

Neue Werkstatt für begeisterte Heimwerker

SCHREINERN Von der Palmstrasse aufs Sulzer-Areal: Die Werkstatt Unterholz nimmt Fahrt auf und bietet ein vielfältiges Angebot.

In der Werkstatt am Lagerplatz 13 riecht es nach Holz. Auf dem Sulzer-Areal haben die Holzwerkstatt, das Keramikwerk und die Werkstatt für Siebdruck eine neue Heimat gefunden, nachdem sie an der Palmstrasse wegmussten. Adrian Küpfer, Präsident des Vereins Holzwerkstatt, führt sichtlich stolz durch die Werkstätten. Bei unserem Besuch treffen wir eine Handwerkerin und einen Handwerker, die das neue Angebot zu schätzen wissen.

Laura Peisker ist Zimmerin: «Momentan arbeite ich an einem Tischchen aus Holz», sagt sie. Pascal Hahn ist Schreiner und stellt Tablare her, um Material lagern zu können. In die Holzwerkstatt kommen die beiden, weil sie hier eigene Ideen verwirklichen können. Schnell ist klar: Da sind Profis am Werk. Jeder Griff sitzt, jedes Werkzeug wird zielgerichtet eingesetzt. Dass die beiden Freude an ihrer Arbeit haben, ist augenscheinlich. «Bei uns sind aber auch Laien willkommen, zum Beispiel um unter Anleitung Gegenstände aus Holz herzustellen», sagt Holzwerkstatt-Präsident Küpfer. Benützerinnen und Benützer zahlen neben dem Vereinsbeitrag einen Einzeleintritt oder lösen ein Jahres- beziehungsweise Projektabo.

Ein Maschinenpark wie in einer kleinen Schreinerei

Ausgerüstet ist die Werkstatt am Lagerplatz wie eine Kleinschreinerei. Der Werkraum ist für die Arbeit mit Handwerkzeug und kleinen Maschinen. Im Maschinenraum stehen unter anderem eine Tischkreissäge, eine Dickenhobelmaschine, eine Bandsäge und eine Bandschleifmaschine.



Präzisionsarbeit: Pascal Hahn und Laura Peisker arbeiten gemeinsam in der neuen Holzwerkstatt Unterholz am Lagerplatz 13.

Johanna Bossart

«Damit die Arbeitssicherheit gewährleistet ist, müssen alle Nutzer ein Formular unterschreiben, mit dem sie sich verpflichten, dass sie sorgfältig und sachgemäss mit den Werkzeugen und Maschinen umgehen», sagt Küpfer. Für Mitglieder bietet der Verein auch einen Maschinenkurs an.

Die Werkstatt Unterholz ist eine Gemeinschaftswerkstatt: Die Einrichtung, Werkzeuge und Maschinen werden von den Nutzerinnen und Nutzern geteilt. Das

ermöglicht eine sehr gute technische Ausrüstung, die zu einem günstigen Preis genutzt werden kann. Die Zusammenarbeit an einem Ort hat darüber hinaus aber noch weitere Vorteile: «Durch den Austausch mit anderen Personen kann auch manches Problem gelöst werden», sagt Küpfer. «Und quasi nebenbei lernt man noch etwas dazu.» Da die Werkstatt Unterholz eine Freizeitwerkstatt ist, ist die Nutzung für gewerbliche Zwecke

nicht gestattet. Das benötigte Holz wird von lokalen Holzhändlern bezogen. Die Holzwerkstatt will nachhaltig arbeiten.

«Machwerk»: Weiter werken auch ohne Subventionen

Am Lagerplatz 13 ist die Werkstatt Unterholz Teil des Dachvereins Machwerk, in dem sich verschiedene Werkstätten zusammengeschlossen haben, unter anderem der Kulturraum Lange- weile, das Keramikwerk und

Druckundwerk. Allesamt bieten sie vielfältige Angebote und Möglichkeiten für grosse und kleine Bastler und Tüftler. Machwerk ist eine Nachfolgeorganisation der bisherigen «offenen Werkstatt» an der Palmstrasse. Aufgrund des städtischen Sparprogramms hatte diese keine Subventionen mehr erhalten und für ihre Räumlichkeiten die Kündigung erhalten, worauf die Werkstatt schliessen musste. Jetzt geht es am neuen Ort mit neuem Schwung weiter –

«Durch den Austausch mit anderen kann manches Problem gelöst werden und man lernt quasi nebenbei noch etwas dazu.»

Adrian Küpfer,
Präsident Verein Holzwerkstatt

und auch mit einem neuen Partner: dem Fablab Winti. Der junge Verein betreibt eine öffentliche Werkstatt für digitale Produktion.

Christian Lanz

Die Werkstatt Unterholz am Lagerplatz 13 wird von ehrenamtlichen Helfern und Fachpersonen geführt. Öffnungszeiten: Mo–Di von 18 bis 22 Uhr, Do von 16 bis 22 Uhr, Sa einmal im Monat. www.werkstatt-unterholz.ch

Gottesdienst zum Abschied

PENSION 20 Jahre lang prägte sie die katholische Pfarrei St. Ulrich, nun geht Gemeindeführerin Zita Haselbach in Pension. Haselbach war die erste Frau, die einer katholischen Winterthurer Pfarrei vorstand. Theologie war ihr Zweitberuf, ursprünglich war Haselbach als Sekundarlehrerin für Naturwissenschaften tätig. In ihrem Amt setzte sie sich für den Aufbau eines professionellen Sozialdienstes ein. Ihre Nachfolge tritt der 49-jährige Marcus Scholten an. Zita Haselbach wird am Sonntag, 11. Januar, mit einem Gottesdienst in der Kirche St. Ulrich verabschiedet. red

Tierschutz wieder aktiv

BERATUNG Der Tierschutzverein Winterthur und Umgebung betreibt ab Januar wieder ein Beratungstelefon. Zu 30 Prozent ist die Fachmitarbeiterin Claudia Schärer angestellt, die bei Fragen rund ums Tier weiterhilft und Unterstützung bietet, wenn jemand beim Veterinäramt eine Anzeige einreichen möchte. les

Beratungstelefon Tierschutzverein Winterthur: Mo 10–12 Uhr, 13.30–16.30 Uhr, Di und Mi 13.30–16.30 Uhr, Tel. 052 233 16 30

Freitags wird der Kochlöffel geschwungen

KOCHENDE FREUNDE Was 2001 begann und an der Seemer Dorfet zum Erfolg wurde, hat sich etabliert. Immer am Freitagabend verwöhnen die Cooking Fellows Gäste im Vereinslokal an der Dättnerstrasse.

Für ein Veau sur coulis de persil benötigt man Herzmilken, Rahm, Butter, Schalottenkonfitüre, Kalbsglace, Porto, Salz, Pfeffer und Balsamico. Damit zaubern die Cooking Fellows ein Gedicht von einem zarten und wohlschmeckenden Menü auf den Tisch. «Aber auch Klassiker wie Zürcher Geschnetzeltes oder die legendären Fondue- und Grill- abende

kommen bei den Gästen an», sagt Vereinspräsident Andi Weigold.

Am Stephanstag hatten die Cooking Fellows ihre Party bereits um zwölf Uhr mittags steigen lassen. Serviert wurden Blätterteig-Filetkissen von Schweizer Schweinsfilets, gewürzt mit Boursinpfefferkäse auf Zwiebelpeterlibet und Schinken, dazu gab es verschiedene Salate und Musik von drei DJs. Bevor angerichtet wurde, haben die Köche ihr Menü vorbereitet, stundenlang gerüstet, Zwiebeln geschält und geschnitten, gewürzt, gepfeffert, abgeschmeckt und gekostet. Übli-

cherweise ist das Vereinslokal der Cooking Fellows jeden Freitag ab 18 Uhr geöffnet. Spezielle Anlässe wie die Jassturniere oder das jährliche Oktoberfest finden auch an Wochenenden oder unter der Woche statt. Im wöchentlichen Newsletter informieren die kochenden Männer über das Freitagsmenü und Sondertermine. «Als Verein arbeiten wir nicht gewinnorientiert. Deshalb legen wir den Preis fürs Menü so fest, dass die Kosten gedeckt sind, was erst nach dem Lebensmitteleinkauf

erfolgen kann», erklärt Andi Weigold. Die Zutaten werden nach höchsten Qualitätskriterien ausgewählt. Deshalb, so der Vereinspräsident, dürfe man keine Kantinenpreise erwarten. Auch variere die Vielfalt des Angebots je nachdem, welche Mitglieder gerade Dienst hätten, was ein hohes Mass an Abwechslung in den Menüs garantiere.

Nie zweimal das Gleiche

«In unserem Restaurant kochen wir stets ein neues Menü und

überraschen damit unsere Gäste», betonen zwei langjährige Vereinsmitglieder. Gegründet wurde der Verein im August 2001. Bei einem guten Essen und Wein hätten vier Freunde beschlossen, einen Kochklub ins Leben zu rufen, blickt Andi Weigold zurück. Mit der Idee, langjährige Freundschaften zu pflegen und diese beim gemeinsamen Kochen, Essen, Trinken und Geniessen zu vertiefen. Nach und nach stiessen weitere kochende Männer zum Verein. Heute ist die Mitgliederzahl auf 17

angewachsen. Beitreten dürfen dem Verein nur Männer.

Da die Mitgliederbeiträge für den jährlichen Weihnachtschmaus in einem Feinschmeckerlokal nicht ausreichen, nehmen die Cooking Fellows an der Seemer Dorfet teil. «Sie wurde ausgewählt, weil die meisten Mitglieder in Seen gross geworden sind», erklärt Weigold. Anfangs wollte man nur einen kleinen Essstand betreiben. Daraus ist mittlerweile ein Festzelt geworden, wo die Gäste die eigens kreierte «Spätzlipfanne» bei Musik geniessen können. Letztes Jahr hätten sie eine «Weltpremiere» lanciert, sagt Weigold: Der «Hot Fellow», eine in ein Fladenbrot gewickelte Caipirinha-Wurst, habe an der Dorfet grossen Anklang gefunden. Christian Lanz



Das Vereinslokal wird wöchentlich zum Restaurant: Die Cooking Fellows im Dättneu.

Marc Dahinden

DER VEREIN IN KÜRZE

Kochende Freunde

Gegründet: 2001 als Cooking Fellows

Mitglieder: 17

Vereinsziel: Gemeinsam kochen, geniessen und die Freundschaft pflegen

Angebot: Verschiedene Menüs, immer am Freitagabend

Mitgliederbeitrag: 100 Franken

Club der kochenden Freunde, Dättnerstrasse 26, 8406 Winterthur www.cooking-fellows.ch