

## Forum

## Bild des Tages



**Papiertiger** Diese Katze namens Kisu scheint sich sehr für das «Bild des Tages» in der Zürichsee-Zeitung zu interessieren – und findet sich nun in eben dieser Rubrik wieder. (red) Leserfoto: Urs Tobler, Uerikon

## Leserbriefe

## Politisch berechenbar

Zu den Statthalterwahlen im Bezirk Horgen vom 7. März

Die Voraussetzung für das Amt des Statthalters ist weder eine juristische Vorbildung noch Behördenerfahrung noch eine Parteizugehörigkeit. Ein Blick in die übrigen Bezirke des Kantons zeigt allerdings, dass acht der amtierenden Statthalter und Statthalterinnen über eine juristische Ausbildung verfügen, was sicher nicht nachteilig zu werten ist. Das Erfordernis, dass es ein altgedienter Politfuchs sein muss, kann zur Seite geschoben werden, dies auch wieder mit Blick auf die amtierenden Amtsträgerinnen und Amtsträger. Überraschend ist dann doch die Tatsache, dass bei den aktuellen Statthalterinnen und Statthaltern jeweils eine Parteizugehörigkeit (mit Ausnahme des Bezirks Affoltern) gegeben ist. Haben da die Stimmbürge-

rinnen und Stimmbürger der übrigen elf Bezirke ihre Hausaufgaben nicht gemacht und abhängige Parteisoldaten gewählt? Wohl kaum. Oder hat es bei diesen Wahlen schlicht an parteilosen Kandidaten gemangelt? Auch das eine Fehlangeige. In einigen Fällen standen durchaus Parteilose gegen Personen mit Parteihintergrund in der Ausmarchung. Das Stimmvolk hat sich letztendlich wohl bewusst dafür entschieden, auf Parteivertreter zu setzen. Das aus gutem Grund. Parteivertreter sind politisch berechenbar und sorgen für eine den politischen Verhältnissen entsprechende Ausgewogenheit in einer Behörde. Parteivertreter haben zudem mehrstufige Selektionsverfahren durchlaufen, und das Volk weiss, wo ein solcher Kandidat mit seinem Welt- und Menschenbild einzuordnen ist. Es gibt für mich keinen ersichtlichen Grund, weshalb von diesem Erfolgsrezept abgewichen werden soll, auch nicht im Bezirk Horgen. Für den Bezirk

Horgen wünsche ich mir für die Zukunft eine gut funktionierende Bezirksratsbehörde. So denken alle im Bezirk vertretenen politischen Kräfte von links bis rechts. Auf meinen Stimmentzettel schreibe ich deshalb Walter Reutimann.

**Peter Hämmerli, Langnau**

## Kenntnisse und Erfahrung

Zu den Statthalterwahlen im Bezirk Horgen vom 7. März

In den vergangenen Wochen sind verschiedene Leserbriefe zu den Statthalterwahlen erschienen. Eine Zusammenfassung zeigt klare Vorteile für Markus Braun. Worauf kommt es denn aber wirklich an? Der Bezirk Horgen braucht einen zielstrebigsten, engagierten und fachkundigen Statthalter. Einer, der unsere Rechtsordnung mit Sachverstand anwendet. Er soll idealerweise über profunde Kenntnisse im Staats- und

Verwaltungsrecht, berufliche Erfahrung mit Gerichten, Staatsanwaltschaften, Polizeien, Ämtern wie KESB etc. wie auch über umfassende Behördenerfahrung verfügen. Diese Voraussetzungen erfüllt Markus Braun. Er ist zuverlässig und charakterfest. Neben seiner integren, und konstanten Persönlichkeit bringt er die Fähigkeiten mit, die es für einen Statthalter braucht. Er ist im Beruf, und war auch in seinen Ämtern, sehr engagiert. Er reagiert rasch und besonnen. Er verfügt über eine ausgezeichnete Verhandlungsführung, vertiefte Kenntnisse im Verwaltungs- und Staatsrecht, Kindes- und Erwachsenenschutzrecht, Strassenverkehrsrecht, Schulrecht und Gemeindefachrecht. Er war in verschiedenen Behörden im Bezirk tätig, zuletzt während zwölf Jahren Gemeindepräsident. Wir brauchen einen Statthalter wie Markus Braun, der engagiert und aktiv zur Sache geht.

**Eduard Stürmlin, Oberrieden**

## Verlust von Grünfläche

Zur Abstimmung über den Gestaltungsplan Haldenstrasse in Männedorf vom 7. März

Zur Abstimmung über den Gestaltungsplan Haldenstrasse haben Befürworterinnen und Befürworter sowie Gegner und Gegnerinnen in Leserbriefen ihre Meinung geäußert. Viele Aussagen sind nicht überprüfbar. Mein Vorschlag: Die Seite 8 aus dem Weisungsbüchlein reissen und neben Seite 5 legen. So werden die Veränderungen und der Verlust von wertvoller Grünfläche sichtbar.

**Fritz Vetter, Männedorf**

## Einsendeschluss

Leserbriefe zu den Abstimmungen vom 7. März müssen bis am Freitag, 26. Februar, 12 Uhr, auf der Redaktion eintreffen. Später eingegangene Zuschriften werden nicht mehr berücksichtigt. (red)

## Zürichsee-Zeitung

Amtliches Publikationsorgan der Gemeinden Adliswil, Herrliberg, Horgen, Kilchberg, Langnau, Oberrieden, Ottilwil am See, Richterswil, Rüschlikon, Stäfa, Thalwil, Uetikon, Wädenswil.  
Telefon: 044 928 55 55.  
E-Mail Redaktion: redaktion.horgen@zsz.ch bzw. redaktion.meilen@zsz.ch  
Adresse: Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil.  
Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.  
Verleger: Pietro Supino.  
Leiter Verlag: Robin Tanner.  
Ombudsmann der Tamedia AG: Ignaz Staub, Postfach 837, 6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluewin.ch.  
Chefredaktion: Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Philipp Kleiser (pkl, stv. Chefredaktor),

Daniela Haag (dh, Redaktionsleiterin Bezirk Horgen), Philippa Schmidt (phs) / Fabienne Sennhauser (fse) (Redaktionsleiterinnen Bezirk Meilen), Christian Dietz-Saluz (di, Leiter Reporter), Michael Kaspar (mk, Redaktionsmanager), Blattmacher: Philipp Kleiser (pkl).  
Reporter: Pascal Jäggi (paj), Thomas Schär (ths).  
Regionalredaktion Bezirk Horgen: Colin Bättschmann (cob), Markus Hausmann (ham), Daniel Hitz (hid), Pascal Mürner (pme), Francesca Prader (fpr), Sibylle Saxer (sis), Dorothea Uckelmann (duc).  
Regionalredaktion Bezirk Meilen: Annina Just (aj), Nicola Ryser (nir), Daniel Stehula (dst).  
Ständige Mitarbeit: Andrea Baumann (and), Mirjam Bättig-Schnorr (mbs), Maria Zachariadis (mz).  
ZRZ-Sportredaktion: Urs Stanger (ust, Leitung), Maurizio Derin (de), Dominic Duss (ddu), Urs Kindhauser (uk), Marisa Kuny (mak), Peter Weiss (pew), Markus Wyss (mw).

ZRZ-Kantonalredaktion: Patrick Gut (pag, Leitung), Katrin Oller (kme), Michel Wenzler (miw), Heinz Zürcher (hz).  
ZRZ-Online-Redaktion: Martin Steinegger (mst, Leitung), Michael Caplazi (mcp), Marco Huwyler (huy), Fabian Röthlisberger (far).  
Redaktion Tamedia: Leitung: Arthur Rutishauser (ar, Chefredaktor), Adrian Zurbruggen (azu), Armin Müller (arm), Iwan Städler (is), Michael Marti (mma).  
Ressortleitungen Recherchedesk: Thomas Knellwolf (tok), Oliver Zihlmann (ozi).  
Politik: Raphaela Birrer (rib) / Fabian Renz (fre).  
Ausland: Christof Mürner (chm).  
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 Schadeegg,

Layout: Andrea Müller.  
Fotografen: Patrick Gutenberg, Moritz Hager, Manuela Matt, Sabine Rock, Michael Trost.  
Korrektur: Rita Frommenwiler Schumow.  
Aboservice: Telefon 0848 805 521, abo@zsz.ch.  
Classic-Abo: Fr. 476.-/Jahr, Online-Abo: ab Fr. 165.-/Jahr. Abopreise: abo.zsz.ch.  
Lesermarketing: René Sutter, Telefon: 052 266 99 00, marketing@zrz.ch.  
Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil.  
Auflage: 19'158 Expl. Mo-Sa, (WEMF-beglaubigt 2020).  
Inserate: Goldbach Publishing AG, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil. Telefon 044 515 44 00, E-Mail: inserate@zsz.ch.  
Todesanzeigen über das Wochenende: inserate@zsz.ch.  
Leitung Werbeamark: Jost Kessler.

Neben klassischen Werbeformen 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 Trägermittels 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 Layout des Trägermittels identisch. Diese Werbemittel sind mit dem Label «Sponsored» gekennzeichnet. Beide Werbeformen 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

## Gastro



## Einfach gutes, währschafte Essen

Jeden Samstagvormittag kann man in Obermeilen in der Alten Sonne ein währschafte Essen zum Aufwärmen abholen. Meinen Mitessenden bringe ich einen ganzen Sack voll Leckerereien mit. Die Mulligatawny-Suppe und der Gemüsesalat mit Lachsterri ne (8 und 15 Franken) sind schnell angerichtet. Bei Letzterem umschmeichelt eine leichte Vinaigrette knackiges Gemüse, darunter Radieschen, Bohnen, Zucchini und viele Sorten mehr. Die mit Räucherlachs ummantelte Terrine schmeckt cremig und vollmundig, während die Mulligatawny-Suppe – ein britisch-indisches Gericht mit viel Curry – durch ein Zusammenspiel süsslich-säuerlicher Aromen betört. Es schmeckt sehr gut, schwärmt mein Gegenüber.

Als Hauptspeise essen wir uns quer durchs Angebot. So probieren wir die «Legendäre Paella von Hans Kägi» (25 Franken). Dabei handelt es sich um ein Reisgericht, das als Anleihe an die echte valencianische Paella nicht nur Meeresfrüchte, sondern auch Kaninchenfleisch enthält: eine schmackhafte Mischung, bei der vor allem auch die fleischigen Gambas mit ihrem intensiven Aroma überzeugen.

Klassisch wie vom Grosi ist der Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Erbsli mit Rüebli (20 Franken). Das Fleisch ist saftig und zart, und der Kartoffelstock weist einen intensiven Kartoffelgeschmack auf. Nicht zuletzt probieren wir die vegetarischen Capuns mit Senfrahmsauce (20 Franken). Die sämige Gemüsefüllung wird von Mangoldblättern umhüllt und präsentiert sich in einer Sauce, die nur dezent nach Senf schmeckt. Abgeschlossen wird das Mahl von Cappuccino-Würfeln (6 Franken): eine süsse Sünde, die sich lohnt.

Die Speisen sind im Wasserbad schnell und einfach zubereitet. Überrascht sind wir von der gewaltigen Portionsgrösse und dem dadurch sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Etwas mehr Salz wäre nach meinem Geschmack schön gewesen, aber das lässt sich rasch nachwürzen. Wer will, kann auch einen feinen Tropfen aus dem Weinkeller mitnehmen, darunter zahlreiche Meilemer Weine.

## Philippa Schmidt

Alte Sonne, Alte Landstrasse 57, Meilen. Das jeweilige Sonntagsmenü steht auf der Website: www.altesonne.ch. Bestellt werden kann jeweils bis Donnerstag und abgeholt am Samstag zwischen 10 und 12 Uhr. Kontakt: 043 539 57 28 oder info@altesonne.ch.