kinderkleidungsstücke angeboten werden. Während ich bei Pfändlers war (am Sonntagvormittag), sind mindestens drei Paare vorbeigelaufen oder -gefahren. Alle haben aus Neugier angehalten, einen kurzen Schwatz mit uns gehalten und meinten, sie werden sich diesen Ort merken. Manche durfte Familie Pfändler bereits am selben Nachmittag willkommen heissen.

Wer am Sonntag Lust auf saisonalen Früchtekuchen hat, keine Zeit zum Selbstmachen findet und nicht bis in die Stadt will, darf sich gerne zu Pfändlers trauen. Sie freuen sich auf viele bekannte und noch unbekannte Gesichter bei ihnen vor dem Wöschhüsli.



*Tilla Both*

# Chuchi-Chäschtli aktuell

## Tomaticán

(Art von Eintopf, keine Übersetzung)

### Zutaten (6 Personen)

- 4 geschälte, gewürfelte Kartoffeln
- 800g Rindgeschnetzeltes
- 2 geschälte, gewürfelte Süsskartoffeln
- 500g reife, gewürfelte Tomaten ODER 500ml Tomatensauce
- 1 Dose Mais (340g)
- 340g Grüne Bohnen
- 340g Erbsen
- 2 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen
- 3 fein gehackte Mangoldblätter
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Süspaprika
- 1 Esslöffel geschnittenes Basilikum (Frisch oder getrocknet)
- 500ml Rinderbrühe
- 150ml Olivenöl
- Salz nach Geschmack

### Zubereitung

1. Das Olivenöl in einem Topf bei starker Hitze erhitzen. Wenn es heiss ist, das Fleisch 3 bis 5 Minuten anbraten, ohne zu rühren.
2. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite legen.
3. Im gleichen ungewaschenen Topf, die Zwiebel mit dem Knoblauch 2 bis 3 Minuten bei mittlere Hitze anbraten.
4. Salz und Gewürze sowie die gewürfelten Tomaten (oder die Tomatensauce) hinzufügen und eine Minute lang bei mittlerer Hitze rühren.
5. Das Fleisch, Kartoffeln, Süsskartoffeln, Mais, Grüne Bohnen, und Mangoldblätter sowie Rinderbrühe hinzufügen. Umrühren und bei mittlerer Hitze 20 bis 30 Minuten mit zugedecktem Topf köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich ist.
6. Sobald die Kartoffeln weich sind, den Eintopf mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, um den Grossteil der Kartoffeln zu zerkleinern.
7. Das Gericht mit ein paar Basilikumblättern oder mit einem Spiegelei servieren.

Dieses Gericht stammt aus der Kolonialzeit und hat einen spanischen Einfluss. Es ist ein tägliches Gericht auf chilenischen Tischen und typisch für den Sommer, um das Beste aus der Tomatenernte zu machen.



Wird in ganz Chile vom Norden bis zum Süden verzehrt, und je nach Region (Norden, Zentrum, Süden) gibt es kleine Unterschiede bei den verwendeten Gemüsesorten. In diesem Fall stelle ich euch eine Variante aus dem Süden Chiles vor.



Schritt 1 - so sieht das Fleisch  
Nach dem Anbraten aus



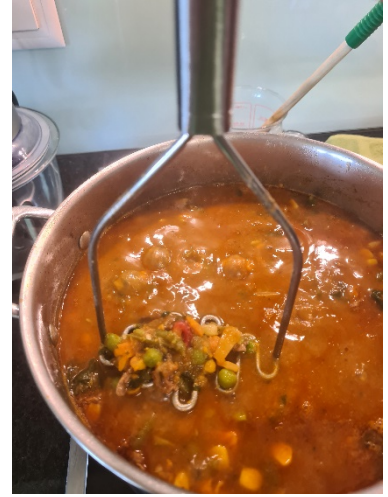
Schritt 2  
keine Panik! So sieht der Topf aus



Schritt 3  
die Zwiebel reinigt den Topf und absorbiert den Geschmack des Fleisches, das  
an dem Topf klebt:







Schritt 4 & 5



Fertiges Gericht (zwei Varianten)

Guten Appetit – buen apetito!

*Macarena Monso Dätwyler*

# Aktuelle Daten

## Senioren – Mittagstisch

19. Juli 2023  
16. August 2023  
20. September 2023  
18. Oktober 2023  
15. November 2023  
20. Dezember 2023

In der Regel am 3. Mittwoch des Monates um 12.00 Uhr  
im Restaurant Eintracht

### Abmeldungen:

Jeweils bis Sonntagabend vor dem Essen, Restaurant Eintracht Tel. 052 242 15 40  
Mail: [info@eintracht-reutlingen.ch](mailto:info@eintracht-reutlingen.ch)

Verantwortliche Begleitperson: Frau Brigitta Mühlebach,  
Tel.052 242 66 09 Mail: [brika@hispeed.ch](mailto:brika@hispeed.ch)

Reutlingerinnen und Reutlinger im Pensionsalter sind herzlich dazu eingeladen.  
Bitte Kontakt aufnehmen mit Brigitte Mühlebach.



**Jeden Freitagmorgen von 10.00 bis 11.00 Uhr Frauencafé in der Eintracht**

**Jeden letzten Donnerstag des Monates Stammtisch in der Eintracht  
ab 20.00 Uhr**

# Dorfzorg 2023

**Liebe Reutlinger und Reutlingerinnen,**

am Sonntag, dem 9. Juli 2023 ab 10.00 Uhr findet wieder der beliebte Dorfzorg statt. Dieses Jahr ist die Familie Bachmann, Reutlingerweg 71, freundlicherweise unser Gastgeber. Damit unser Frühstückbuffet wiederum reich bestückt sein wird, sind wir auf Essensspenden angewiesen.

Bitte meldet euch bei mir, was und wieviel ihr an Zopf, Konfi, Milch, Käse, Dessert – einfach alles, was es für einen feinen Brunch so braucht- beisteuern könnt. Mailt, telefoniert, SMS, werft mir den untenstehenden Talon in den Briefkasten, läutet an meiner Tür – ich freue mich über jede Spende! Falls nicht genug zusammenkommt, werde ich noch persönlich an eure Türen klopfen. Die Spenden könnt ihr bei mir vorbeibringen oder direkt ab 8 Uhr an den Zmorge mitbringen.

Ich suche auch noch einige Helfer und Helferinnen fürs Einrichten am Samstag ab 16 Uhr, Buffet vorbereiten ab 8.30, Bedienen ab 10 Uhr und Aufräumen. Wer Zeit und Lust hat mitzuhelfen, meldet sich bitte direkt bei mir.

Eveline Bessard, Reutlingerstr. 62, Tel: (079) 361'17'88, E-Mail: eveline.bessard@ov-r.ch

## **Hier noch eine Liste der benötigten Esswaren**

6 x 1kg Brot  
12x Zopf (500g)  
6x Butter  
4x Konfitüre  
1x Honig  
1x Nutella  
8 Joghurt  
1 Pack Schoggipulver  
2x Cornflakes oder Ähnliches  
2x Birchermüsli  
1x Melonen-/Fruchtsalat  
1x Tête de Moine  
verschiedene Käse (3,5 kg)  
Verschiedenes kaltes Fleisch, Wurst  
Kuchen/ Wähen/ Birchermüsli/ Fruchtsalat  
Gekochte Eier



Habt ihr noch weitere Ideen?



Ich bringe: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_



# Letzte Seite

## Verstorben:

16. Juni 2023

Max Bachmann

Alterszentrum Oberwinterthur

Wir entbieten den Angehörigen unsere aufrichtige Anteilnahme.



## Katholische Kirche St. Marien, Oberwinterthur

So, 09. Juli 2023

Firmung in der Pfarrei Herz Jesu, Winterthur

Sophia Cano

Jannis Pfiffner

Wir gratulieren euch herzlich und wünschen euch alles Gute auf eurem weiteren Lebensweg.

### Impressum

Präsident OV

Markus Läderach, Reutlingerstrasse 76,  
Tel. 078 403 38 37

E-Mail: markus.laederach@ov-r.ch

Vize-Präsident OV

Peter Kipp, Fallenstettenweg 45, Tel. 079 605 14 37

E-Mail: p.kipp@bluewin.ch

Redaktion

Vreni Hegglin, Fallenstettenweg 23, Tel. 052 242 92 04

E-Mail: hegglin-wurm.ch@bluewin.ch

Tilla Both, Reutlingerstrasse 112

E-Mail: chitati88@yahoo.de

Fotos

Tilla Both, Birgit Cano, Sabine Pfändler, Severin Klaas

Druck

Meyerhans Druck AG

Auflage

230 Exemplare

Erscheint

viermal jährlich

Die Quartierentwicklung der Stadt Winterthur unterstützt die Reutlinger Post

**Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe: Freitag, 08. September 2023**