

Die Geburt der Stadt wird erlebbar

Ein Projekt zum Stadtjubiläum wurde bereits vor rund fünf Jahren in Angriff genommen: Es ist ein Buch, das die Geschichte der Stadt neu schreibt. Denn ein solches Werk fehlt seit Längerem.

ALEX HOSTER

Die Vorbereitungen für eine neue Winterthurer Stadtgeschichte laufen schon lange. «Und noch viel länger lag das Bedürfnis dafür in der Luft», sagt Erwin Eugster. Das letzte umfassende Werk über die Geschichte der Stadt wurde 1961 zum 700-Jahr-Stadtjubiläum von 1964 veröffentlicht. Ein zweiter Band folgte 18 Jahre später «und befriedigte inhaltlich nicht». Somit beste-

STADTFEST

EINZELTEILE UNTER DER LUPE
Was, wer, wie und warum? Alles zu den Projekten des Stadtjubiläums

he faktisch ab 1798 eine Lücke, und die Zeit seit 1922 sei so gut wie gar nicht erforscht, sagt der Historiker, der hauptberuflich als Geschichtslehrer und Leiter der Informatikmittelschule an der Kanti Büelrain arbeitet. «Natürlich gibt es viele Publikationen zu Einzelthemen, aber eine Gesamtdarstellung fehlt.» Eugster hat das Buch zum bevorstehenden Jubiläum zusammen mit einem Lenkungsausschuss konzipiert.

Es sind drei Kreise, die das Projekt angestossen haben und realisieren: der Historische Verein, die Stadt und die Adele-Koller-Knüsli-Stiftung. Einerseits erinnerte Peter Niederhäuser, bis vor Kurzem Präsident des Historischen Vereins, immer wieder an diese Pendezenz. Andererseits betrieb auch Stadtpräsident Ernst Wohlwend während



«Vielleicht wird es einmal eine abgespeckte Version der Stadtgeschichte für den Schulunterricht geben»: Projektleiter und Geschichtslehrer Erwin Eugster. Bild: Urs Jaudas

seiner Amtszeit für die Idee viel Networking und übernahm später den Lead für deren Umsetzung. Die Sache ist schliesslich an Wohlwends Nachfolger Michael Künzle übergegangen.

«Früher verfassten lokalhistorisch interessierte Lehrer oder Pfarrer solche Ortsgeschichten, meist ehrenamtlich», sagt Eugster, «doch heute macht das niemand mehr: Man muss dafür Forschungsaufträge vergeben – und das ist fast nicht zu bezahlen.» Dass es jetzt trotzdem gelingt, ist das Verdienst einer Public-private-Partnership: Den Löwenanteil der Kosten (das Budget liegt bei gut 800000 Franken) trägt die Ade-

le-Koller-Knüsli-Stiftung, der Lotteriefonds wird einen Beitrag leisten. Auch die Stadt ist mit Beiträgen beteiligt, die der Stadtrat in eigener Kompetenz sprechen konnte. Aus dem Jubiläumsbudget fliesst kein Geld in das Werk.

Eugster ist überzeugt, dass es richtig ist, die Stadtgeschichte in Form eines Buches zu publizieren: «Es gibt viele interessierte Laien, oft ältere Winterthurer, die ihre Stadt kennen lernen wollen.» Ausserdem wird das Buch den Schulen vor allem als Grundlagenwerk dienen, da es nicht als Schulbuch konzipiert wurde. «Vielleicht wird daraus einmal eine abgespeckte Version für

den Schulunterricht hervorgehen.» Als letzte Zielgruppe nennt er wissenschaftliche Kreise, die vor allem an den Quellen- und Literaturhinweisen interessiert seien. Eine digitale Publikation sei für ein solches Werk kein Thema, sagt Eugster. Hingegen wird das Werk ab August online präsentiert, und von jedem Kapitel wird eine kurze Zusammenfassung auf der Internetseite verfügbar sein. Diese wurde von seinen Informatik-Maturanden gestaltet.

Die Geburt der Stadt erleben

Und was hat Winterthur von einem solchen Werk? «Einen Boden», sagt Eug-

ster. «Das Buch stellt die Jubilarin in den Mittelpunkt und liefert den Hintergrund zum runden Geburtstag: Man kann dadurch quasi die Geburt der Stadt miterleben. Das Jahr 1264 ist heute doch im Bewusstsein der Bevölkerung überhaupt nicht verankert.»

Risiken für sein Projekt sieht Eugster keine oder keine mehr. Bei der Entstehung eines Buchs bestehe zwar immer das Risiko, dass eine Autorin oder ein Autor ausfalle oder unbrauchbares Material abgeliefert werde. Aus diesem Grund habe er aber genug Zeit eingeplant: Im Jahr 2009 nahm er die Konzeption in Angriff, 2010 rekrutierte er die Autoren und schloss Verträge mit ihnen ab, 2011 und 2012 schrieben und recherchierten diese. «Dass die Autoren zu spät liefern, ist eigentlich die Regel – und auch verständlich», sagt er. «Denn je mehr man forscht und schreibt, desto mehr Fragen tauchen auf.» Nun aber sind alle Beiträge abgegeben und gegengelesen. Momentan ist Eugster daran, aus rund 700 Bildvorschlägen die definitive Auswahl zu treffen. Die Buchvernissage soll Anfang März 2014 stattfinden.

www.stadtgeschichte2014.ch

AUS DEM PROJEKTBE SCHRIEB

Das Projekt: Das 750-jährige Bestehen des Stadtrechtes gab Anlass für die Initiierung einer neuen Stadtgeschichte. Sie soll «einerseits die lokale Identität stärken, andererseits als Erklärungshilfe für Gewachsenes und so auch als Leitplanke für Zukunftsvorstellungen dienen». Das Ziel: «Erstens sollte schwer gewichtig die neuere Winterthurer Geschichte ab 1850 zum Zuge kommen. Zweitens waren die grossen Veränderungen in der Forschung

zu berücksichtigen, die heute nicht nur interdisziplinäres Vorgehen, sondern auch Berücksichtigung der Alltags- und Mikrogeschichte verlangt (Was bedeutet das alles für den einzelnen Menschen?). Drittens war ein Drittel des Werks für Visualisierungen zu reservieren. Die Trägerschaft: «Die Adele-Koller-Knüsli-Stiftung und die Stadt initiierten, finanzieren und steuern die Herausgabe im Rahmen einer Public-private-Partnership.» (amh)

Was uns am Jubiläum erwartet

52 Ideen hat das Organisationsteam des Stadtjubiläums 2014 aus allen Vorschlägen ausgewählt, woraus 52 Projekte wachsen werden. Im Vorjahr des Jubiläumjahres, also jetzt, stellt der «Landbote» die meisten dieser Ideen vor; jene Macher und Macherinnen, die sie generierten, und jene, die sie umsetzen.

Kunst, Wissenschaft, Natur, Musik, Spiel und Spass: Wann erwartet uns was? Und welche Daten sind es wert, schon jetzt in der Agenda 2014 rot angestrichen zu werden? (red)

DOSSIER AUF
WWW.LANDBOTE.CH



EINTOPF

VON EVA KIRCHHEIM

Ein Dummkopf zum Nachkochen

Die Stachelbeere scheint etwas aus der Mode gekommen. Zu Unrecht, denn sie ist eine wahre Aromabombe. Viele Leute stören sich an den Haaren und den glitschigen Kernen, aber reif gepflückt sind Stachelbeeren pur aus der Hand ein grosser Genuss. Und was man kaum ahnt: Stachelbeeren haben von allen Beerenarten den höchsten Zuckergehalt. Aber auch in der Küche sind sie vielseitig einsetzbar. Im Gegensatz zu anderen Beeren lassen sie sich grün und unreif am besten für Konfitüre oder zum Backen verwenden. Durch die Ernte im unreifen Zustand bleiben sie auch länger frisch und lassen sich im Kühlschrank bis zu drei Wochen aufbewahren.

Während man bei uns im Umgang mit Stachelbeeren etwas fantasieelos ist, treibt die Liebe zu den säuerlichen Beeren traditionellerweise in England schönste Blüten. Die «gooseberry competitions» der «gooseberry clubs» sind seit 1800 skurrile gesellschaftliche Highlights, bei denen die leckerste und vor allem die grösste

Einzelbeere prämiert wird (Rekord seit 1978: 53 Gramm). In englischen Kochbüchern gibt es zahlreiche Stachelbeerrezepte, die meist etwas exotisch anmuten, wie beispielsweise Makrele in Stachelbeersauce oder Ente gefüllt mit Stachelbeeren.

Der Gooseberry Fool (Stachelbeerdummkopf) dagegen ist ein leckeres, nachkochenswertes Dessert. Die Kombination aus süss und sauer ist perfekt für einen heissen Sommertag: 500 g Stachelbeeren waschen, Stiel- und Blütenansätze abknipsen. 1 Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und aufklappen. Das Mark mit dem Messerrücken herauschaben, die Vanilleschote einmal quer durchschneiden. In einer Pfanne 80 g Zucker mit 125 ml Weisswein, Vanillemark und -schote mischen und den Sud aufkochen lassen. Stachelbeeren unter den Sud mischen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen,

bis sie schön weich sind. Die Beeren in ein Sieb schütten, den Saft auffangen, zurück in die Pfanne geben und bei starker Hitze offen in rund 5 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Der Saft soll ziemlich dickflüssig werden. Saft und Beeren abkühlen lassen. Dann 250 g Crème double mit Vanillezucker verrühren. Den Saft wieder mit den Beeren mischen. Beeren samt Saft und die Creme lagenweise in Schälchen oder Gläser füllen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. 2 EL Butter in einer Bratpfanne zerlaufen lassen. 1 EL Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren flüssig und leicht braun werden lassen. 3 EL feine Haferflocken untermischen und 1–2 Minuten braten, bis sie schön knusprig sind. Abkühlen lassen und vor dem Servieren auf das Dessert streuen.



DOSSIER AUF
WWW.LANDBOTE.CH



IN KÜRZE

Auto kollidiert mit Auto

Gestern um 8.30 Uhr verursachte ein 32-jähriger Autofahrer auf der Kreuzung Tösstalstrasse/Technikumstrasse einen Unfall mit einem anderen Auto. Verletzt wurde niemand, der Schaden beträgt ungefähr 15000 Franken.

Kleinbrand und kein Brand

In der Nacht auf gestern, um 1.50 Uhr, musste die Feuerwehr in Oberwinterthur einen brennenden Container löschen. Ein Fehlalarm kam dafür vorgestern um 23 Uhr aus Veltheim: Die Feuerwehr rückte vergebens aus. (mf)

ANZEIGE

Beratung mit Begeisterung.

Beat Schmidhauser,
begeisterter Geschäftsstellenleiter
und Kunstliebhaber.



Wir engagieren uns in der Freizeit und im Beruf. Lassen Sie sich beraten, unsere Lösungen werden auch Sie begeistern: 052 269 12 22.
Bahnhofplatz 12, Winterthur

fair banking
bank coop

