

Covid-19 trifft Dietikon

Krise!

Rosinen aus dem
Ortsmuseum

Lock Down in Dietikon

Von der Taverne
zum Take-away



Neujahrsblatt Dietikon 2021

Unternehmens- kultur zwischen Tradition und Innovation.

Die Josef Wiederkehr Bauunternehmung AG
ist eine moderne und inhabergeführte Bauunternehmung
in der 4. Generation.



Poststrasse 27b, 8953 Dietikon
info@wiederkehr-dietikon.ch

044 744 59 79
www.wiederkehr-dietikon.ch

Neujahrsblatt Dietikon 2021

74. Jahrgang

Rosinen aus dem Ortsmuseum

Sven Wahrenberger

Das Virus trifft Dietikon

Otto Müller

Krisen: Hungersnot im Kanton Zürich

Sven Wahrenberger

Die Welt im Zentrum

Franziska Schädel

Tavernen in Dietikon zu alten Zeiten

Sven Wahrenberger

Aus dem «Limmattaler» vor hundert Jahren

Rolf Brönnimann

Jahreschronik 2020 August 2019 bis Oktober 2020

Julia Hirzel

Vorwort	Otto Müller	5
Rosinen aus dem Ortsmuseum	Sven Wahrenberger	6
Das Virus trifft Dietikon	Otto Müller	13
Krisen: Hungersnot im Kanton Zürich	Sven Wahrenberger	24
Die Welt im Zentrum	Franziska Schädel	32
Tavernen in Dietikon zu alten Zeiten	Sven Wahrenberger	42
Aus dem «Limmattaler» vor hundert Jahren	Rolf Brönnimann	48
Jahreschronik 2020	Julia Hirzel	52
Der Stadtverein		61
Unsere Sponsoren		62



Impressum

Neujahrsblatt von Dietikon, 2021; 74. Jahrgang
Herausgeber: © Stadtverein Dietikon, 2020

Gestaltung: www.bbdesign.ch

Korrektur: Urs Spörri

Druck: Schellenberg Druck AG

Auflage: 700 Exemplare, gedruckt auf FSC-Papier



ISBN 978-3-9524418-9-3

ISSN 2235 - 4840

Wer hätte das gedacht ...

Wer hätte gedacht, dass im Frühling 2020 die Kinder nicht mehr zur Schule gehen können, dass der Lärm der Dietikon überfliegenden Flugzeuge einer seltsamen Ruhe weicht, dass ein schwer fassbares Virus die Welt in Atem hält? Wie unsere Stadt mit der Coronakrise umgeht, zeigt der Artikel «Das Virus trifft Dietikon».

Sven Wahrenberger lässt Rosinen aus dem Ortmuseum sprechen wie den römischen Augensalbenstempel, den Wappenstein zur «Oberen Mühle» und französische Uniformknöpfe. Ortsgeschichte wird so lebendig und spannend!

Essen steht bekanntlich im Zentrum des Lebens. In Dietikon steht die Welt im Zentrum. So heisst der Artikel von Franziska Schädel, der die grosse kulinarische Vielfalt der Gastronomie Dietikons aufzeigt.

In der Taverne «zur Krone» kann gegessen werden – heute wie in alten Zeiten. Weitere einstige Tavernen werden im Neujahrsblatt vorgestellt.

«Leider müssen wir konstatieren, dass trotz dem erlassenen bezüglichen Verbote Hunde, Geflügel und Katzen laufen gelassen werden». So heisst es in einer Bekanntmachung der Dietiker Gesundheitsbehörde, erschienen im Limmattaler vom 12. November 1920. Weitere interessante, aber auch kuriose Meldungen sind im Bericht «Der Limmattaler vor 100 Jahren» zu finden.

Die beliebte, von Julia Hirzel verfasste Jahreschronik zeigt einen interessanten Spiegel des gesellschaftlichen Lebens der Stadt Dietikon.

Mein herzlicher Dank geht an die Autorinnen und Autoren des Neujahrsblattes, an die Sponsoren und an Rolf Brönnimann, der für die Herausgabe des Blattes innerhalb des Stadtvereines zuständig ist.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre!



Otto Müller
Präsident Stadtverein
Dietikon

Otto Müller, Präsident Stadtverein Dietikon, Alt Stadtpräsident



#1

Der römische Augensalbenstempel



Sven Warenberger ist Historiker und arbeitet als Kommissionsmitglied für Heimatkunde im Ortsmuseum Dietikon.

Im letzten Neujahrsblatt 2020 wurde unter anderem der römische Gutshof von Dietikon (1. – 4. Jh. n. Chr.) im Kontext der antiken Landwirtschaft behandelt. Einzelne Gebäude und Funde im Hofareal stehen aber auch mit der römischen Religion und sogar mit der griechisch-römischen Medizin in Zusammenhang. Daher soll hier der spezielle römische Augensalbenstempel aus dem Bestand des Ortsmuseums Dietikon näher vorgestellt werden.



**Der römische
Augensalben-
stempel von
Dietikon.**

Er stammt wohl
aus der Mitte des
3. Jh. n. Chr.

Inschrift:
«Tib(eri) Claudi
Verati / diamesus
ad clar(itatem)».

Vor der Ankunft der Römer im Gebiet der heutigen Schweiz im 1. Jh. v. Chr. waren es vor allem die Druiden, die sich um die Gebrechen von Körper und Seele der Menschen kümmerten. Dank ihres Kontaktes mit dem wichtigen griechischen Stadtstaat Massalia (heute Marseille) hatten sie zwar wohl sehr früh auch schon Kenntnis von den fortschrittlichen Heilpraktiken der Griechen. Trotzdem war der Kultureinfluss der griechisch-römischen Medizin bei den Helvetiern erst nach der römischen Eroberung wirklich spürbar.

Mit der Romanisierung kamen die ersten «professionellen» Ärzte in die römische Schweiz. Zum Teil arbeiteten diese als Selbstständige in ihren eigenen Praxen in einer Siedlung. Es gab aber auch Spitalärzte, Militärärzte und sogar – wenn man es sich leisten konnte – Leibärzte. Spezialisierte Mediziner wie Chirurgen, Zahn- oder Hautärzte sind ebenfalls belegt. Die Augenheilkunde war in diesem Kontext eine besonders

gut entwickelte ärztliche Kunst in der gesamten gallorömischen Welt, die auch in Dietikon eine Rolle spielte.

Fund am Gutshof von Dietikon

Im römischen Gutshof von Dietikon wurde bei den archäologischen Grabungen in den 1980er Jahren ein interessanter Fund gemacht: Ein kleiner Stempel aus schwarzem Serpentin-Gestein kam damals zum Vorschein, nur 52 mm lang und 10 mm hoch. Datiert wurde er auf die Mitte des 3. Jh. n. Chr. Der Fundort des Stempels lag am heutigen Kirchplatz Dietikon, und zwar in dem speziellen römischen Wohngebäude E, welches einst an die äussere Hofmauer am Übergang zwischen der pars rustica und der pars urbana angebaut war. Dieses Wohngebäude E wird heute unter anderem deswegen als mögliches «Haus des Hofverwalters» interpretiert, weil es laut Befund wohl ein vornehmes Atrium beinhaltete.

Jener steinerne Stempel trägt eine feine, spiegelverkehrte Inschrift: Aus ihr

geht hervor, dass er einem gewissen Tiberius Claudius Verat(i)us gehörte, welcher Augenarzt war und Augensalben gegen Sehschwäche herstellte. Die Gravur vermittelt also wichtige Informationen, die Auskunft über den Namen des Arztes und der Salbe, sowie über die Art der zu heilenden Krankheit geben. Solche Stempel drückte man früher auf die Salben, welche in Form einer teigigen, festen Masse produziert wurden – daher die spiegelverkehrte Schrift. Vor dem Gebrauch musste man diese Teigsalbe auflösen, um sie dann um das gereizte Auge herum auftragen zu können.

Über die Augenheilkunde

Augenkrankheiten waren laut dem griechischen Arzt Pedanios Dioskurides ein verbreitetes Phänomen im Römischen Reich des 1. Jh. n. Chr.: Sehschwäche allgemein, aber auch

kleine Geschwüre im Auge, Tränensackentzündungen, sowie Lid- und Bindehauterkrankungen sind häufig genannte Leiden. Vermutlich sind einige dieser Krankheiten in der Antike auf Mangelernährung oder Bakterien zurückzuführen.

Linderung verschafften angeblich die verschiedensten Heilverfahren. Der römische Naturforscher Plinius der Ältere spricht im 1. Jh. n. Chr. öfter über diverse Augensalben mit den unterschiedlichsten Zutaten: Besonders gut sollen ihm zufolge Salben helfen, welche Eiweiss, Honig oder Weihrauch, seltsamerweise aber auch Asche, Tierkot oder Kupfer enthalten. In der griechisch-römischen Antike sind Medizin und Aberglaube eben nicht immer zu trennen. Jedenfalls waren solche Augensalben, welche übrigens – wohl aufgrund ihrer teigigen Beschaffenheit – «Collyrium» hiessen (von gr.: «kleines Brötchen»), sehr beliebt.

Über ihre Augensalbenstempel lassen sich zumindest ansatzweise auch Rückschlüsse auf die praktizierenden Augenheilkundler ziehen. Die Befunde legen nahe, dass viele dieser Spezialisten wohl aus dem Nordwesten des Römischen Reiches kamen; immerhin fällt auf, dass alle bis heute mehr als 314 bekannten Stempel ausschliesslich in den Gebieten nördlich der Alpen und in Britannien gefunden wurden. Dass ganz offensichtlich auch am Gutshof von Dietikon einmal ein solcher Augenarzt tätig war, passt somit in den historischen Zusammenhang.



Zentrumsüberbauung in den 1980er Jahren.

Der Stempel wurde während der Aushubarbeiten für den Bau der Tiefgarage am Kirchplatz gefunden.

Foto vom 8. Februar 1986.



**Der Wappen-
stein der
Oberen
Mühle.**

Der Stein wurde 1760 vom Wettinger Abt Peter Kälin an der Oberen Mühle angebracht.

#2 Der Wappenstein zur «Oberen Mühle» von 1760

Im Mittelalter entwickelte sich das Dorf Dietikon im Flusstal der Limmat, entlang den Ufern der Reppisch. Bis weit ins 19. Jh. gliederten sich viele der alten gewerblichen Betriebe entlang der beiden Flussläufe an, weil sie früher ganz von der Wasserkraft abhängig waren. Einer dieser wichtigen Betriebe war die bereits um 1259 bezeugte Obere Mühle im Ober-

dorf (später «Marmor»), auf die in Folge genauer eingegangen werden soll.

Die Vogtei «Oberndorf»

Im 13. Jh. waren die Ritter von Schönenwerd bedeutende regionale Herrschaftsträger im linksufrigen Raum Limmattal. Ihre Stammburg lag etwas ausserhalb des Bauerndorfes Dietikon, und zwar auf

einem seitlichen Flussarm der Limmat, nahe dem heutigen Quartier Schönenwerd. Eine der wichtigsten Grundbesitzungen der Ritter von Schönenwerd dürfte die Vogtei «Oberndorf» bei Dietikon gewesen sein. Das wertvollste Gut im Dietiker Oberdorf wiederum war die Hätschenmühle – auch Obere Mühle genannt (Bergstrasse 58) –, welche sich an der Reppisch ganz zuoberst im Dorf gegen das Gebiet Im Basi befand.

Die Obere Mühle war die älteste der drei Dorfmühlen zu Dietikon, und sie wird bereits im Kaufbrief von 1259 erwähnt. Bis ins 14. Jh. gehörte die Obere Mühle den Herren von Schönenwerd, bis Ritter Johannes sie am 8. Juni 1316 dem Frauenkloster Oetenbach als Gegenleistung dafür schenkte, dass dieses seine Tochter Adelheid zur Erziehung und Bildung aufnahm. Erst 1691 ging die Mühle dann für 10 000 Gulden an das Kloster Wettingen über, dem das Dorf Dietikon untertan und zehntpflichtig war. Aus der Herrschaftszeit des Klosters Wettingen stammt übrigens auch die Zehntenscheune neben der Taverne zur «Krone».

Geschichte der Oberen Mühle

Für den Getreidezehnt diente einst die grosse Scheune und ehemalige Kornkammer bei der Oberen Mühle. Die Mühle selbst stand an der Westseite der heutigen oberen Bergstrasse. Sie wurde durch ein Wasserrad angetrieben, dessen Zulauf durch das Bächlein Mühlematt erfolgte – einem kleinen Seitenfluss der Reppisch im Gebiet des heutigen Marmorweiher. Um 1759 zerstörte eine Feuersbrunst die Mühle, welche aber schon ein Jahr später

durch das Kloster Wettingen von Grund auf neu erbaut wurde. Zum Gedenken an dieses Ereignis wurde 1760 ein Wappenstein über dem Portal der neuen Mühle angebracht.

Dieses Relief befindet sich heute im Ortsmuseum Dietikon: Links auf der Abbildung erkennt man das Wappen des Klosters Wettingen mit Meerjungfrau und Seestern, und rechts dasjenige des damals regierenden Abtes Peter Kälin. Darüber prangen Mitra und Stab als Zeichen der klösterlichen Grundherrschaft. Bei der Klosteraufhebung 1841 ging die Obere Mühle käuflich an die letzten beiden Lehenmüller über. Zuletzt wurde sie noch bis 1890 als Kundenmühle für die Bauern von Dietikon und Bergdietikon betrieben, bis die Mühle infolge oftmaligen Wassermangels aufgegeben werden musste.

Die alten Gebäulichkeiten verschwinden

Die Obere Mühle wurde schon bei der Bestandsaufnahme der Klostergüter von 1799 wie folgt beschrieben: Im Erdgeschoss gab es insgesamt drei Mahl- und Schälwerke, dazu eine Kammer für den Knecht. Im ersten Stock gab es eine grössere und eine kleinere Stube, zwei weitere Kammern (vermutlich der Wohnraum des Müllers) und eine Küche. Im oberen Stockwerk stand die sogenannte Schütti – das war der Trichter, durch den man das Korn nach unten zwischen die Mahlsteine schüttete.

Äusserlich blieb das historische Gebäude lange Zeit weitgehend erhalten, auch nachdem das Mühlenareal 1895 in eine Marmorfabrik umgebaut wurde.



Gesamtansicht der «Marmor» um 1951. Links das ehemalige Hauptgebäude der Oberen Mühle, und in der Mitte die ehemalige Kornkammer.

Dennoch wurde das alte Mühlrad durch eine moderne Turbinenanlage ersetzt. Die «Marmor» beschäftigte zum Teil über 100 Arbeiter, was für das damals noch kleine Dietikon sehr bedeutend war. Dann aber wurde die Fabrik 1962 geschlossen, worauf die gesamte alte Baustruktur um die frühere Obere Mühle abgebrochen wurde – eine neue Wohnsiedlung wurde an ihrer Stelle errichtet.

Der alte Wappenstein von 1760 wurde beim Abriss der «Marmor» von Lokal-

historiker Karl Heid gerettet und in die Sammlung des Ortsmuseums aufgenommen. Der Stein ist Sinnbild für die über Dietikon ausgeübte Regierungsgewalt des Klosters Wettingen, welche seit 1259 ununterbrochen über 500 Jahre lang währte und erst mit der Franzosenzeit um 1798 faktisch endete. Eine freundschaftliche Verbundenheit zwischen Katholisch-Dietikon und dem Kloster Wettingen-Mehrerau (bei Bregenz) besteht übrigens heute noch.

#3 Französische Uniformknöpfe

Die Koalitionskriege von 1792 bis 1815 bildeten eine Serie von Konflikten zwischen Frankreich und seinen europäischen Machtrivalen, welche ursprünglich durch die Französische Revolution hervorgerufen wurde. In diesem Kontext wurde

auch Dietikon 1799 zum Kriegsschauplatz. Davon zeugt unter anderem eine Sammlung Uniformknöpfe von französischen Soldaten, die sich heute im Besitz des Ortsmuseums Dietikon befindet.

Die Französische Revolution von 1789

Im Verlauf der Französischen Revolution von 1789 gab es aus verschiedenen Gründen und in kürzester Zeit einen andauernden Rutsch in die Linksextremität: Immer mehr Delegierte der Nationalversammlung hielten es für die Aufgabe Frankreichs, alle «Tyannen», das heisst alle vermeintlichen Gegner der Revolution mit äusserster Gewalt zu bekämpfen und so dem Volk die «Freiheit»

zu bringen. Als eines der ersten Opfer wurde König Ludwig XVI. am 21. Januar 1793 als verurteilter Staatsfeind in Paris hingerichtet. Auf gleiche Weise starben nach ihm bis Juli 1794 fast 17 000 weitere Menschen auf der Guillotine.

Diese radikale Phase der Revolution in Frankreich verbreitete Furcht und Schrecken, besonders bei den Monarchen und Fürsten Europas: Als Herrschaftsträger sahen diese in der (königs-)mörderischen Nation eine gemeinsame Gefahr, und sie schmiedeten eine Allianz. So brachen die Koalitionskriege aus. Um 1797 – 1799 geriet unter anderem auch das Gebiet der heutigen Schweiz zwischen die Fronten. Hier kämpfte das revolutionäre Frankreich gegen Österreich und Russland. Die Schweiz selbst wurde dabei erobert und zu einem französischen Satellitenstaat umgestaltet.

Die Schlacht um Zürich

Im Mai/Juni 1799 schafften es die Österreicher, die Franzosen aus dem Raum Zürich zu verdrängen. Die Front verlief nun unter anderem auf einer Linie von der Aare über die Limmat bis nach Zürich: Zürich sowie das rechte Limmatufer wurden von den Österreichern unter dem Befehl von Erzherzog Karl gehalten. Das linke Limmatufer besetzten die Franzosen unter General André Masséna. In dieser Position verschanzten sich die feindlichen Truppen über drei Monate und warteten auf das letzte entscheidende Gefecht um Zürich.

Der Einfachheit halber führten die Franzosen damals kaum eine eigene Nachschublinie, sondern sie lebten buchstäblich von der einheimischen Bevölkerung und nahmen sich, was sie brauchten.



Gewandknöpfe.

Gefunden unter dem Haus Grendelmeier an der Vorstadtstrasse.

In dem kleinen Bauerndorf Dietikon zum Beispiel waren von Juni bis September 1799 ständig rund 2500 französische Soldaten stationiert. Rücksichtslos legten sie Hand an den Besitz der Dorfbewohner: Sie stahlen ihnen Brot, Getreide, Pferde, Schweine, Rinder und sogar das Heu. Mensch und Vieh litten unschreibliche Hungersnot.

Schliesslich kam der Tag, an dem Masséna zum Angriff übergang: Die Zeit war günstig, denn die Österreicher waren grösstenteils abgezogen und durch weniger gut ausgerüstete russische Truppen ersetzt worden. Am Morgen des 25. September 1799 – einem nebligen Tag – liess Masséna unter schwerem Beschuss eine Schiffsbrücke beim Schäflibach errichten und setzte mit ca. 15 000 Soldaten über die Limmat. Die Zweite Schlacht von Zürich begann. Massénas riskantes Überraschungsmanöver gelang, und die Franzosen konnten die Russen vom rechten Limmatufer vertreiben und sogar am Tag darauf Zürich zurückerobern.

Ein zeitgenössischer Fund aus der Franzosenzeit

Während dieser drei Monate andauernden schweren Zeit der Einquartierung im Dorf Dietikon verloren zahlreiche französische Soldaten die Knöpfe ihrer Uniform: Viele dieser Uniformknöpfe wurden später von Karl Heid zum Beispiel im Aushub abgebrochener Bauernhäuser in Dietikon gefunden. Andere wiederum stammen aus dem Hardwald (Gemeinde Unterengstringen) und gingen den



Der reich verzierte französische Uniformknopf.

Er wurde im Hardwald gefunden und gelangte 1916 in den Besitz des Ortsmuseums Dietikon.

Soldaten offensichtlich während der Zweiten Schlacht um Zürich verloren. Die meisten Knöpfe sind sehr schlicht und unauffällig. Doch besonders einer fällt wegen seiner prächtigen Verzierung auf; vielleicht mag er einst einem hohen Offizier gehört haben:

Im Zentrum ist ein Rutenbündel – das heisst eine römische fasces – abgebildet, welches Amtsgewalt und Einigkeit, aber auch Unbeugsamkeit symbolisiert. Darüber steht die Jakobinermütze als Erkennungszeichen des einfachen und revolutionsfreudigen Kleinbürgertums vor allem in Paris, und ausserdem ein Lorbeerkranz als Symbol für den Sieg. Schliesslich prangt um das gesamte Emblem herum die Inschrift «REPUBLIQUE FRANCAISE». Diese umfangreiche Sammlung an Soldaten-Uniformknöpfen ist heute im Besitz des Ortsmuseums Dietikon, und sie erinnert eindrucksvoll an eine der wohl leidvollsten Epochen der Ortsgeschichte.

#4 Die Zürcher Fibel von 1915

Zum Abschluss soll hier noch eine unterhaltsame Quelle aus dem Bestand des Ortsmuseums Dietikon vorgestellt werden: Die Zürcher Fibel wurde 1915 als eines der ersten «modernen» Lehrbücher von der Erziehungsdirektion des Kantons Zürich herausgegeben. Auch im 1909 erbauten Zentralschulhaus Dietikon gehörte dieses inzwischen über 100 Jahre alte Lesebuch für lange Zeit zur Pflichtlektüre der ersten Primarklasse.

Über die Bedeutung von alten Schulbüchern

Im Jahre 1915 gab die Erziehungsdirektion des Kantons Zürich die Zürcher Fibel heraus, verfasst von Willibald Klinker – Dozent für Pädagogik, Psychologie und Didaktik am LehrerInnenseminar Zürich – und schön illustriert mit farbigen Zeichnungen von Hans Witzig. Dieses Schulbuch ist zum Lesenlernen für Kinder der ersten Primarschulklasse gedacht: Es führt zunächst die einzelnen Buchstaben und Laute ein und enthält im zweiten Teil einfache Lesetexte. Von den Lehrpersonen wurde die Fibel teilweise bis in die 1940er Jahre gebraucht, heute ist sie im Antiquariatshandel ein gefragtes Objekt.

Alte Schul- und Lesebücher, beispielsweise aber auch alte Nachschlagewerke wie Lexika oder Atlanten, gewähren Einblicke in die Denkweisen, Erziehungs- und Bildungsziele der jeweiligen Generation sowie in Sitte, Brauchtum und Alltagsleben. Die Themen der Zürcher Fibel von

1915 entsprechen der damaligen kindlichen, weitgehend bäuerlichen Welt. Dazu gehören zum Beispiel das Reisen mit dem Fuhrwerk, das Angeln mit Würmern, der Einkauf auf dem Markt oder das Spiel mit dem Schaukelpferd. Das Lehrbuch greift aber auch ganz moderne Dinge auf, etwa den «Photographen-Kasten» oder das «Telephon».

Gender Studies

Die handelnden Jungen und Mädchen, Männer und Frauen entsprechen den typischen Rollenbildern, die zu Beginn des 20. Jh. galten. Davon zeugen einige aufschlussreiche, aus heutiger Sicht unvorstellbare Texte aus der Zürcher Fibel. Noch im Erweiterungsheft der Fibel von 1923 ist folgendes Gedicht zu lesen:

**«Wänn Wasser Wi wär,
wo wetted d Wiber d Windle
wider wiss wäsche?»**

– heute zum Glück undenkbar Aussagen im Schulunterricht! Die implizite Festschreibung von Männlichkeit und Weiblichkeit im frühen 20. Jh. offenbart sich bei ihnen klar. Daneben gibt es aber auch viele konnotativ neutrale Texte in der Zürcher Fibel, etwa das bekannte Gedicht «Backe backe Kuchen».

Weitere Sprachbücher

Für das zweite bis sechste Primarschuljahr waren hingegen bis etwa 1920 Lesebücher obligatorisch, die allesamt von Deutsch Professor Adolf Lüthi verfasst wurden. Diese Texte enthielten zum Beispiel Informationen über die Tier- und Alpenwelt, würdigten grosse Leistungen wie den Bau der Gotthardbahn, oder sie beschrieben

die bürgerliche Welt, ebenso wie Neuerungen in Technik und Industrie. Unter dem Titel «Nationales» findet sich der Text der Schweizer Nationalhymne sowie Auszüge der Bundesverfassung von 1874.

Allein, aus didaktischer Sicht waren diese Lesebücher nicht optimal auf die ver-

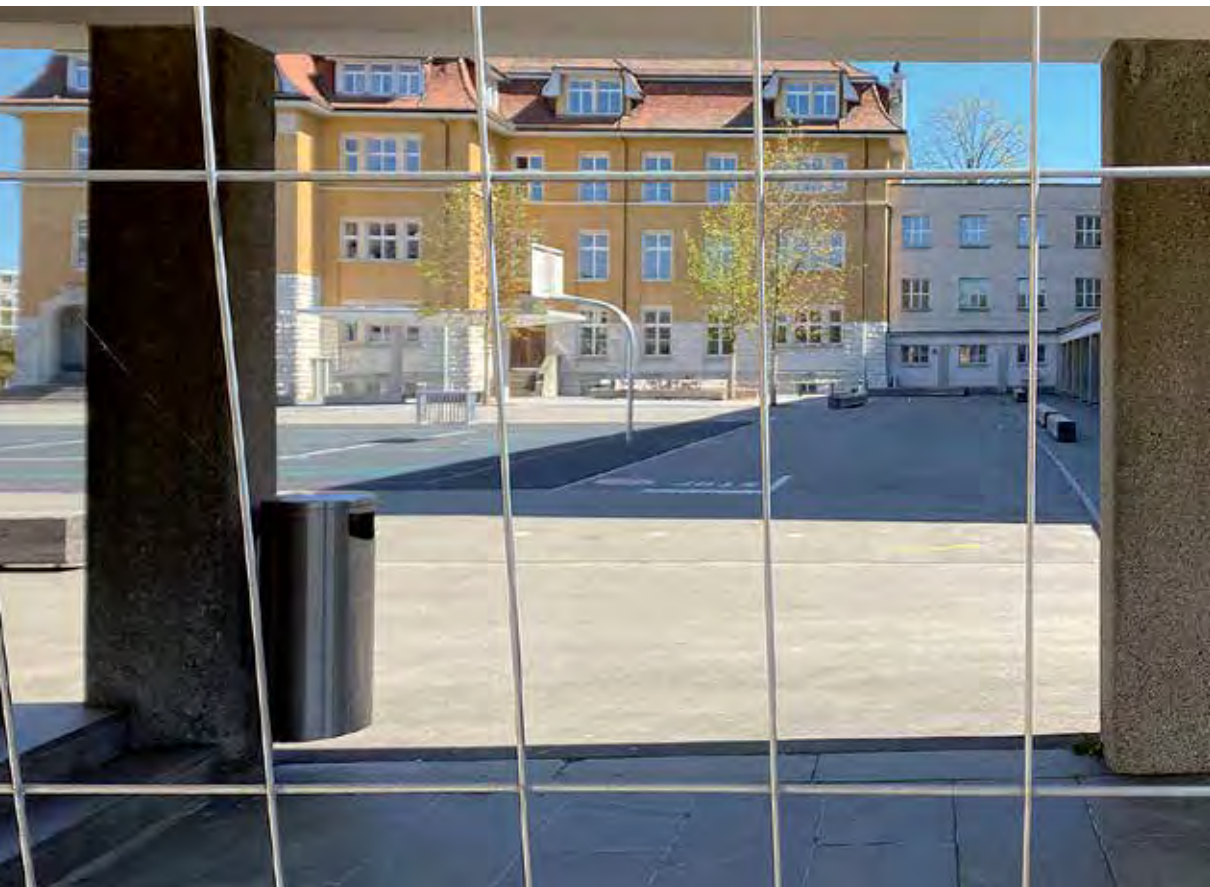
schiedenen Altersstufen der Schulkinder zugeschnitten. Daher führte der Lehrmittelverlag ab 1920 systematisch neue Lesebücher ein. Als Verfasser zeichneten fortan verschiedene Lehrpersonen, die mit der jeweiligen Stufe am besten vertraut waren. Dadurch versprachen sich die Lehrkräfte einen «besseren» Unterricht.

Doch was ist eigentlich «guter» Unterricht? Eine schwierige Frage, die sich nur unter dem Aspekt des kompetenzorientierten Unterrichts annähernd beantworten lässt: Hier lassen sich einschlägige Stichworte wie Klassenführung, Strukturiertheit, Verständlichkeit etc. zumindest immer auf jeden Fachunterricht, auf jede Altersstufe der SchülerInnen, und auch auf jedes Unterrichtsmaterial beziehen. Und in diesem Kontext ist ebenfalls klar, dass vor 100 Jahren bei einem Lesebuch ganz andere didaktische Massstäbe angewandt wurden als heute.



Schulunterricht von anno dazumal.
Ein Einblick in die schön illustrierte Zürcher Fibel von 1915.

Alle Schulanlagen sind im Frühling geschlossen. Ein Blick auf den Pausenplatz des Zentralschulhauses.



Das Virus trifft Dietikon

Das Coroonavirus beschäftigt die Welt. Unvorbereitet trifft es auch die Schweiz und macht vor Dietikon nicht halt. Der Stadtrat reagiert und versucht im Rahmen seines Spielraumes mit Massnahmen, Einzelpersonen und Firmen Unterstützung zu bieten. Er setzt auch ungewohnte Massnahmen wie die Schliessung aller Parkanlagen in Dietikon um.



Fotos: Otto Müller

Jahreswechsel 2019/2020. Nach Mitternacht wird fröhlich und gut gelaunt auf das neue Jahr angestossen.

Die Gläser klingen, das neue Jahr wird mit viel Hoffnung eingeläutet, Feuerwerk erhellt den Nachthimmel. Es kann ja nur gut gehen im Jahre 2020! Die Prognosen sind vielversprechend. Erste Meldungen vom 31. Dezember 2019 über eine mysteriöse Lungenkrankheit, die in der zentralchinesischen Metropole Wuhan ausgebrochen ist, stören die Festfreude nicht. Letztlich ist China weit entfernt. Hätte jemand gesagt, dass im Frühling alle Schulen geschlossen werden, der Flugverkehr zum Erliegen kommt, Verkaufsläden zu sind, Toilettenpapier gehamstert wird, weltweit Hunderttausende von Menschen ihr Leben verlieren, ein Virus namens Covid-19 unser Leben dominiert, wäre diese Person nicht ernst genommen worden. Was niemand je für möglich hielt, trat ein und traf die Menschen auf der ganzen Welt, legte Volkswirtschaften lahm, führte Gesundheitssysteme an ihre Grenzen und lässt die Auswirkungen, Veränderungen und Folgen nur erahnen.

Das Coronavirus trifft auch Dietikon, nicht stärker, nicht weniger als andere Gemeinden in der Schweiz. Dietikon, eine



Otto Müller
Präsident Stadtverein,
alt Stadtpräsident
Dietikon



Chronologie der Ereignisse

- 31. Dezember 2019** / Erste Meldungen über mysteriöse Lungenkrankheit in Wuhan/China.
- 11. Januar 2020** / Ein Patient in China stirbt.
- 23. Januar** / Die 11-Millionen Metropole Wuhan wird abgeriegelt.
- 25. Januar** / Die neue Lungenkrankheit erreicht Frankreich.
- 26. Januar** / Der Bund verschärft die Meldepflicht zum Coronavirus.
- 23. Februar** / Die Tessiner Spitäler isolieren Patienten mit Grippe-symptomen.
- 25. Februar** / Im Kanton Tessin wird erstmals in der Schweiz ein Fall bestätigt.
- 28. Februar** / Die Schweiz zählt 13 vom Coronavirus infizierte Personen. Der Bundesrat verbietet Grossveranstaltungen mit mehr als 1000 Personen.
- 2. März** / Der Bundesrat rät vom Händeschütteln ab und ergänzt wenige Tage später seine Hygieneregeln und empfiehlt das «Social Distancing».
- 5. März** / Erster Covid-19 Todesfall in der Schweiz. Eine 74-jährige Frau stirbt in Lausanne.
- 6. März** / Armeeangehörige werden zur Unterstützung aufgeboten.
- 7. März** / In Dietikon hat die Gemeindeführungsorganisation (GFO) zusammen mit der Zentrumsleitung beschlossen, dass das Alters- und Gesundheitszentrum (AGZ) zum Schutz der Bewohnenden vor dem Coronavirus ab sofort für die Öffentlichkeit weitgehend geschlossen wird.



Amtliche Bekanntmachung im «Limmattaler»

Stadt, in der Ende 2019 27 431 Menschen lebten, davon fast 47 % ohne Schweizer Pass. Eine Stadt, die über 18 000 Arbeitsplätze

Die Spanische Grippe...

Als der spanische Monarch Alfonso XIII. und ein Teil seiner Regierung vom Fieber geschüttelt werden, erhält eine der verheerendsten Seuchen seit Menschengedenken ihren Namen. Nachrichtenagenturen melden: «Eine seltsame Krankheitsform von epidemischem Charakter ist in Madrid aufgetreten. Die Epidemie ist von einer milden Form, Todesfälle wurden bisher nicht gemeldet.» Bald ist allenthalben von der Spanischen Grippe die Rede und rasch zeigt sich, dass die Krankheit alles andere als harmlos ist. In den Folgemonaten sterben zwischen 20 und 50 Millionen Menschen an der hochansteckenden Influenza. Eine halbe Milliarde Menschen, also ein Drittel der damaligen Weltbevölkerung, soll sich angesteckt haben. Insgesamt gab es bei der Spanischen Grippe drei Wellen: Frühjahr und Sommer 1918, Herbst 1918, 1919/1920

und ein lebenswertes Umfeld anbietet. Die Coronakrise trifft Dietikon, lässt die Stadtbehörden reagieren und löst Solidarität in der Bevölkerung aus.

Ein Blick zurück...

Die Spanische Grippe 1918 bis 1920

Die Grippe war zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine häufig auftretende Krankheit. Vor allem im Winter war sie oft Todesursache bei Menschen mit einem geschwächten Allgemeinzustand. So waren Bevölkerung und Behörden zuerst auch nicht beunruhigt, als sich im Jahre 1918 die Grippefälle häuften. Erst Mitte des Jahres – gegen Ende des 1. Weltkrieges – nahmen die Fälle derart zu, dass die Behörden von einer Grippeepidemie sprachen und Einschränkungen anordneten. So hat die Gesundheitsbehörde Dietikon am 2. August 1918 als erstes den Schulbetrieb eingestellt und die Sommerferien verlängert.

Am 9. Oktober 1918 verbietet sie Volksversammlungen, Festlichkeiten jeglicher Art, Theateraufführungen, Konzerte, Tanzbelustigungen, Schaustellungen, Vereinsversammlungen und Proben. Zuwiderhandlungen wurden mit Busse bis zu 500 Franken geahndet.

Über die Anzahl der angesteckten Personen und Todesfälle ist nichts bekannt.

Nach 1918 kam es immer wieder zu Grippewellen. In der Chronik 1920, von Pfarrer Karl Tanner verfasst, ist zu lesen: *...Auch dieses Jahr trat in unserer Gemeinde die Grippe wieder auf, so dass vom 10. Februar an alle Volksversammlungen, Festlichkeiten, Maskenbälle, das Maskengehen, Theateraufführungen, Konzerte,*

Tanzbelustigungen, gesangliche Darbietungen verboten waren. Zuwiderhandlungen sollten mit Polizeibussen bis zu Fr. 5000.– oder mit Gefängnis bis zu 3 Monaten bestraft werden...

...Ein Schrei der Entrüstung folgte diesem Sittenmandat. ...

Im Februar alleine erkrankten in Dietikon 377 Personen an der Grippe, dies bei einer Wohnbevölkerung von 5813 Personen, Ende März 1919). Im Februar 1919 gab es in Dietikon 7 Todesfälle. Ob diese auf die Grippe zurückzuführen sind, kann der Statistik nicht entnommen werden.

«Mitenand für Dietike» – Kampagne für das Gewerbe

Der Stadtrat hat Ende März einen Rahmenkredit von insgesamt einer Million Franken bewilligt. Daraus wurden Überbrückungsleistungen an Kleinunternehmen – Betriebe mit weniger als 200 Stellenprozenten – geleistet. Diese wurden als rückzahlbare, aber zinslose Darlehen ausgerichtet.

«Dietike hilft» – Koordinationsplattform für Freiwilligenarbeit

Die Stadt hat eine Koordinationsplattform für Freiwilligenarbeit während der Corona-Pandemie entwickelt. Menschen, die Hilfe brauchen und solche, die helfen können, sollen zusammengeführt werden. Bereits am 29. Juni gibt der Stadtrat Auskunft über den Nutzen dieses Angebotes. In der Beantwortung einer «Kleinen Anfrage» von Gemeinderätin Maya Ritschard schreibt er:



Der Bau der Limmattalbahn und die Coronakrise.
Im Bild der gesperrte Zugang zum Marmorweiher.

11. März / Das Tessin verfügt die Notlage und schliesst Schulen, Kinos, Theater, Sportzentren und Nachtclubs.

13. März / Mehr als 1000 Infizierte in der Schweiz. Der Bundesrat schliesst alle Schulen und untersagt Veranstaltungen mit mehr als 100 Personen.

14. März / Saisonende in den Bergen. Alle Skigebiete werden geschlossen.

[Dietikon stellt den Schulbetrieb ein und schliesst das Hallenbad sowie die Stadtbibliothek.](#)

16. März / Der Bundesrat erklärt den Notstand für die ganze Schweiz. Restaurants, Geschäfte, Märkte und Freizeiteinrichtungen sowie Betriebe, in denen die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können, werden geschlossen. Nur Lebensmittelläden und Gesundheitseinrichtungen dürfen öffnen. 8000 Armeeangehörige sind im Einsatz.

19. März / Bahn und Bus reduzieren schrittweise ihr Angebot.

3. April / Der Bundesrat stockt seine Wirtschaftshilfe auf 40 Milliarden Franken auf.

[31. März / Der Stadtrat unterstützt die Dietiker Kleinunternehmen und Selbstständigerwerbenden während der Coronakrise mit temporären Darlehen in der Höhe von 1 Mio. Franken.](#)

8. April / Der Bundesrat verlängert den Lockdown bis zum 26. April und mahnt, an Ostern zu Hause zu bleiben

[Die Stadt Dietikon wirbt mit der Kampagne «Mitenand für Dietike – jetzt erst recht!» für ein bewussteres Einkaufsverhalten. Auf Plakaten und Flugblättern wird die Bevölkerung um Mithilfe gebeten, damit möglichst viele Gewerbe- und Detailhandelsbetriebe die aktuelle Krise überste-](#)

Nachgefragt beim zuständigen Dietiker Stadtrat und Sozialvorsteher Philipp Müller



Philipp Müller,
Stadtrat,
Vorsteher
Sozialabteilung

Was ist das Ziel der Überbrückungsleistungen?

Die Corona-Krise, bzw. die infolge dieser Pandemie verordneten Einschränkungen («Lockdown») trafen nicht zuletzt auch das Gewerbe sehr hart und vor allem ohne Vorankündigung. Es wurden einschneidende Massnahmen verfügt, wobei sich die

Gewerbetreibenden nicht darauf vorbereiten konnten. Vielen Gewerbetreibenden wurde schlicht die Existenzgrundlage genommen. Die Überbrückungsleistungen hatten zum Ziel, vom Lockdown Betroffene rasch und unbürokratisch zu unterstützen und damit zu verhindern, dass es zu Firmenschliessungen kam. Mit verhältnismässig kleinen Darlehen konnte es Gewerbetreibenden ermöglicht werden, den wirtschaftlichen Ruin und damit ein Abrutschen in die Sozialhilfe zu verhindern.

Wieviele Gesuche wurden gestellt?

Zwischen Ende März und Ende Juli 2020 gingen 45 Gesuche ein. Davon wurden 17 bewilligt. Die ausbezahlten Kredite beliefen sich zwischen 2000 und 9000 Franken.

Können Sie zwei Beispiele für Gesuchsteller nennen?

Die meisten Anfragen kamen von Taxifahrern. Daneben gab es auch Masseure, Musiker, Kosmetiker, Coiffeure und Berater.

Welches sind die Kriterien zur Ausrichtung?

Es wurden folgende Anspruchsvoraussetzungen definiert: Der Geschäftsinhaber hat seinen Wohnsitz in Dietikon. Sein Betrieb hat eine Obergrenze von 200 Stellenprozenten. Es geht um die Sicherstellung der Liquidität des Unternehmens und nicht um den Lebensunterhalt der Selbstständigerwerbenden. Das von der Stadt gewährte Darlehen ist subsidiär zu Leistungen wie Kurzarbeitsentschädigung, Überbrückungskredite durch Banken, usw.

Wurden Gesuche abgewiesen?

Ja, es mussten diverse Gesuche abgewiesen werden. Andere wurden nach Aufklärung darüber, dass die Anspruchsvoraussetzungen nicht vorliegen von den Antragstellenden zurückgezogen.

Wie beurteilen Sie die Wirkung der Überbrückungsleistungen?

Es ist ganz klar: Ohne diese Überbrückungshilfen wären diverse Personen direkt in der Sozialhilfe gelandet. Dies deshalb, weil Selbstständigerwerbende keinen Anspruch auf Arbeitslosenentschädigung haben. Insofern haben die Überbrückungskredite ihre Wirkung entfaltet.

Die entscheidende Frage ist, ob die Ausrichtung dieser Kredite eine nachhaltige Wirkung entfaltet.

Ich bin sicher, dass wir in einigen Fällen genau am richtigen Ort und im richtigen Moment eingreifen konnten und damit mit verhältnismässig bescheidenem finanziellen Aufwand das Bestehen dieser Unternehmen sichern konnten.

«Das Angebot «Dietike hilf» ist sehr gut und vor allem sehr schnell angelaufen. Nach der Inbetriebnahme am 4. Mai wurden durch insgesamt 69 Personen diverse Hilfsangebote registriert. Am meisten Angebote wurden für die Betreuung von Haustieren und die Erledigung von Einkäufen platziert. Die Hotline hat 25 Hilfsbegehren direkt weitervermittelt. Wieviele Hilfsbegehren direkt mit den Anbietern über die Plattform koordiniert wurden, kann nicht eruiert werden.»

Nach Corona wird anders sein als vor Corona – Versuch eines Fazits

Die Covid-19 Pandemie hat die ganze Welt überrollt und die Wirtschaft in vielen Ländern lahmgelegt. Wie geht es weiter? Was ändert sich, was bleibt?

So unerwartet und unvorbereitet die Coronakrise uns traf, so schwierig ist es, gesicherte Prognosen zu stellen. Tatsache ist, dass der angeordnete Lockdown einen Zusammenbruch des Gesundheitssystems verhinderte. Oberstes Ziel war, die Bevölkerung – Jung und Alt – vor dem Virus zu schützen. Die angeordneten Einschränkungen mussten von allen Altersgruppen solidarisch erduldet und mitgetragen werden, wenn auch nicht alle gleich vom Virus gefährdet sind. Eine zuerst befürchtete Stigmatisierung besonders gefährdeter Bevölkerungsgruppen – im Vordergrund Personen über 65 Jahren – konnte verhindert werden. Die Bevölkerung zeichnete sich mehrheitlich aus durch Verständnis für die angeordneten Massnahmen, durch Solidarität und durch den Willen zur Anpassung an die neue Situation.



Die Allmend Glanzenberg bleibt an Ostern 2020 menschenleer.

[hen und wertvolle Arbeits- und Ausbildungsplätze erhalten bleiben.](#)

16. April / Der Bundesrat beschliesst erste Lockerungen wie Wiedereröffnungen von Coiffeurgeschäften, Baumärkten und Gartencentern. Nach den Frühlingsferien soll der Unterricht an der Volksschule – vorerst in Halbklassen – wieder aufgenommen werden.

27. April / Ab dem 27. April bietet die Stadt- und Regionalbibliothek Dietikon einen Pick-up Service an.

1. Mai / In Dietikon sind ab dem 1. Mai sind öffentliche Anlagen und Spielplätze vorwiegend wieder geöffnet.

6. Mai / Seniorinnen und Senioren im Alters- und Gesundheitszentrum können wieder besucht werden. Dafür werden drei geschützte Zonen eingerichtet.

13. Mai / Der Dietiker Frischmarkt wird wieder geöffnet.

16. Mai / Die Grenzübergänge der Schweiz zu Deutschland und Oesterreich sind wieder geöffnet.

28. Mai / Gottesdienste sind wieder möglich.

30. Mai / Versammlungen bis 30 Personen sind erlaubt.

4. Juni / Mit der Kampagne «Mitenand für Dietike – Jetzt erst recht» hat die Stadt Dietikon während des Lockdowns bei der Bevölkerung für Solidarität mit dem lokalen Detailhandel und Gewerbe geworben. Insgesamt 42 Geschäfte – vom Autohandel bis zur Zahnnotfallbehandlung – haben sich an der Aktion beteiligt.

6. Juni / Veranstaltungen bis 300 Personen werden vom Bund erlaubt.

[Dietikon eröffnet das Hallen- und Freibad Fondli.](#)

Interview mit Othmar Gut, Metzgerei Hildebrand Dietikon



Othmar Gut, Inhaber der Metzgerei Hildebrand in Dietikon

Wie hat sich der Lockdown auf die Metzgerei Hildebrand ausgewirkt?

Der Partyservice und die Festlieferungen fielen weg. Ich blieb auf den Lieferungen für die Fastnacht in Urdorf und Weinigen mit vielen Würsten und Fleisch sitzen, konnte dies dann aber als «Corona – Produkte» im Laden verkaufen.

Was hat sich verändert?

Wir hatten von einem Tag auf den anderen plötzlich viel mehr Kunden, weil sich viele Leute nicht mehr getrauten, in grosse Geschäfte zu gehen. Diese fühlten sich hier sicherer. Was den Laden betrifft, konnten wir profitieren.

Gab es neue Hygienevorschriften?

Es durften nie mehr als zwei Kunden im Laden sein, draussen wurde problemlos mit gesundem Menschenverstand angestanden. Mehr Händewaschen und ab und zu Händedesinfektion galt für die Mitarbeitenden.

Haben neue Kunden die Metzgerei entdeckt?

Ja, während der Coronazeit entdeckten sehr viele Personen unserer Metzgerei, etliche kommen auch heute noch.

Auch in Dietikon blieb es ruhig und die Massnahmen wurden in der Regel befolgt. Der Dietiker Stadtrat und die Verwaltung handelten mit offensiver Kommunikation, der Aktion «Dietike hilft» und der Kampagne für das Gewerbe geschickt und umsichtig.

Wirtschaftlicher Schaden, weniger Arbeit und Schuldenberg

Der fast weltweit verordnete Stillstand der Wirtschaft, geschlossene Grenzen, Restriktionen bei Veranstaltungen im Kulturbereich und Sport sowie verändertes Reiseverhalten führten zu einem grossen Rückgang der Nachfrage nach Produkten und Dienstleistungen. Firmen müssen sich der veränderten Situation anpassen – zuerst mit Kurzarbeit – bauen Arbeitsplätze ab, vereinzelte müssen gar schliessen. Schwierig ist es für den Tourismus, der auf die Gäste aus aller Welt angewiesen ist. Menschen ohne Arbeit und fehlende Perspektiven sind Folgen.

Die vom Bund gewährten Überbrückungszuschüsse in Form von Darlehen sind zwar kurzfristig sinnvoll zur Sicherstellung der Liquidität, führen aber zu einem massiven Anstieg der Schulden. Ein Schuldenberg, der irgendwann und von allen abgetragen werden muss durch Steuerabgaben.

Aus heutiger Sicht ist es fraglich, ob die gewünschte wirtschaftliche Erholung auf das Niveau der Zeit vor dem Lockdown schnell möglich wird.

Bleibende Veränderungen

Es ist anzunehmen, dass Verhaltensweisen und Errungenschaften der Lock-

downzeit ganz oder teilweise bleiben, da sie auch mit positiven Erfahrungen und Erkenntnissen verbunden sind: Vermehrter Onlinehandel, Homeoffice, lokales Einkaufen, weniger Fliegen, neues Ferienverhalten wie Erholung und Ausflüge in der Nähe, Digitalisierung der Schulen, mehr Videokonferenzen, Begrüssungsrituale mit weniger Körperkontakt.

Zu hoffen ist, dass Werte wie Solidarität mit älteren Menschen und Nachbarn, Wertschätzung für bestimmte Berufsgruppen, mehr Zeit für Familie und Freunde darüber hinaus bestehen bleiben.

Mit dem Virus leben

Bis ein wirkungsvoller Impfstoff gegen das Covid-19 Virus entwickelt und erhältlich ist, mag es noch dauern. Ob das Virus sich gar mutieren kann und in abgeänderter Form wieder bedrohlich wird, ob in einer globalisierten Welt neue Viren auftreten, ist wissenschaftlich noch nicht geklärt.

Zu erwarten ist, dass neu entwickelte Medikamente helfen werden, die Symptome bei infizierten und erkrankten Personen zu lindern und zu einer Heilung führen.

Bis dann bedeutet es, dass notgedrungen mit dem Virus gelebt werden muss und situationsbedingte Empfehlungen, Schutzmassnahmen und Einschränkungen eingehalten werden müssen. Leben mit dem Virus heisst aber auch, mit Verunsicherung umgehen und gleichzeitig nach Normalität streben.



Abgesperrte Grünschen während der Ostertage 2020

8. Juni / Die Freizeitanlage Chrüzacher öffnet wieder.

9. Juni / Das Jugendzentrum in Dietikon ist wieder offen.

19. Juni / Der Bundesrat beendet die ausserordentliche Lage. Ab sofort sind die Kantone für Schutzmassnahmen zuständig.

6. Juli / Angesichts des zunehmenden Reiseverkehrs und der ansteigenden Neuansteckungen hat der Bundesrat entschieden, im öffentlichen Verkehr schweizweit eine Maskenpflicht einzuführen.

12. August / Der Bundesrat gibt bekannt, dass Grossveranstaltungen mit über 1000 Personen sind ab Anfang Oktober unter strengen Auflagen wieder möglich sind.

13. August / Die Stadt Dietikon zeigt sich in der Coronakrise kulant gegenüber ihren Mietern und erlässt Mietzinse von insgesamt 64 000 Franken.

15. August / Die Zahl der infizierten Personen steigt erneut deutlich an. In Dietikon nimmt der Corona-Stab seine Beratungen wieder auf.

17. August / Der Kanton Zürich führt die Maskenpflicht fürs Einkaufen ein.

18. August / Aufgrund der Entwicklung der Coronasituation hat die Gemeindeführungsorganisation alle städtischen Grossanlässe wie Herbstmarkt, Weihnachtsmarkt, Neujahrskonzert in Dietikon bis am 1. Januar 2021 abgesagt.

17. September / Der Stadtverein Dietikon verzichtet auf die Neujahrsblatt-Vernissage.

1. Oktober / Grossveranstaltungen mit über 1000 Personen sind mit Einschränkungen wieder erlaubt.

Die Hungersnot von 1816 – 1817

Wirtschafts- und Bevölkerungskrisen hat es in der menschlichen Gesellschaft schon immer gegeben. In Europa wurden sie in der vorindustriellen Zeit bis ca. 1850 oft durch Naturkatastrophen, Seuchen, Missernten oder Kriege ausgelöst. Nicht selten verbanden sich solche Faktoren auch zu einer ganzen Kette unheilvoller Ereignisse. Genau eine solche vorindustrielle Krise soll in dem vorliegenden Beitrag näher untersucht werden: Die Hungersnot von 1816 – 1817.

Text: Sven Wahrenberger

Kaum eine Krise in der Geschichte der Menschheit hatte wohl derart weitreichende und verheerende Auswirkungen wie die Hungersnot von 1816 – 1817. Die Historiker Wolfgang von Hippel und Bernhard Stier bezeichnen sie als eine der «letzten Krisen alten Typs» zumindest für Westeuropa, weil damals weltweit noch die traditionelle Landwirtschaft mit ihrem hohen Arbeitseinsatz und ihren niedrigen Ertragsziffern vorherrschend war (HGE 7, 2012, S. 311.). Ihren Ursprung hatte die Hungersnot in einer furchtbaren Missernte weltweit, die sich letzten Endes auf eine Naturkatastrophe von gewaltigem Ausmass zurückführen lässt.

Mit der Explosion des Mount Tambora auf der indonesischen Insel Sumbawa ereignete sich nämlich am 5. April 1815 der grösste je dokumentierte Vulkanausbruch. Die in die Erdatmosphäre gelangten Aschewolken beeinflussten auch das

globale Wetter, besonders in Westeuropa, und senkten die damals ohnehin schon relativ kühlen Durchschnittstemperaturen um weitere ca. 3 Grad ab. Das Wetter des Folgejahres 1816 in Europa war ganz aussergewöhnlich nass und kalt und schlecht für die Landwirtschaft, weshalb es heute noch im Volksmund das «Jahr ohne Sommer» genannt wird.

Krisenwahrnehmung um 1816 – 1817

Die Klima-Anomalie traf den europäischen Kontinent insofern zu einem denkbar ungünstigen Zeitpunkt, als hier und auch in anderen Teilen der Welt noch immer das Elend der französisch-napoleonischen Koalitionskriege auf den Menschen lastete. Bereits im Juni 1816 fing dann auch schon ein starkes Regenwetter an, welches sich den ganzen Sommer hin durchzog und häufig sogar Überschwem-



«Herr Jesu
nimm dich
unser an,
du bist Gott
der helfen
kann».

Ein Hungerbild
von 1817 aus
dem Kanton
St. Gallen.

Toggenburger Museum Lichtensteig

mungen auslöste. Schleierartige Aerosolwolken verminderten die Sonneneinstrahlung und führten zu einer empfindlichen Abkühlung. Dadurch fiel auf dem Land die pflanzliche Blüte nur unvollkommen und die Getreideernte auf den Feldern ausgesprochen mangelhaft aus. Die Not spitzte sich vielerorts dramatisch zu.

Mangel und Hunger herrschte damals auch in fast allen Kantonen der Schweiz. Dennoch waren nicht alle Gegenden gleich schlimm betroffen: Im Kanton Zürich zum Beispiel kam auf der einen Seite das Dorf Dietikon im Limmattal wohl vergleichsweise glimpflich davon, ist doch in den historischen Quellen hier kaum eine einzige schriftliche Erwähnung auf eine Hungerkrise nachweisbar. Auf der anderen Seite lassen sich ganze Regionen wie das Zürcher Oberland dokumentarisch fassen und als eindeutige Leidensträger der Hungersnot von 1816–1817 definieren. Was

ist der Grund für diese Diskrepanz? Und wie erging es den Menschen im Kanton Zürich denn nun konkret während dieser Krisenjahre?

Die Missernte von 1816 und die Teuerung von 1817

Im Kanton Zürich kamen wegen des schlechten Wetters ab Juni 1816 praktisch alle Agrarprodukte – Getreide, Obst, Gemüse, Wein – in verringerten Mengen und von schlechter Qualität auf den Markt. Das Problem wurde noch dadurch verschärft, dass seit dem letzten ertragreichen Erntejahr 1811 gleich vier magere Jahre aufs Mal gefolgt waren. Die Folge um 1816–1817 waren massive Knappheit, vor allem an Getreide, und rapide Preissteigerungen. So stieg der Getreidepreis im Kanton Zürich bis etwa auf das Dreieinhalbfache des vorher Normalen an; im Kanton St. Gallen war das Preisniveau schweizweit am

höchsten und erreichte rund das Fünffache. Unter diesen Umständen konnten sich die ärmeren Gesellschaftsschichten nicht einmal mehr die Grundnahrungsmittel leisten. Viele Menschen verloren ihre Arbeit, verschuldeten sich und wurden obdachlos. Nach Angaben der «Hülfs-gesellschaft Winterthur» zog schon im Herbst 1816 im Zürcher Oberland eine Vielzahl hungernder Notleidender verzweifelt in die Felder und Wälder, um etwas Essbares zu suchen: Kräuter, Wurzeln, Moos, Beeren, Nüsse und andere ungewohnte, selbst giftige Dinge.

In diesem Zusammenhang soll hier eine aufschlussreiche Quelle aus dem Bestand des Ortsmuseums Dietikon näher vorgestellt werden. Es handelt sich um eine Gedenkschrift zur Erinnerung an die «grosse Theuerung» und die Hungersnot von 1816–1817. Oben in der Mitte ist das Abbild eines nicht näher definierbaren Gebäudes zu sehen, flankiert von zwei Engeln. Darunter, in zwei Spalten angeordnet, wurden die absoluten Höchstpreise einiger Grundnahrungsmittel vom Juni 1817 angegeben. Wie drückend sich nun diese Teuerung auf die Gesellschaft auswirkte, ergibt sich aus dem Vergleich einiger Tageslöhne mit den Höchstpreisen: Ein Dienstarbeiter in der Gemeinde Wald verdiente um 1811 täglich 15 Schilling. Eine Köchin in Höngg verdiente an einem Tag 8 Schilling. Ein Baumwollspinner in Fischenthal wurde 1817 bei mehr als zwölfständiger Arbeit mit 3 bis 5 Schilling entlohnt. Ein Pfund Brot aber kostete im Juni 1817 umgerechnet knapp 12 Schilling – also genauso viel wie ein Pfund (fast) normal teures Schweinefleisch! Zum Glück

Zum Andenken an die grosse Theuerung und Hungersnot in dem Jahr 1817

Die höchsten Preise der Lebensmitteln in dem Monath Brachmonat [= Juni] 1817

Ein Mütt Kernen	48 fl 30 s
Ein Mütt Roggen	27 fl.
Ein Mütt Bohnen	27 fl 20 s
Ein Mütt Erbsen	30 fl.
Ein Mütt Gersten	23 fl 20 s
Ein ganzes Brod	1 fl 11 s
Ein Pfund Rindfleisch	–.8 s
Ein Pfund Schweinefleisch	–.12 s
Ein Pfund Schweinschmalz	–.36 s
Ein Pfund Anken	–.27 s
Ein Viertel Erdäpfel	3 fl 10 s
Ein Viertel Haber	3 fl.
Ein Eimer Most	24 fl.
Ein Saum Wein	120 fl.
Ein Zentner Heu	5 fl.
Ein Pfund Spek	–.24 s
Neun Eyer	–.14 s

Benutzte Währung:

1 Gulden (fl) = 40 Schilling (s)

Alte Masse und Gewichte bis 1838, nach:

HLS = Historisches Lexikon der Schweiz:

1 Mütt	= ca. 65 – 108 Liter
1 ganzes Brod	= Ein grosser Laib von 4 – 5 Pfund Gewicht.
1 Pfund	= ca. 528 – 529 Gramm
1 Viertel	= ca. 16 – 27 Liter
1 Eimer	= ca. 96 – 132 Liter
1 Saum	= ca. 130 – 180 Liter
1 Zentner	= ca. 45 – 86 Kilogramm

Gedenkschrift an die grosse Teuerung von 1817.

Sie führt die Höchstpreise für Produkte des täglichen Bedarfs im Juni 1817 in Zürich an. Aus dem Bestand des Ortsmuseums Dietikon.



Zum Andenken an die große Hungersnot und
Gängereis in den Jahr 1817.

Die höchsten Preise der Lebensmittel von
in dem Monat Graubmonat 1817.

für Malt berner 43.30p.
für Malt Roggen 42p.
für Malt Eger 42.20p.
für Malt große 430.
für Malt gestor 43.20p.
für Gauges Brod 41.11p.
für 2 Pfund Linsfleisch 8p.
für 2 Pfund Bohnenfleisch 12p.
für 2 Pfund Bohnenfleisch 36p.

für 2 Pfund Anker 27p.
für Viertel frisches
für Viertel Galen 43.
für Limmer Most 42p.
für Baum 2 Vier 4120.
für Zentner Gut 45.
für 2 Pfund Obst 34p.
Korn eigen 14p.



Das Gemeinde-versammlungs-protokoll Dietikon von 1777 bis 1835.

Es enthält keinen Hinweis auf eine Hungerkrise in Dietikon (siehe Seite 29).

fiel die Ernte im Herbst 1817 dann aber wieder reichlich aus, und endlich begannen die Getreidepreise wieder zu sinken.

Für die Bevölkerung war die Teuerung eine existentielle Krise. Die meisten Familien zu Beginn des 19. Jh. waren arm, und selbst besser situierte Haushalte mussten normalerweise bis zur Hälfte ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben. Dies, obwohl sich ihre Ernährung auf die günstigsten Kalorienträger wie Getreide, Hülsenfrüchte und – allerdings erst seit ca. 1770 – zunehmend auch Kartoffeln konzentrierte. Doch genau diese Grundnahrungsmittel waren ja um 1816–1817 Mangelwaren und entsprechend teuer. In der Zürcher Freitags-Zeitung vom 24. Januar 1817 klagt der Seelsorger einer ungenannten verarmten Gemeinde: «Es geht über alle Vorstellung, wie sich die Armut vermehrt. Nach einer vor wenigen Tagen erneuten Berechnung kann ich

von den 2050 Seelen meiner Gemeinde allbereit 700 zählen, die der Unterstützung bedürftig sind. Täglich kommen weinende Männer, Weiber, Kinder, Greise zu mir mit Klagen, bei denen das Herz bricht: Helfet uns doch, um Gottes Willen! Wir haben keinen Verdienst mehr. Wir und unsere Kinder haben kein Brot mehr, kein Mehl. Die Erdäpfel sind aufgebraucht...»

Gemeinsame Fürsorge des Staates

Wie gingen nun die Regierungen in Europa mit der Hungerkrise um? Bereits im September 1816 berief der Regierungsrat des Kantons Zürich eine Kornankaufskommission ein, mit dem Auftrag, so viel Getreide wie möglich aus dem Ausland anzukaufen. Der vielversprechendste Markt hierfür fand sich immer noch in Süddeutschland, obwohl auch dort Getreide nur noch spärlich vorhanden war, aber auch in Oberitalien. Die Pflege des ausländischen Kornes bereitete den Verantwortlichen jedoch recht viele Sorgen. Beim Abtransport der Getreidesäcke aus dem bayerischen Memmingen kam es zu Schlägereien, weil das Volk die Ausfuhr sehr ungern sah. Auf dem Comersee fiel Banditen ein ganzes Frachtschiff in die Hände. Selbst der Saumpfad über den Gotthard war gegen Räuberei nicht sicher genug, weshalb die Händler über den Splügen ausweichen mussten. So kamen die Lieferungen zwar oft verspätet und schadhaft in Zürich an. Dennoch gelang es dem Regierungsrat durch diese Massnahmen, die geringen Lagerbestände etwas aufzufüllen, um das Getreide dann verbilligt an die Zürcher Bevölkerung abgeben zu können.

Allerdings waren um 1816–1817 im Kanton Zürich, mit seinen damals insgesamt rund 185 000 Einwohnern, rund 30 000 Menschen brot- und arbeitslos geworden! Daher reichten diese Mittel allein leider nicht aus, um in allen Gemeinden den Ansprüchen zu genügen. Die Zürcher Regierung ordnete deshalb auf Sonntag, 26. Januar 1817 an, in sämtlichen Kirchen des Kantons eine Kollekte für karitative Zwecke zu erheben. Die Einnahmen aus dieser sogenannten «Liebessteuer für Arme und Nothleidende» beliefen sich auf 31 311 Gulden 23 Schilling 11 Heller. Mit diesen freiwillig zusammengetragenen Geldern wurden 63 Gemeinden unterstützt, die Verteilung oblag dem Almosenamt. Fast die Hälfte der Spenden ging an die vor allem auch durch Sturmschäden und Überschwemmungen besonders schlimm betroffenen Dörfer im Zürcher Oberland: Die Gemeinde Fischenthal erhielt 2400 Gulden, Bauma und Sternenberg je 2200, Bäretswil 2000, Turbenthal 1500, Wald 1200, Pfäffikon und Wetzikon je 800 Gulden. Zum Vergleich: Die Dörfer Dietikon, Schlieren und Urdorf im weniger stark geschädigten Limmattal kamen gemeinsam «nur» auf 300 Gulden.

Unterschiedliche Fürsorge der Gemeinden

Zusätzlich wurde 1817 in vielen Zürcher Gemeinden der Hunger in öffentlichen Suppenküchen mit Hilfe der sogenannten Rumford-Suppe bekämpft. Ihr Rezept geht auf den US-amerikanischen Sozialreformer Benjamin Thompson, Graf von Rumford zurück. Sie bestand aus Wasser, Gerste, Erbsen, Kartoffelscheiben, klein-

geschnittenem Brot, Weinessig und Salz. Diese nahrhafte, schmackhafte und günstige Suppe wurde in zahlreichen Dörfern einmal täglich zu einer Portion von einem halben Mass (= zwischen 0,6 und 1,0 Liter) an die Bedürftigen ausgeteilt. Allein schon die Gemeinde Bäretswil im Zürcher Oberland gab vom 13. März bis 15. Juli 1817 insgesamt 52 655 Portionen Suppe ab, Wila brauchte ungefähr im gleichen Zeitraum 38 300 Portionen, und Wetzikon schöpfte von Anfang April bis Ende Mai rund 3750 Portionen aus. Daneben versorgten die Hilfsgesellschaften Zürich und Winterthur die Armen noch weit in die Umgebung der beiden Städte hinaus mit Rumford-Suppe – aber auch zum Beispiel mit Spendengeldern, Kleidung und Decken.

Doch wie bereits eingangs erwähnt, erlebten nicht alle Menschen die Zeit des Elends von 1816–1817 gleich: Auf der Suche nach Angaben betreffend Fürsorge in der Gemeinde Dietikon nutzte der Autor das alte Gemeinderatsprotokoll von 1777–1835 als Quelle. Interessanterweise findet sich in dem Buch jedoch kein einziger Hinweis auf die Hungersnot. Laut den Einträgen für die Jahre 1816–1817 wurden nur wie üblich die Ämter unter den Dorfgemeinschaften neu verteilt – so der Förster, der Tag- und Nachtwächter, der Brunnenmeister etc. In einem Eintrag vom 15. Januar 1817 findet sich immerhin ein Abschnitt, wonach die Gemeinde beschloss, zwei Zuchtstiere anzukaufen und dass ein gewisser Heinrich Ungricht zum Stierhalter gewählt wurde. Die Rechte und Pflichten desselben wurden ebenfalls darin fixiert. Jedenfalls zeigt das Gemeinderatsprotokoll, dass die Gemeinde Dietikon scheinbar keine speziellen Fürsor-

gemassnahmen während der Hungerkrise vornahm. Anderweitige Hilfeleistungen, zum Beispiel durch die Kirche, liessen sich auch nicht nachweisen.

Muster der Verletzlichkeit im Kanton Zürich

Wie in den anderen Regionen der Schweiz litten auch im Kanton Zürich die Heim- und Fabrikarbeiter, vor allem aber die landlosen Tagelöhner besonders stark unter der Hungerkrise von 1816–1817. Etwas weniger schlimm betroffen waren die Bauern, welche sich mit Nahrungsmitteln noch eher selbst versorgen konnten. In erster Linie waren also diejenigen Gesellschaftsschichten von Not und Elend betroffen, die keinen eigenen Grundbesitz hatten und zwangsläufig für ihren Lebensbedarf Getreide von aussen zukaufen mussten. Ein deutliches Bild zeigt in dieser Hinsicht auch die vom Almosenamt Zürich vorgenommene Verteilung der Spendengelder aus der Liebessteuer vom Frühjahr 1817.

Während die nördlichen und westlichen Regionen des Kantons Zürich im tiefer gelegenen Mittelland eindeutig weniger der Hilfe bedurften, war die Not im Osten viel stärker ausgeprägt – besonders im hügeligen Zürcher Oberland am Fusse der Voralpen: Die topographischen Voraussetzungen für den Ackerbau waren im Zürcher Oberland nicht gut, weshalb die Frühindustrie dort schon im 18. Jh. weite Teile der Landbevölkerung dazu gebracht hatte, sich als Textilarbeiter zu betätigen – dies allerdings ging mit der endgültigen Abkehr vom Ackerbau einher. Und als Folge davon hing die Versorgung der Bevölkerung im Zürcher Oberland in

zunehmendem Mass vom krisenanfälligen Nahrungsmittelimport ab.

Im Mittelland hingegen waren die topographischen Voraussetzungen für den traditionellen Getreidebau insgesamt sehr günstig, sodass um 1815 das Landschaftsbild zum Beispiel im Zürcher Unterland, im Weinland oder auch im Limmattal, noch immer fast ausschliesslich bäuerlich und kaum frühindustriell geprägt war. Die Menschen dort waren daher tendenziell weniger verletzlich auf die Hungersnot von 1816–1817 als im Oberland, weil damals im Mittelland der Selbstversorgungsgrad mit Grundnahrungsmitteln vergleichsweise höher war als andernorts. Gleichwohl war man während der Krisenjahre auch im Mittelland meist gezwungen, sich mit Kleie und Wurzeln statt mit Mehl zu begnügen, um zu überleben.

Schlusswort

Als der Historiker Daniel Krämer 2015 die Hungersnot von 1816–1817 im Gebiet der gesamten Schweiz untersuchte, zeichnete sich ein bemerkenswertes Muster ab. In sämtlichen Untersuchungsgebieten in der Ostschweiz (St. Gallen, Appenzellerland, Glarnerland) war die Sterblichkeitsrate der Menschen während der Hungersnot nicht nur höher als in Zürich, in der Zentralschweiz oder in der Nordwestschweiz; die Sterblichkeit verharrte dort auch länger auf einem höheren Niveau als in den anderen Gegenden. Grund für diese Diskrepanz war laut Krämer ebenfalls jene komplexe Wechselwirkung zwischen dem unterschiedlichen Stand der landwirtschaftlichen Produktion und dem unterschiedlichen Ausmass der Frühindustrialisierung je nach Region:



Gedenkmünze von 1819.

Sie zeigt die Stadt Zürich und die Höchstpreise für Lebensmittel im Juni 1817. Früher traf man solche Medaillen oft in Bauernhäusern an. Aus dem Bestand des Ortsmuseums Dietikon.

Weniger als die frühindustrielle Ostschweiz litten die eher bäuerlich geprägten Kantone der Inner- und der Westschweiz. Eben dasselbe Ost-West-Muster wurde auch in der vorliegenden Arbeit bezogen auf den Kanton Zürich und seine Gemeinden sichtbar – und zwar namentlich auf das Zürcher Oberland und das Limmattal.

Die Hungersnot selbst, sowie das Leid unzähliger Menschen auf der ganzen Welt, als auch die Überforderung vieler Regierungen im Umgang mit der Krise, veranlasste wenig später aber auch zahlreiche Gelehrte in Nordamerika und in Europa zur Diskussion von Sozialreformen. Sie verlangten, dass die Grundversorgung der Bevölkerung auch in Zeiten der Krise garantiert sein

sollte. Vermehrtes Engagement des Staates – speziell auch in der Schaffung konkreter Institutionen in der Armenfürsorge (Sparkassen, Versicherungen etc.) – war eine Forderung, die von nun an immer stärkeres Gewicht erhielt. Mit der Kombination von Freiheit der Diskussion, Hilfe zur Selbsthilfe und dem Staat als Garant für die Ordnung wurde dann tatsächlich ab der ersten Hälfte des 19. Jh. ein Mittel der Krisenreaktion gefunden, welches wir in der westlichen Welt bis heute für richtig halten. Die Hungersnot von 1816–1817, eine der «letzten Krisen alten Typs», ist damit auch in dieser Beziehung zu einem historischen Lehrstück geworden, das Westeuropa in vielerlei Hinsicht verändert hat.

Die Welt im Zentrum

Wer sind die Menschen, die in Dietikon das kulinarische Leben mit Gerichten bereichern, für die sie die Rezepte aus ihrer Heimat mitgebracht haben? Das Neujahrsblatt hat mit ansässigen Beizern aus aller Welt gesprochen. Nicht jede und jeder wollten sich Zeit für ein Gespräch nehmen. Andere Beizer sind hervorragende Köche, aber der deutschen Sprache zu wenig mächtig, wieder andere wollten sich lieber nicht exponieren oder hatten kein Interesse.

Nachfolgend einige Portraits, die stellvertretend für die Vielzahl der Restaurants und Take-aways stehen. Den Menschen, die dort arbeiten ein herzliches Dankeschön. Für ihre Zeit und für die kulinarischen Erlebnisse, die sie uns ermöglichen.

Texte: Franziska Schädel

Bilder: Erich Bертoldt





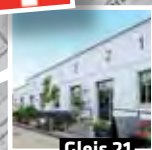
Limmat Restaurant



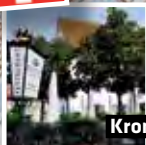
Foodbar



Pergola



Gleis 21



Krone



Tomate



Peace-House



Peking Garden



Gourmet Bäckerei



Salsa Grill



Pizzeria Royal



Okinii



Oxygen



Mahnaz



China-Frohsinn



Chili & Garlic



Sommerau-Ticino



Café Plaza



Tessiner Lebensfreude

Harmonie, Zentral, Blume– sie und viele andere sind nicht mehr. Die Beizenlandschaft in Dietikon hat sich langsam aber stetig verändert. Heute isst man thailändisch, türkisch, albanisch, chinesisches, mexikanisch. Aber kaum mehr italienisch. Dabei war die südländische Küche die erste, die in den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts neue Gerichte und auch ein neues Lebensgefühl nach Dietikon brachte.

Ezio Frapolli, Inhaber des Hotels und Restaurants Sommerau-Ticino, erinnert sich zurück an die Zeit, als seine Eltern mit viel Initiative und südländischem Charme das Tessiner Restaurant in Dietikon führten. 1931 übernahmen Theofila und Carlo Frapolli, zusammen mit Bruder Angelo, die Sommerau im Entenbad. Die Familie stammte aus dem Tessiner Bergdorf Sca-

reglia. «Wir waren die Tschinggen, die Ausländer, auch in der Schule», erzählt Frapolli. Das Restaurant war lange Begegnungsstätte und wahrscheinlich auch ein klein wenig Heimat für die Gastarbeiter, die in der Salamifabrik Cattaneo oder in der Marmorfabrik arbeiteten. Bis in die 50er Jahre wurde in der Küche der Sommerau mit Holz und Kohle gefeuert, und bis in den 60er Jahren die ersten Kühlschränke kamen, mit Eisstangen gekühlt. Spaghetti oder Frapolli-Spaghetti, dafür war das Restaurant bekannt. Bei letzteren versteckte sich ein Kotelet unter den Teigwaren. Die Wettkämpfe auf der Bocciabahn bis spät in den Abend waren legendär. Die 1931 gegründete lokale «Società Bocciafila Unione» hatte ihre zwei Bahnen hinter dem Restaurant.



Die alte und die neue Generation:
Chiara und Ezio
Frapolli.

«Wir haben eine neue Esskultur nach Dietikon gebracht» erzählt Ezio Frapolli. Tessiner Braten, Manzo Brasato, Arrosto. Als die Menschen begannen nach Italien zu reisen, lernten sie die südländische Küche kennen und schätzen. Mehr und mehr kehrten auch Dietikerinnen und Dietiker in der Sommerau ein. «Mein Bruder hat in Zürich im Glockenhof die Lehre gemacht und das Frapolli-Cordon Bleu eingeführt.» In den 60er Jahren servierte man Risotto, Gnocchi, italienische Wurstwaren wie Coppa und Salami, kalte Tessiner Teller. Aber auch die Sommerau musste mit der Zeit gehen. Waren früher bei Firmenevents Tessiner Buffets gefragt, wurde in den 80er und 90er Jahren das Angebot internationaler.

Mit Pizza hat alles begonnen

Worauf führt der Beizer und Hotelier den Wandel beim kulinarischen Angebot zurück? Entscheidend waren in seinen Augen die 60er Jahre. Da kam die Pizza nach Dietikon. Im Restaurant Holzmühle, das heutige Molino, konnten die Dietiker erstmals eine Pizza Margherita bestellen. «Heute reisen die Leute in alle Welt und lernen fremde Gerichte kennen und schätzen. Und seit im Kanton Zürich die Wirteprüfung abgeschafft wurde, kann jeder und jede eine Restaurant eröffnen.» Dass heute Restaurants und Take-aways kommen und gehen, hat in seinen Augen auch mit der Kostenentwicklung zu tun. «Der Lohn für eine Arbeitsstunde lag in den 30er Jahren im Gastgewerbe noch weit unter zwei Franken. Ein Poulet kostete damals sechs Franken. Das kostet es heute noch. Aber die Löhne sind um ein Vielfaches höher.» Und Frapolli bringt noch ein weiteres Beispiel: «Wir



Die «Società Bocciafila Unione»: Carlo Frapolli (2. von rechts) beim Boccia-spielen hinter dem Restaurant.

hatten eine mechanische Registrierkasse. Die kostete 20 000 Franken. Sie musste alle drei Monate geputzt und revidiert werden. Heute bekommen Sie eine Kasse für unter 1000 Franken und die kann erst noch viel mehr. Die Hardware ist günstiger geworden, aber die Personalkosten sind erheblich gestiegen. Das ist heute das Problem in unserer Branche.» Sein Fazit: «Bald werden sich nur noch wenige einen Besuch in einem gepflegten Restaurant leisten können.» Gepflegte Küche wird es in der Sommerau aber weiterhin geben. Für Ezio Frapolli und die Sommerau gilt das Motto: Schuster bleib bei deinen Leisten. «Italienische Küche war schon immer unser Markenzeichen und das wird auch so bleiben.»

Und was ist bei diesem kulinarischen Angebot aus aller Welt Ezio Frapolli's Lieblingsgericht? Manzo Brasato mit Polenta oder Arrosto da Vitello mit Bratkartoffeln und Rosmarin. Und wenn er mal bei der Konkurrenz isst, dann am liebsten Fisch. Eglifilet meunière oder gebacken. Und mit einem Augenzwinkern ergänzt er: «Es gäbe auch noch die Cazöla, ursprünglich ein Armengericht, mit Chabis, Sauschwänzli, Füessli und Öhrli.»

Hotel Restaurant Sommerau-Ticino
Zürcherstrasse 72



Linsensuppe aus Ostanatolien

Rosarote Rosen und Hortensien schmücken den Eingang zum Restaurant und Take-away Limmat am Rapidplatz, wo Sengul Haydar die Gäste mit einem herzlichen Lächeln begrüsst. Seit 2015 hilft er mit, dem Limmatfeld Leben einzuhauchen. Aber die Geschäfte laufen schlecht. Der Corona-Lockdown hat ihm, wie so vielen anderen seiner Branche, einen starken Umsatzeinbruch beschert. Und auch jetzt hat er zu kämpfen. «Vielleicht befürchten die Leute, sich anzustecken.» Aber Sengul Haydar ist dabei die guten Laune nicht abhanden gekommen. Er freut sich über Kundschaft, die seine Pizza, seine Falafel und seine Hamburger loben. Und seine Linsensuppe, eine Spezialität aus seiner Heimat. Mit Kuttelsuppe hat er es auch schon versucht, allerdings ohne Erfolg. Vor 40 Jahren ist Haydar in die Schweiz gekommen, nach

Schwamendingen, hat zuerst in einem Restaurant gearbeitet, dann einen Kiosk in Oerlikon geführt. Seine Heimatstadt Tunceli in Ostanatolien besucht er nur noch selten. Zurückkehren in die Türkei möchte er nicht. «Was soll ich da? Hier in der Schweiz hat man mehr Freiheit», sagt er. Seine Frau und seine drei erwachsenen Kinder leben auch hier. Und die Kultur in seiner Heimat, die ist ihm fremd geworden. Ferien hat Sengul Haydar nie gemacht. Keine Zeit, kein Geld. Aber Ende Jahr ist fertig. Dann geht er in Pension und freut sich darauf. Spazieren, schlafen, Freunde treffen. 40 Jahre Arbeit sind genug. Ob dann sein Sohn das Restaurant weiterführen wird? Wer weiss, sagt Sengul Haydar.

Limmat Restaurant

Webereistrasse 2 (am Rapidplatz)

Sengul Haydar freut sich auf die Pensionierung





Kulinarische Weltreise

Im Peace House, direkt am belebten Bahnhofplatz, wo Reisende ankommen und wegfahren, wo Busse auf ihre Kunden warten und fast rund um die Uhr ein reges Treiben herrscht, entführen Dolkar und Monlam Razatsang ihre Gäste mit viel Charme und einem liebenswürdigen Lächeln in die exotische Welt der asiatischen Küche. Im Erdgeschoss zischt und dampft es und duftet nach exotischen Gewürzen. Dabei entstehen kulinarische Spezialitäten aus China, Thailand, Singapur und aus Tibet, der Heimat von Dolkar und Monlam. Kung-pao Scampi, Kitsune Udon Nudelsuppe, Wan Tan, Satey Gai, Momo – schon die Namen sind Musik in den Ohren der Liebhaber der asiatischen Küche. Alle Gerichte lassen sich als Take-away mitnehmen oder im Restaurant im Obergeschoss gemütlich verspeisen. Und wenn Dolkar und ihr Mann den bereits mehrmals durchgeführten Kochkurs wiederholen, kann man sich in die Geheimnisse dieser Küche einführen lassen. Die Kochschülerinnen und Kochschüler mussten sich aber erst daran gewöhnen, dass die scharfen Gewürze mit dem Dampf in Nase und Augen steigen und das, meint Dolkar mit einem Augenzwinkern, ertragen nicht alle Schweizer auf Anhieb. Dolkar und Monlam leben seit 2004 in der Schweiz. Sie stammt aus der Hauptstadt

Lhasa, er aus Qamdo, im Osten von Tibet. In einem chinesischen Restaurant in Zürich haben sich die beiden bei der Arbeit kennen gelernt. Dass sie sich in Dietikon niedergelassen haben, ist dem Zufall geschuldet. Auf der Suche nach einer Wohnung wurden sie in der Nähe des Bahnhofs Glanzenberg fündig. Nach Lehr- und Wanderjahren in schweizerischen und asiatischen Restaurants in Zürich bot sich ihnen 2011 die Gelegenheit, das Peace House zu übernehmen und seit April 2020 wohnen sie auch hier, im zweiten Stock. Dolkar lebt gerne in Dietikon. Die Natur rund um die Stadt hat es ihr angetan und sie ist voll des Lobes für die städtischen Behörden, die ihnen das Leben leicht machen. Der Lockdown während der Corona-Pandemie war aber eine schwierige Zeit für die beiden. Zwar wurde ihnen die Miete in dieser Zeit erlassen, aber ein Catering konnten sie aus Personalmangel nicht aufrecht erhalten. Auch die Zukunft ist ungewiss. Noch drei Jahre läuft ihr Vertrag, dann wird das Haus im Zuge des Baus der Limmattalbahn abgerissen. Bis dahin wollen Dolkar und ihr Mann weiter für ihre Gäste kochen, denn: «Den Leute gefällt mein Essen», sagt Monlam und lächelt still.

Peace House
Bahnhofplatz 16



Chinesisch tafeln mit frohem Sinn

Der Frohsinn blickt auf eine lange Tradition zurück. Gebaut wurde das Haus an der Bremgartnerstrasse im Jahr 1885. Im Lauf der Zeit wechselte es immer mal wieder den Besitzer und gewirtet wurde auch von unterschiedlichen Personen. Eins wird über die Jahre gleich geblieben sein: die bodenständige, währschafte Schweizer Küche. Aber schon 1910 pries der damalige Pächter Christian Thomer-Häusler Stockfische an. Heute schwingen XiangLan Wendy Xie und Kaihui Wu aus der Provinz Fujian an der Südostküste Chinas den Kochlöffel und servieren Wan-ton Suppe, Lon-Hon-chai und Ente nach Kantonesischer Art. Der

Wendy Xie
mag
Kabissuppe



Von regional zu international:
Wie wohl
«Frohsinn» auf
chinesisch tönt?

Name Frohsinn aber steht noch über der Türe und wer das Restaurant betritt, wähnt sich noch immer in einer bodenständigen Quartierbeiz.

2016 stiessen Wendy und Kaihui auf ein Onlineinserat, mit welchem ein Pächter für den Frohsinn gesucht wurde. Ihre Küche definieren die beiden als europäisch-chinesisch. In China werde mit verschiedenen grünen Gemüsen gekocht, die man hier in der Schweiz teilweise nicht finde, erklärt Wendy Xie. Auch würden süss-saure Gerichte in Europa stärker gesüsst. In chinesischen Rezepten werden mehr Früchte und oft auch Kastanien verwendet, in der Schweiz meist nur Ananas. Wendy und Kaihui sind inzwischen auch auf den Geschmack der Schweizer Küche gekommen. Kabissuppe, lacht Wendy. Aber auch eine Bratwurst oder ein Cordon Bleu landen hin und wieder auf dem Teller der beiden. Der Lockdown war für die Pächter des Frohsinns eine schwierige Zeit. «Wir sind froh, dass wir wieder kochen dürfen. Aber Hauptsache wir sind gesund.»



China Restaurant Frohsinn
Bremgartnerstrasse 12



Sauerstoff tanken im Oxygen

Noch kann man weder Sauerstoff tanken noch essen im ehemaligen Restaurant Costa Blanca. Aber wenn Alban Shehu und seine Familie die Baustelle der Limmattalbahn und die Einschränkungen der Coronapandemie hinter sich haben, dann wollen sie ihre Gäste in ihrem umgebauten und renovierten Lokal mit dem ungewöhnlichen Namen Oxygen mit mediterranen Gerichten verwöhnen. «Wer zu uns kommt, soll sich wohl fühlen und Energie tanken können, darum der Name», lacht Shehu. Seine Familie stammt aus Gjakova, im Südwesten des Kosovo nahe der Grenze zu Albanien. Aufgewachsen ist Alban Shehu aber in Lenzburg. Dort hat er mit seiner Familie ein kleines Restaurant geführt. Als dieses zu klein wurde, übernahm er mit seiner Familie das Restaurant am Bahnhofplatz in Dietikon. «Die Lage ist perfekt und die Menschen hier nett, offen und neugierig. Aber mit Corona haben wir nicht gerechnet und auch die Baustelle der Limmattalbahn vor der Türe hat den Umbau behindert», sagt Shehu. Er hat viel investiert und zahlt seit einem Jahr Miete. «Das alles hat uns schwer getroffen».

Das Oxygen wird ca. 120 Plätze aufweisen und nochmals 30 auf der Terrasse vor dem Haus. Serviert werden Pasta und Pizza, Poulet und Salat, aber auch Grillspezialitäten aus dem Balkan. Cevapcici zum Beispiel und Frikadellen mit und ohne Käse. Gerichte, die hier vielleicht noch nicht so bekannt sind. Alban Shehu legt grossen Wert auf erstklassige Qualität. «Das Fleisch muss ganz frisch sein und wir werden es in



der Schweiz einkaufen», sagt er. Das Oxygen ist ein Familienbetrieb. Der Vater, die beiden Brüder und die Schwester werden im Restaurant arbeiten. Aber in der Küche wird ein Koch aus Italien stehen. «Ein Kollege, der 20 Jahre Erfahrung hat», sagt Shehu. Noch hängen an der Decke erst ein paar moderne Leuchten. Wann der Ausbau fertig ist, steht zurzeit in den Sternen. Aber Alban Shehu ist optimistisch: «Wir stehen das durch. Mit viel Geduld. Wenn du etwas Gutes willst, musst du dafür kämpfen.»

Restaurant Oxygen

Poststrasse 2

(Bei Drucklegung noch nicht eröffnet)

Das «Oxygen» ist so neu, dass es bei Drucklegung des Neujahrsblatts noch nicht eröffnet war.



Pablo Marino López hat die Liebe in die Schweiz geführt.

Nelken und Minze

Cazuela chili con carne? Chimichanga? Oder doch lieber Burrito el ranchero? Pablo Marino López und seine Crew entführen im Restaurant El Pablo ihre Gäste kulinarisch ins ferne Mexiko. Das Chili con Carne, ursprünglich ein Gericht aus Texas, wird im El Pablo auf mexikanische Art, mit Schokolade, Orangensaft, Minze und Nelke zubereitet. «Wir haben unsere Rezepte etwas dem hiesigen Geschmack angepasst. Die echte mexikanische Küche ist nicht jedermanns Sache» erklärt López, der aus Bolivien stammt. Einen Koch gibt es bei El Pablo nicht. «Bei uns muss jeder in der Küche beginnen. Und jede und jeder, der bei uns arbeitet, kann unsere Gerichte zubereiten.»

Pablo Marino López stammt aus La Paz. Die Liebe hat ihn 1996 in die Schweiz und nach Dietikon geführt. «Hier ist meine zweite Heimat, auch wenn ich heute in Lachen lebe.» 19 Jahren hat López im Limmattal für eine Firma im Bereich Systemgastronomie gearbeitet, Restaurants von Null wieder aufgebaut, bis er 2014 die Idee hatte, sich selbständig zu machen. Und weil es in Dietikon und Umgebung kein mexikanisches Restaurant gab, begann er mit einem kleinen Pilotprojekt: Ein Take-away mit Hauslieferdienst. Er hatte damit Erfolg und als sich 2016 die Gelegenheit ergab, das Lokal in der Linde neben dem alten Sudhaus an der Badenerstrasse zu mieten, griff er zu. «Ein Glücksfall für mich. Und schauen Sie, die Architektur ist doch ein wenig mexikanisch», lacht López. Aber Corona hat auch ihm zu schaffen gemacht, nachdem bereits im Jahr zuvor der Umsatz einbrach. Wegen dem Bau der Limmattal-

bahn wurde die Badenerstrasse vor seinem Lokal zeitweise ganz gesperrt, die Kunden blieben aus. Während des Corona-Lock-downs arbeitete López bei der Post. «Am 11. Mai durften wir wieder öffnen, und jetzt geht es aufwärts. Wir haben einen treuen Kundenstamm», sagt er. Ohnehin sei kein Grund zum Klagen, der Schweiz gehe es verglichen mit anderen Ländern noch verhältnismässig gut. Allerdings mag er für dieses Jahr nicht planen. Die Streetfood-Events, bei denen jeweils Köche aus Venezuela, Peru oder Bolivien im El Pablo kochten, wird es wohl erst wieder 2021 geben. «Wir müssen vorsichtig sein. Es kann ganz schnell gehen und ein Lokal muss wegen Corona-Infizierten schliessen.»

Den Día de los Muertos, einen der wichtigsten mexikanischen Feiertage, wird sich Pablo Marino López aber nicht nehmen lassen. Das Fest am 2. November, bei dem der Toten gedacht, deren Lieblingsessen gekocht, gelacht und getanzt wird, will er im El Pablo trotzdem feiern.

El Pablo
Mexican Food
Badenerstrasse 7



Franziska Schädel ist Juristin und Journalistin. Sie lebt seit bald 40 Jahren in Dietikon und engagiert sich unter anderem als Stadtführerin im Stadtverein Dietikon.

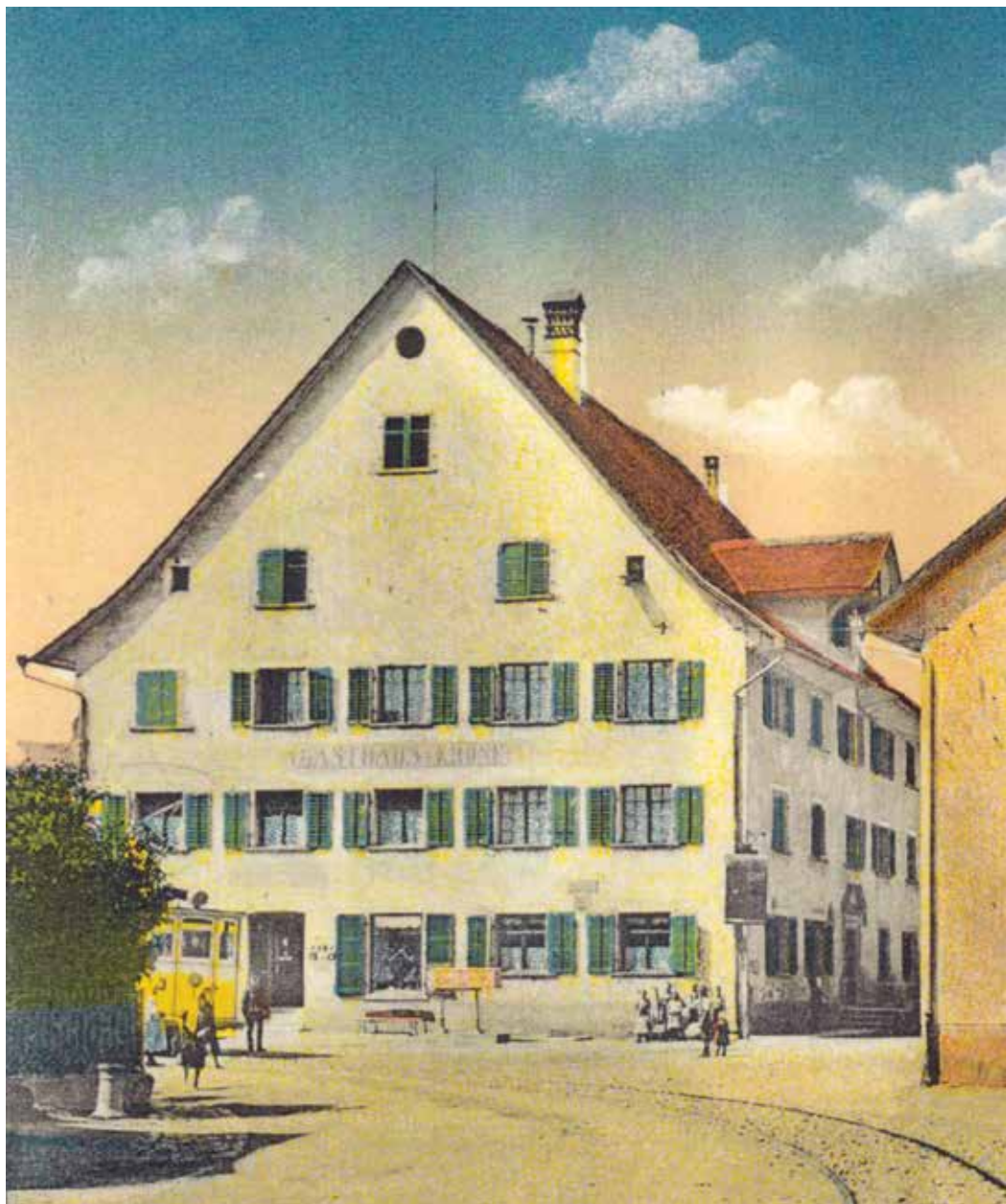


Die ersten französischen Restaurants waren Bouillon-Läden.

Süppchen, die nicht satt machen

Die Geschichte des europäischen Restaurants beginnt damit, dass Menschen dort nicht satt werden wollten. Mitte des 18. Jahrhunderts litten in Frankreich zwar viele Menschen Hunger, vornehme Pariser aber hatten andere Probleme. Die kultivierten Herren der Oberschicht benötigten ihre Energie fürs Denken und Philosophieren und mussten daher der Frage der Verdauung höchste Aufmerksamkeit widmen. Beim Rotisseur oder Traiteur zu speisen schien ihnen zu gefährlich, denn man sass dort mit vielen anderen Gästen an einem Tisch und der Verzehr von Fleischgerichten war nicht ohne gesundheitliches Risiko. Um dem Bedürfnis dieser sensiblen Menschen entgegen zu kommen, eröffneten in den 1760er Jahren neue, elegant eingerichtete Lokale ihre Türen. Dort wurden einzig Bouillons angeboten, die man «restaurants» nannte. Sie sollten die Gesundheit der vornehm schwächelnden Naturen restaurieren. Serviert wurden diese Süppchen in feinen Porzellanschälchen. Bereits aus dem 15. Jahrhundert stammt ein Rezept für ein «restaurant». Ein frisch geschlachteter Kapaun wurde zusammen mit sechzig Goldstücken geköchelt. Wer das Gold nicht zur Hand hatte, konnte dieses auch durch Diamanten und andere Edelsteine ersetzen. Als erster Restaurateur gilt Mathurin Roze de Chantoiseau in der Pariser Rue Saint-Honoré. Das Süppchen, das dort serviert wurde, sollte nicht satt machen, sondern gesund. Und: Die Herren und Damen hatten einen Tisch für sich alleine. Man musste nicht neben kauenden, schluckenden, rülpsenden Fremden sitzen.

Auszug aus: NZZ Geschichte, Christoph Ribbat, Professor für Anglistik an der Universität Paderborn, Ausgabe Nr.19, Dezember 2018



Tavernen zu Dietikon

Die Taverne zur «Krone» ist eines der ältesten Gebäude der Stadt Dietikon und wird 1259 erstmals urkundlich erwähnt. Sie durfte Reisenden nächtliche Unterkunft und feste Mahlzeit anbieten.

Text: Sven Wahrenberger, Fotos: Ortsmuseum Dietikon

**Krone 1912**

Entlang der alten Hauptstrasse fährt ein Wagen der «Limmattal-Strassenbahn». Rechts der «Alte Bären».

in alten Zeiten

Am 17. Oktober 1259 verkauften die Grafen von Habsburg das Dorf Dietikon an das Kloster Wettingen für 540 Mark Silber. In der entsprechenden Kaufurkunde wird neben den Dorfmühlen und dem Fahr- und Fischrecht auf der Limmat unter anderem auch eine Taverne als Verkaufsobjekt aufgezählt, das heutige Gasthaus zur «Krone». Ebenfalls in dem Kaufvertrag erwähnt ist sogar eine Zollstation. Als neuer Grundbesitzer des Dorfes Dietikon übte nun jedenfalls das Kloster Wettingen die Regierung von 1259 bis 1798 auch über andere Gebiete fast im gesamten linksufrigen Raum Limmattal aus. Dabei dürfte dem Dorf Dietikon durch seine verkehrsstrategische Lage eine besondere Bedeutung zugekommen sein.

Die bereits im Mittelalter benutzte wichtige Landstrasse zwischen den Städten Baden und Zürich verlief nämlich genau hier beim heutigen Kronenareal durch Dietikon. Beim «Zollhaus» wurde zuerst der Weg- oder Brückenzoll eingezogen, danach kam die heutige Taverne zur «Krone». Eine Taverne war ein öffentlicher Gewerbebetrieb, welche vom Landesherrn speziell

dazu berechtigt war, Reisenden nächtliche Unterkunft und feste Mahlzeit anzubieten. Darüber hinaus diente sie als Auswechselstation für Pferde. Lange Zeit war die «Krone» fast die einzige Taverne zwischen Zürich und Baden, und genau deshalb bildete sie auch einen wichtigen Verkehrsknotenpunkt im linksufrigen Limmattal.

Die Taverne zur «Krone» Rechte und Pflichten des Tavernenwirts

Das Kloster Wettingen gab die wertvolle Taverne in Dietikon immer mit Sorgfalt einem geeigneten Berufsmann zu Lehen, damit das Gasthaus im Sinne des Klosters gut betrieben werden und Geld generieren konnte. Die Quellenlage über das alte Dietiker Gastgewerbe ist heute daher besonders reichhaltig: Beispielsweise sind im Wettinger Klosterarchiv die Rechte und Pflichten des Tavernenwirts zu Dietikon fixiert, und zwar in der sogenannten Dorfoffnung von ca. 1560. Darin wird zunächst einmal offiziell dem Tavernenwirt das Recht verliehen, seinen Gästen zu Essen und zu Trinken anzubieten. Gewinnen darf er an dem Wert von fünf Schilling Speise vier Pfennige – vorsichtig geschätzt, entspricht also diese in der Urkunde fixierte Summe einem Mehrwert von ungefähr 7%.

Die nächste Bestimmung verpflichtet den Tavernenwirt, dass er stets Brot und Wein auf Vorrat haben soll. Wenn ein einheimischer oder fremder Gast käme und weder das eine noch das andere vorfände, dann sollte der nachlässige Wirt eine hohe Geldstrafe von drei Pfund ein Pfennig an das Kloster Wettingen zahlen. Dieselbe Busse sollte umgekehrt auch über jeden Gast verhängt werden, der versuchte, den

Krone 1809
Glasscheibe
im Gasthaus
«Krone».
Standort
ausgangs
der Mittleren
Reppisch-
brücke.





Krone 1915
Davor die alte Brückenswaage zum Ermitteln des Ladegewichts von Fuhrwerken.

Wirt um die Zeche zu prellen und sich ohne zu bezahlen aus der Taverne entfernt hatte. Ungestraft sollte der Gast nur dann bleiben, wenn er anderntags bis 06:00 Uhr morgens («prim zytt») freiwillig zurückkehrte und dem Wirt das Geschuldete nachzahlte. Wenn sonst allgemein der Wirt mit jemandem in ernsten Streit geriet, sollte der Fall vor dem Gericht des Klosters Wettingen verhandelt werden.

Schliesslich war der Tavernenwirt natürlich noch auf den regelmässigen Bezug von frischen Nahrungsmitteln angewiesen. Auch hierüber sind in der Dietiker Dorffoffnung von ca. 1560 einige Bestimmungen festgehalten: Zum einen durften die Bauern von Dietikon ihre selbst erzeugten Nahrungsmittel wie Wein, Obst und Milch, aber auch Futter für das Vieh frei an Abnehmer wie beispielsweise den Wirt verkaufen. Auf der anderen Seite war der Tavernenwirt berechtigt, «mit zweyen körben» – das heisst mit einem beladenen Saumtier – frei über den Dietiker Berg in die Stadt Bremgarten zu reisen. Auf dem dortigen Markt durfte

er zu denselben Preiskonditionen wie ein Bremgartner Bürger Lebensmittel wie Fleisch, Brot, Hühner und Eier einkaufen.

Baugeschichte der «Krone»

Auch in Bezug auf die Besitzverhältnisse und die Baugeschichte der Taverne in Dietikon sind die Quellen sehr informationshaltig. Dahingehend lassen sich zumindest ansatzweise sogar einige Rückschlüsse auf das ungefähre Aussehen des alten Gasthauses ziehen: Der Wirt Konrad Schmid zum Beispiel beschreibt im Tavernenbrief von 1408 das Gasthaus mit vier Kammern, zwei Ställen und einer Tenne, sodass auf ein Gebäude ähnlich einem Vielzweckbauernhaus geschlossen werden darf. Im Jahre 1595 liess der Wirt Niklaus Kläui eine neue Taverne anstelle der alten errichten. Doch musste er den noch unvollendeten Bau mangels Liquidität an Hans Fischer verkaufen, der dann das neue Gasthaus fertigstellte.

In der Folge blieb die Familie Fischer bis 1647 im Besitz der Taverne, als schliess-

Löwen 1905

Das Gasthaus
brannte
1912 zur
Hälfte nieder.



lich der Wirt Jakob Fischer das ganze Erblehen, das heisst die gesamte Wirtschaft inklusive Hausrat, verkaufen wollte. Als Grundbesitzer hatte das Kloster Wettingen das Vorkaufsrecht: Die Kaufsumme für das gesamte Gasthaus – es hatte insgesamt 25 Betten, dazu eine Scheune, eine Speicherkammer, je einen Kräuter- und einen Baumgarten, ausserdem Schweineställe hinter der Taverne – sowie alles zur Liegenschaft gehörige Acker- und Wiesland

Löwen 1931

Der neue
«Löwen»
wurde 1931
eröffnet
und bestand
bis 1950.



betrug insgesamt 9000 Gulden. In eben diesem Rückkaufvertrag vom 5. September 1647 ist übrigens auch der Name «Krone» erstmals urkundlich belegt.

Das 19. Jahrhundert Die Gastwirtschaft entwickelt sich

Einige Jahre nach dem Rückkauf nahm das Kloster Wettingen erste Sanierungsarbeiten an der «Krone» vor: Erst um 1703 wurde die alte Taverne abgetragen, und es kam schliesslich zu dem massiven Neubau, der noch heute das Äussere der «Krone» prägt. An diesem Neubau zu Beginn des 18. Jh. waren nicht nur die Bürger von Dietikon beteiligt, sondern auch diejenigen von Urdorf und Spreitenbach, weil der Abt von Wettingen als Grundherr sie zum Frondienst aufbot und Abgaben von ihnen verlangte. Aus dem Inventar von 1835 kann geschlossen werden, dass die neue Taverne zur «Krone» jetzt über 16 Betten verfügte und dass ohne weiteres 50 und noch mehr Gäste zugleich bewirtet werden konnten. Bis zu Beginn des 19. Jh. war die «Krone»



Linde 1905
Das Gasthaus erhielt erst bei der Renovation von 1909/10 ihr heutiges Aussehen.

immer noch die einzige Taverne im Dorf Dietikon. Doch der Fuhrwerk- und vor allem der zunehmende Postkutschenverkehr entwickelte sich um die Jahrhundertwende solchermassen (allein der Postkutschenkurs Zürich-Baden verkehrte ab 1809 dreimal wöchentlich durch Dietikon), dass die «Krone» den Anforderungen bald nicht mehr genügte. Also wurde das Kloster Wettingen im Jahre 1812 von der aargauischen Regierung angehalten, in Dietikon eine zweite Taverne errichten zu lassen – das Gasthaus «Löwen» gegenüber dem Kirchplatz. Die dritte Taverne war schliesslich die «Linde» an der heutigen Badenerstrasse, welche um 1835 eröffnet wurde.

Diese plötzlichen und regen Bauunternehmungen innerhalb eines relativ kleinen Zeitfensters dürfen wohl als die ersten Indikatoren für das zukünftige Wirtschaftswachstum in dem kleinen Bauerndorf Dietikon angesehen werden. Zum Abschluss der vorliegenden Arbeit im Kontext der alten Tavernen in Dietikon sei

hier auf jeden Fall noch auf den spannenden Beitrag von Hans Peter Trutmann im Neujahrsblatt 2013 als weiterführende Literatur hingewiesen: Seine aufschlussreiche Arbeit «33 alte Wirtschaften in Dietikon» über die Vergangenheit und Gegenwart unserer zahlreichen Restaurants und Gasthäuser ist ein wichtiges Nachschlagewerk zur Ortsgeschichte und zum Stadtbild von Dietikon.



33 alte Wirtschaften

Ausgabe vergriffen.

Online Download:

www.stadtverein.ch

«Der Limmattaler» vor 100 Jahren – aus dem Archiv der Zentralbibliothek:

Durchseuchung mit Schnapps und Essig

Das aktuelle Thema der Durchseuchung war schon 1920 ein Thema, aber nicht nur bei den Menschen, sondern auch beim Vieh. Hier ist eine kleine Auswahl von Meldungen vom 12. November 1920.

Zusammengetragen von Rolf Brönnimann

AUS DEM LIMMATTAL

Dietikon – Der letzten Mittwoch abend im Stalle der Landwirte Gebrüder Ungricht an der Bühlstrasse ausgebrochene neue Seuchenfall hat bis zur Stunde keine weiteren nachteiligen Konsequenzen nach sich gezogen. Von den 15 Stück Grossvieh zählenden Tierbestand wurden 6 Stück, meistens schlachtreife Ware, sowie 3 Schweine zur Abschlachtung nach dem Schlachthof Zürich überführt, während bei den übrigen 9 Tieren durchseucht wird. – **Wenn man bedenkt, welch grosse Arbeit da auf den Schultern der Besitzer lastet, um die Durchseuchung zweckentsprechend durchzuführen und die Tiere, durchaus prächtiges Vieh, wieder heil davonzubringen,** so ist es erklärlich, dass die Besitzer auch da in eine totale Abschlachtung eingewilligt hätten. Während der Durchseuchung, die einige Wochen in Anspruch nehmen dürfte, wird das Gehöft streng abgesperrt bleiben, um eine

weitere Verbreitung nach Möglichkeit zu verhindern. Die Durchseuchung, die bei einem weiteren grösseren Umsichgreifen des Stallfeindes wohl allgemein zur Anwendung kommen dürfte, ist dahin zu begrüssen, dass der sich heute schon einstellenden Milchknappeit Vorschub geleistet werden kann und die Landwirte ohne grosse Tierverluste hinwegkommen.

Die Durchseuchung in den erkrankten Viehbeständen unserer Nachbargemeinden ist ebenfalls in Anwendung genommen worden und man hat hiebei zum Teil sehr gute Resultate erzielt.

(...) In Rudolfstetten, wo vor einigen Wochen im Stalle von Landwirt Hürliemann die Seuche aufgetreten ist, hat man mit dem Durchseuchen beste Erfolge erzielt. Dieser Landwirt behandelte seine Tiere, wie uns berichtet wird, mittelst Schnaps und Essig durch Auswaschen von Klauen und Fressorgane und Eingeben von Mehlsuppe. (...) Diese Beispiele zeigen, dass man auch in unserer Gegend, je nach dem Charakter der auftretenden Seuche, gute Erfolge erzielt und bei einem weiteren Umsichgreifen dieser Epidemie dazu gezwungen sein wird, anstelle der Keulung das Durchseuchen anzuwenden. **Denn die Vergütung für geschlachtete Tiere haben den Staat schon so hohe Summen gekostet, dass die Anwendung der Keulung aus finanziellen Motiven nicht mehr durchgeführt werden kann.**

Harte
Währung:
Die Dietiker
Behörden
setzen sich
durch!



Bergdietikon – Mahnung.

Bezug der Staatssteuer pro 1920.

Die Steuerzahler werden ersucht, die angesetzte Staatssteuer binnen 8 Tagen von heute an gerechnet, an den Bezüger, Herrn Gottfr. Berger im Langenmoos in bar und ohne jegliche Abrechnung zu bezahlen.

Da die Steuer zumteil schon im Vorsommer hätte abgeliefert werden sollen, wird der Bezüger beauftragt, nach Ablauf dieser Frist gegen Säumige den Rechtsbetrieb einzuleiten.

*Bergdietikon, den 12. November 1920.
Der Gemeinderat.*

KANTONE

Bern – Die Sozialisten von Bern-Süd haben die 21 Moskauer Bedingungen mit 104 gegen 3 Stimmen verworfen. Ebenso haben sich andere Stadtquartiere von Bern gegen die Moskauerei ausgesprochen. **Überall macht sich bei**

der Abstimmung eine Auffallenerregende Lauheit in der Stimmbeteiligung bemerkbar.

– Müllermeister Robert Gfeller in Steffisburg (Bern) geriet **beim Riemenauflegen mit dem rechten Arm in ein Transmissionsrad**, welches ihm die Hand abriß und den Oberarm zerbrach.

– **In Bern wurde ein Heiratsschwindler verhaftet**, der einer Witwe unter betrügerischen Angaben mehrfach Geldbeträge im Gesamtbetrag von über 1000 Fr. abzulocken verstanden hatte. **Der mit geschliffenem Mundwerk versehene Gauner ist ein der Polizei bekannter Betrüger** und früher Metallbohrer, der auch schon «Sprachlehrer und Masseur» gewesen war.

Zug – In Oberägeri wurde ein Schwein geschlachtet mit einem Lebendgewicht von 302 kg. **Nach der Schlachtung wies die Speckschicht die Höhe von 18 cm auf!**

VERSCHIEDENES

Eine naive Bitte richtet der **Turnverein Feldkirchen in Kärnten** an die Redaktion des St. Galler «Tagblattes». **Er ersucht nämlich um die Einleitung einer Sammlung in der Schweiz, damit er sich zu seinem 30-jährigen Jubiläum eine Fahne zulegen könne!** Dem Vereine selbst sei es unmöglich, 14 500 Kronen für eine solche durchaus nötige Zierde auszulegen. Lebensmittel, Kleider und andere notwendige Requisiten des Lebens erhalten die Leute im nahen Osten schon genug von unglutmütigen Schweizern, **jetzt lechzen sie auch noch nach Fahnen und nächstens wünschen sie sich auch gleich Trinkhörer und silberne Vereinsbecher!**

– In La Chaux-de-Fonds begab sich **der ehemalige französische Fremdenlegionär Meraz auf das Französische Konsulat und verlangte schlankweg die Summe von 20 000 Fr. als Entschädigung für geleisteten Militärdienst in der Fremdenlegion.** Als ihm der erste Beamte des Konsulats klar machte, dass eine solche Forderung unmöglich ange-

nommen werden könne, **schlug Meraz mit einem Knüttel auf den Beamten los und verletzte ihn schwer.** Der rabiate Fremdenlegionär wurde noch am selbigen Tage verhaftet.

– In Steckborn wurden dem **Obsthändler Ulmer 5000 Fr. in Noten aus der Brieftasche entwendet.** Der Täter konnte in der Person eines 23-jährigen Burschen ermittelt und festgenommen werden.

NEUESTES

– Berlin, 12. November. Der Nobelpreis für Literatur, der im vorigen Jahr nicht verteilt worden war, ist von der Schwedischen Akademie dem Schweizerdichter **Karl Spitteler** zugeteilt worden.

– In St. Gallen ist nach bedeutenden Unterschlagungen ein Buchhalter samt seiner Frau flüchtig gegangen. **Das gewissenlose Ehepaar liess seine vier Kinder einfach ihrem Schicksal.**

– Dem Landwirt Notter in Obertuttwil (Thurgau) sind aus einem **unverschlossenen Ladenlokal 2700 Fr. nebst zwei Sparheften gestohlen worden.**

Im Kampf

gegen **Grippe, Erkältungen, sowie Husten, Halsweh, Heiserkeit, Rachenkatarrh** sind die **Gaba-Tabletten** ein sicheres, unschädliches Schutzmittel.



Vorsicht beim Einkauf!
Stets **Gaba-Tabletten** verlangen.
In blauen Dosen à Fr. 1.75.

Aus dem Inserateteil: Die guten alten Gaba-Tabletten, «ein unschädliches Schutzmittel» gegen allerlei Unbill.

– In Männedorf hat sich ein älterer Landwirt und Weinhändler, **Vater von 11 Kindern, in einem unbewachten Moment erhängt.**

– Zwei kleine Knaben von 3 und 5 Jahren fanden auf einer Bank neben einem Schopf in Stäfa-Uetikon einen Revolver, der zum Abschuss einer Katze bereit gelegt war und drei Schrotpatronen enthielt. **Die Kinder spielten mit der Waffe, als plötzlich ein Schuss krachte und die Ladung dem Kleineren ins Gesicht spritzte.** Es scheint jedoch für die Augen des Getroffenen keine Gefahr vorzuliegen. – Strafbarer Leichtsinn des Schützen.

AUSLAND

Deutschland – Der Streik in Berlin hat eine weitere Verschärfung erfahren. Die Streikleitung scheint sich in kommunistischen Händen zu befinden. Ein Gaswerk wurde still gelegt. **Die Reichsregierung antwortete auf den wilden Streik mit einer Verfügung, die den Streik in den lebenswichtigen Betrieben verbietet** und den Schutz der Arbeitenden durch Truppen anordnet.

England – Der Brite scheint mit der **Abrüstung ernst zu machen**, indem seit Friedensschluss 1230 Marinefahrzeuge aus den Kriegsmaterialvorräten verkauft worden sind.

Bulgarien – Die Regierung hat den **Völkerbund um Aufnahme in den Bund** ersucht.

Amerika – Bei der amerikanischen Präsidentenwahl sind rund 28 Millionen Stimmen abgegeben worden, **davon 9 Millionen durch Frauen.**



Gerne hätten wir noch andere interessante Meldungen gezeigt, aber leider fehlt der Platz. Aber diesen speziellen Beitrag darf nun wirklich nicht fehlen:

An die Läufer um den Zürichsee, 3. Okt. 1920

An die erfolgreichen Läufer von Dietikon im Wettmarsch «Rund um den Zürichsee» ist eine unterm 4. November abgesandte Postkarte von einem Sportsfreund, der zurzeit in Giza (Egypten) weilt, eingetroffen. Die Karte enthält eine originelle Gratulation, die wir im nachstehenden einem weiteren Leserkreis bekanntgeben möchten.

**Wohl jeden Tag marschiert ich eine Stunde,
Zwei Wochen braucht ich für die Seemarsch-Runde!
Kein Wunder, dass verblüfft ich bin vom Resultat
Das Dietikon nun aufzuweisen hat.**

**Ja, habt in Dietikon Ihr denn so lange Beine?
Wohl Hühneraugen habt Ihr, scheint mir, keine.
Und habt Ihr Muskeln jahrelang gestählt
Dass Ihr solch Sonntagstouren Euch gewählt?**

**Ein Kränzlein in der Ferne sei Euch hier gewunden
Für Euren Lauf in sieben und einzwanzig Stunden,
Wenn alles bei Euch in dem Tempo läuft
Dann zweifl' ich nicht, dass sich Euer Wohlstand häuft!**

J.H., Giza (Egypten).

Jahreschronik des Stadtvereins

November 2019 – Oktober 2020



Zusammengestellt
von Julia Hirzel

Fotos: Anton Scheiwiller

2019 – November

2. 100 Jahre Pfadi Limmattal. Gefeiert wird das Jubiläum auf dem Schulhausareal Bergdietikon, wo die Besucher im ansässigen Ortsmuseum die gesamte Geschichte der Pfadi Limmattal nachverfolgen können.

5. Das Depot der Limmattalbahn kommt im Dietiker Gebiet Müsli, an der Grenze zu Spreitenbach, zu stehen. Da der Standort in einer intakten Landschaftskammer liegt, die ursprünglich im kantonalen Richtplan als Freihaltegebiet ausgeschieden wurde, muss die benötigte Fläche zwingend andernorts neu geschaffen werden. Der Kanton hat dafür ein Gebiet

in Maschwanden vorgesehen.

7. Dietikon hat wieder eine Stadtschreiberin. Claudia Winkler, 52, derzeit Chefin des Büros für Veranstaltungen bei der Stadtpolizei Zürich, tritt die Nachfolge von Karin Hauser an.



Die neue Stadtschreiberin
Claudia Winkler.

16. Zwei Dietiker zuoberst auf dem Podest an den Schweizer Einzelmeisterschaften im Judo. Cyrill Marcarini gewinnt Gold in der Kat. Jugend (U18) bis 66 kg, Yasmin Abbani in der Kat. U21 bis 52 Kilo.

30. 50 Jahre Dietiker Stadtrecht. Am 30. November 1969 entschieden die Dietiker Stimmberechtigten mit der Abstimmung über die Totalrevision



Hinten von links: Otto Müller, Markus Notter, Hans Bohnenblust, Roger Bachmann (Dietiker Stadtpräsidenten). Vorne, von links: Heinz Schatt (Gemeinderatspräsident Stadt Zürich), Dieter Kläy (Kantonsratspräsident), Jörg Kündig (Präsident Gemeindepräsidentenverband), Carmen Walter-Späh (Regierungsrätin), Jacqueline Fehr (Regierungsrätin)

der Gemeindeordnung an der Urne, dass Dietikon eine Stadt werden soll.

Dezember

5. Mit 2471 Unterschriften, davon 1114 aus Dietikon, wird eine Online-Petition



Wer hat hier nicht schon Minigolf gespielt?

«Rettet die Minigolfanlage Dietikon» dem Stadtpräsidenten Roger Bachmann (SVP) überreicht.

10. Letzte Kantonsratssitzung nach 15 Jahren für Dr. Josef (Gius) Wiederkehr, CVP (im Gemeinderat von 1999 – 2012). Nachfolgerin von Wiederkehr wird Janine Vannaz, CVP Aesch.

15. Im ausverkauften Gleis 21 erzählt der Dietiker Schauspieler Hanspeter Müller-Drossaart von verschiedenen Ausprägungen des winterlichen Lichterfestes und nimmt die Besucher mit auf eine kleine Weltreise vor Weihnachten,

umrahmt von den Klarinetten- und Akkordeonklängen des Duos Cabriolas.

21. Dietikon gibt kantonalen Spitzenplatz bei der Sozialhilfe an Winterthur ab. Dies dank der sinkenden Sozialhilfequote in den letzten Jahren, die auf die schnellere Integration in den Arbeitsmarkt und die Verbesserung der Erwerbssituation zurückzuführen ist.

2020 – Januar

28. Unter Traktandum 5 der GV der Vereinigung Zentrum Dietikon wird über deren Auflösung entschieden. Der Vereinigung das Genick gebrochen hat, wie Präsident Elio Frapolli betont, die Stadt, die zuerst den Aufgabenbereich der Standortförderung im Zentrum übernommen und dann die Finanzierung der Geschäftsstelle gestrichen hat. Die GV stimmt dem Auflösungsantrag ohne Gegenstimme zu.

30. Stabübergabe in der Sommerau. Die Geschäftsführung des einzigen Hotels im Dietiker Zentrum wird an die 4. Generation übergeben. Elio Frapolli, langjähriger Leiter des Betriebes, hat mit dem Generationenwechsel bereits vor 2 Jahren mit dem Verkauf der Frapolli Betriebe AG an seinen Onkel Ezio Frapolli begonnen. Dessen Tochter Chiara Frapolli wird nun seine Nachfolgerin als Geschäftsführerin.



Stabübergabe in der Sommerau.



Die bekannte Papeterie ist Vergangenheit.

31. Das Ladensterben in Dietikon geht weiter. Die über hundert Jahre alte Geschichte der Papeterie an der Zürcherstrasse geht heute zu Ende. Der wachsende Online-Handel zwingt die Geschäftsführerin der Papeterie Jenny AG, Miranda Jenny, zu diesem Schritt. 1990 wurde die Papeterie von Jenny übernommen, als vierte Filiale innerhalb des Kantons. Dietikon ist davon nun die letzte, die die Türen schliesst. Auch das Modegeschäft Di-Roberto-Moda-Filiale, seit der Eröffnung von 1987 im Löwenzentrum ansässig, wird auf Ende März schliessen.

Februar

5. In der Nacht ist in einer Lagerhalle der Firma Pestalozzi in der Silbern ein Feuer ausgebrochen. Neben der Stützpunktfeuerwehr Dietikon, der Kantonspolizei Zürich, den Feuerwehren von Schlieren und Zürich sowie eines Löschzugs der SBB stehen auch mehrere Rettungswagen im Einsatz. Zwei Feuerwehrmänner wurden bei der Löschung

verletzt. Die Brandursache ist bislang unklar.

09. Das Dietiker Stimmvolk hat an der Urne mit 73,3 Prozent für den Kredit von Fr. 3,219 Millionen für den Neubau des zweigeschossigen Gjuch-Chindsgi und die Aufwertung der Lozziwiese entschieden.



Das Kindergartenprojekt Gjuch-Chindsgi.

März

Erste Corona Massnahmen

05. Das Corona-Virus bzw. die Angst davor ist auch im Limmattalspital angekommen. Derzeit suchen täglich 20 – 30 Personen das Spital auf, weil sie befürchten, sich mit dem Corona-Virus infiziert zu haben.

05. Markus Erni (SVP) tritt heute als Dietiker Gemeinderatspräsident ab. Als Nachfolger gewählt wurde der CVP-Politiker Gabriele Olivieri, als 1. Vizepräsidentin Catherine Peer (SP) und als 2. Vize Anton Felber (SVP). Die Wahlen fanden coronabedingt unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt.



Von links: Catherine Peer, Gabriele Olivieri, Anton Felber.

16. Der Bundesrat hat heute in einer ausserordentlichen Sitzung die ausserordentliche Lage gemäss Epidemiegesetz ausgerufen. Unter anderem bleiben alle Läden (ausgenommen Lebensmittelläden und Gesundheitseinrichtungen), Restaurants, Bars, Unterhaltungs- und Freizeitbetriebe vorläufig bis am 19. April 2020 geschlossen. Die Schulen werden geschlossen, unterrichtet wird im Fernunterricht.

17. Stadtrat und Schulvorstand Reto Siegrist (CVP) hat nach den vom Bund angeordneten Schulschliessungen einen Krisenstab gebildet. Von rund 2900 Schulkindern können nur 3,5 Prozent, also weniger als 100 Schüler, nicht zuhause betreut werden. Der Fernunterricht ist aufgegleist, ein IT-Team arbeitet eng mit den Schulleitungen zusammen und Siegrist hofft, dass die Schüler ab Mitte der Woche von zuhause aus den Schulstoff erarbeiten können.

24. Die Stadt Dietikon bietet der Bevölkerung während den normalen Öffnungszeiten der Stadtverwaltung unter 0800 794 776 eine Hotline an, um dem hohen Informationsbedürfnis im Zusammenhang mit dem Coronavirus

nachzukommen. Auch hat sie eine Koordinationsplattform für Freiwilligenarbeit entwickelt. Unter www.dietikehilft.ch können sich Menschen die Hilfe brauchen anmelden, aber auch solche, die eine Unterstützung anbieten können.

April

02. Der Stadtrat stimmt einem Rahmenkredit von einer Million Franken zu, damit Selbständigen und Kleingewerbetreibenden unkompliziert und unbürokratisch geholfen werden kann und sie nicht plötzlich vor dem Ruin stehen. Das geltende Notrecht erlaubt dem Stadtrat, diesen Kredit in eigener Kompetenz zu sprechen.

04. Die Allmend Glanzenberg, die Grunsche und das Gebiet um den Marmorweiher sowie alle öffentlichen Anlagen und Spielplätze werden per sofort gesperrt. Bei Nichtbeachtung können Bussen verteilt werden.



Dietikon wird «Sperrgebiet»!

18. Das Bundesamt für Verkehr erteilt die Plangenehmigungsverfügung für das Bahndepot auf dem Dietiker Gebiet Müsli. Es ist der letzte juristische Meilenstein, der noch fehlte. Im Mai soll der Bau starten, die Fertigstellung ist auf Frühling 2022 geplant.

27. Erste Lockerungen des Lockdowns. Ab heute dürfen Gartencenter, Baumärkte, Coiffeursalons, Tattoo- und Kosmetikstudios, Arzt- und Zahnarztpraxen, Physiotherapiepraxen und Blumenläden wieder öffnen, unter Einhaltung von strengen Schutzmassnahmen.

Mai

7. Heute und bis auf weiteres tagt das Dietiker Parlament erstmals in der Stadthalle, wo der geforderte Corona-Abstand von 2 Metern zum Sitznachbarn eingehalten werden kann. Nach jedem Redner muss das Rednerpult desinfiziert werden und der Plastikschutz über dem Mikrofon wird ausgetauscht.

11. Nach acht Wochen Home-Schooling kehren die Schülerinnen und Schüler wieder in ihre Klassenzimmer zurück. Mit einem Sonder-Stundenplan und Halbklassen von nicht mehr als 15 Schülerinnen und Schülern. Das Betreuungsangebot wird ausgebaut, damit unter anderen auch Alleinerziehende ihrer Arbeit nachgehen können.

16. Nach beinahe 8 Wochen Besuchsverbot dürfen die 91 Bewohner des Ruggacker wieder Angehörige treffen, wenn auch in der speziell eingerichteten «Besucherzone» hinter Plexiglas.

23. Die über 100-jährige Bildhauerwerkstatt an der Austrasse hat in Robin Sager nach dem überraschenden Tod von Josef Kacic einen neuen Besitzer gefunden. Der 32-jährige Bildhauer begann mit 24 Jahren, nach seiner ersten Lehre als Zimmermann, die vierjährige traditionelle Wanderlehre zum Bildhauer, den Beruf, den schon sein Vater ausübt.

30. Die Abspernung entlang des Limmatufers und an der Nötzliwiese beim Bahnhof Dietikon wird aufgehoben, da Gruppen bis zu 30 Personen wieder erlaubt sind. Auch Gottesdienste in Kirchen sind wieder möglich, unter Einhaltung strenger Schutzkonzepte.

Juni

4. Einstimmig sagt das Parlament Ja zur präsentierten Jahresrechnung 2019, welche mit 4,04 Mio. Franken Gewinn bereits zum vierten Mal in Folge positiv abschliesst, anstatt mit dem budgetierten Verlust von Franken 14,7 Mio.

24. In der Nacht von gestern Mittwoch auf Donnerstag wurde das Boeniger-Haus am Bahnhofplatz bis auf die Grundmauern abgerissen. Für Mitte Juli ist die Einweihung des Limmattal-



bahn-Info-Pavillons geplant, der dann die Adresse Bahnhofstrasse 1 übernimmt.

28. Kleine Film-Premiere im Ortsmuseum Dietikon. Zum ersten Mal zeigt die Kommission für Heimatkunde den jüngst erschienenen Film von Stephan Tschanz über die Limmatstellung im Zweiten Weltkrieg öffentlich im Parterre des Ortsmuseums. 1939 – 1940 wurde die Limmatstellung unter grossem Aufwand und Zeitdruck von der Schweizer Armee erstellt. Sie war die eigentliche Verlängerung der französischen Maginotlinie entlang des Rheins und sollte zur Verteidigung gegen die Bedrohung aus Hitler-Deutschland dienen. Der Name «Maginotlinie» wurde zum abgewandelten Filmtitel «Mag-i-no-ko».

Juli

3. Heute beginnt im Zentrum Dietikon die bis zum 16. August dauernde Intensiv-

baustelle der Limmattalbahn. Gebaut wird in drei Schichten, rund um die Uhr. Am 10. Juli wird die Zentral- und Badenerstrasse auf dem Abschnitt Bäckerstrasse bis Oetwilerstrasse bis zum Ende der intensiven Phase für den Verkehr vollständig gesperrt, die Fussgängerzüge sind unter erschwerten Bedingungen gewährleistet.

7. Notsituation auf der Nötzliwiese, die Ausstiegsstation der vielen Limmat-Böötler. Kot, Abfall und Urin verschmutzen die Gärten der Anwohner, Vögel werden verschreckt und die Corona-Regeln missachtet. Der Dietiker Gesundheitsvorstand Heinz Illi (EVP) ruft den Kanton an den Tisch. Sollte keine Lösung gefunden werden, droht die komplette Schliessung des Wasserweges.

31. Rund 30 Einsprachen, mehrheitlich von Privatpersonen, sind gegen den geplanten Doppelspurausbau der Bremgarten-Dietikon-Bahn (BDB) eingegangen. Das Plangenehmigungsverfahren hatte die Aargau Verkehr AG, welche die BDB

Abbruch des Boeniger-Hauses am 24./25. Juni.



Ausnahmezustand auf der Nötzliwiese.





Die wandernde Augustfeier in den Quartieren.



ZVG

Die alte Zehntenscheune im alten Dorfzentrum.

und ab 2022 auch die Limmattalbahn betreibt, eingereicht. Auch die Stadt Dietikon hat Einspruch erhoben. Der Stadt fehlt vor allem der Nachweis, dass die Ochsenkreuzung für den öffentlichen und Individualverkehr leistungsfähig bleibt und beanstandet die Kostenverteilung des entstehenden Kreisels.

August

1. Die «wandernde» Augustfeier in vier Quartiere findet bei der Bevölkerung grossen Anklang. Vom Schulhausplatz Wolfsmatt, wo Stadtpräsident Roger Bachmann und Festredner Marcel Fantoni die zahlreichen Besucher begrüßen, zieht der Tross weiter zum Rapidplatz, dem Schulhausplatz Steinmürli und findet auf dem Schulhausplatz des Zentralschulhauses ihren Abschluss.

27. Weil im Kanton Zürich die Zahl der Corona-Infizierten wieder steigt, gilt ab heute in den Läden Maskenpflicht. Die Dietiker Detaillisten befürchten, dass die

Kundschaft in den Aargau abwandert, um diese Massnahme zu umgehen.

29. Wegen der jüngsten Vorgaben des Regierungsrates hat die Dietiker Gemeindeführungsorganisation beschlossen, alle städtischen Grossanlässe bis zum 1. Januar abzusagen. Darunter fallen der Herbst- und Weihnachtsmarkt, die Chilbi, die Seniorenweihnacht, das Neujahrskonzert und ab 1. September auch der Flohmarkt. Offen ist die Durchführung der «Sichlete» und des Chlauseinzugs. Fortgesetzt wird der Frischmarkt auf dem Kirchplatz und kleinere Kulturveranstaltungen.

September

3. Dem Umbau und der Sanierung der Zehntenscheune, deren Geschichte bis 1600 zurückgeht, wird im Gemeinderat mit 26 Ja- gegen 5 Nein-Stimmen zugestimmt. Das 4,8 Mio. Franken teure Projekt soll als Haus der Bevölkerung ein breites Spektrum an Nutzungsmöglichkeiten bieten. Der 4 Mio. Kredit



Die katholische Kirchgemeinde stimmt dem Verkauf des «Bären» zu.

für den Umbau des alten Bauamts wird hingegen knapp abgelehnt mit 16 Nein- und 15 Ja-Stimmen bei 2 Enthaltungen und damit auch der Chindsgi und die zwei Wohnungen, die im Gebäude Platz gefunden hätten. Wie es mit dem alten Bauamt, das im Inventar der schützenswerten Bauten aufgenommen ist, weiter geht, wird sich zeigen.

4. Spatenstich zur grössten Power-to-Gas-Anlage in der Schweiz. Mit ihr betreibt das Limmattaler Regiowerk Limeco eine Anlage, in der in den nächsten 15 Jahren Energie in Gas umgewandelt werden soll. Aus Abfall und Abwasser wird so ein CO₂-neutraler Energieträger gewonnen.

23. Mit 72 Ja- zu 21 Neinstimmen und 2 Enthaltungen stimmt die Katholische Kirchgemeinde dem Verkauf der Liegenschaft «Bären» an die Stadt zu, die für das 1912 erbaute Gebäude mit dem Restaurant und fünf Mietwohnungen einen Preis von 1,75 Millionen bezahlt.

30. Das Coronavirus und dessen wirtschaftliche Auswirkung prägen das

Budget 2021, welches ein Defizit von 14,7 Mio. Franken vorsieht. Am Steuerfuss von 123 Prozent soll jedoch nicht gerüttelt werden, so der Finanzvorstand Rolf Schaeren. Dank der guten Rechnungsführung früherer Jahre kann das Defizit mit Eigenkapital gedeckt werden. Am 3.12. wird der Gemeinderat über das vom Stadtrat verabschiedete Budget und den Steuerfuss befinden.

Oktober

1. Für die 174 Primarschulkinder und Oberstufenschüler aus dem neu entstandenen Quartier Limmatfeld soll der Schulweg im nächsten Sommer kürzer werden. Zurzeit besuchen sie



Spatenstich im Limmatfeld.

die Schulhäuser ennet der Geleise. Mit dem Spatenstich für den temporären Pavillon Stierenmatt läuten die Stadträte Reto Siegrist und Anton Kiwic die Bauzeit auf dem Gelände, das die Stadt im Baurecht für höchstens 10 Jahre nutzen darf, ein. Der 15 Mio. Kredit für das Projekt wurde vom Dietiker Stimmvolk am 28. Juni gutgeheissen.

15. Vor genau 70 Jahren wurde die Kirchenorgel in der St. Agatha eingeweiht. Mit einem Festkonzert wird der runde Geburtstag gefeiert. Neben den Aargauern Turmbläsern und Trompeter Claude Rippas wird auch Organist Bernhard Hörler, Hauptorganist in der St. Agatha seit 27 Jahren, Kirchenmusik von bedeutenden Komponisten aus verschiedenen Epochen darbieten, vor coronabedingt limitierter Besucherzahl.

Todesfälle

August 2020



17. Sylvie Keller, 1930 bis 17. August 2020, Substitutin II von Stadtschreiber Gibel (Stadtschreiber-Stv.

II) und des Grossen Gemeinderates, Vorstand Stadtverein von 1990 – 2006 (12 Jahre Finanzen).



24. Xaver Schnüriger, 2. März 1938 bis 24. August 2020, verheiratet, 2 Kinder, 4 Enkelkinder. Prä-

sident der Genossenschaft Stadthalle 1991 – 2002, dann Ehrenpräsident. Rund 30 Jahre Mitgliedschaft in der Stadtmusik Dietikon, Ernennung zum kantonalen und eidgenössischen Veteran sowie Ehrenpräsident.

Bisher erschienene Neujaarsblätter



Sämtliche bisher erschienenen Neujaarsblätter

finden Sie als Download auf unserer Homepage: **www.stadtverein.ch**

Vergriffene Neujaarsblätter können im Ortsmuseum Dietikon antiquarisch erworben werden.

Der Stadtverein Dietikon besteht aus fast 400 Mitgliedern. Der Verein fördert das Erreichen folgender Ziele: Erforschen, bewahren und verbreiten der Ortsgeschichte, Ortskenntnis und Ortskultur sowie die Pflege des gesellschaftlichen Lebens in Dietikon.

Veranstaltungen

Die aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter folgendem Link:

www.stadtverein.ch

Ortsmuseum

Die Kommission für Heimatkunde betreut das Ortsmuseum mit seinem Archiv, dem Depot und den laufenden Ausstellungen. Dazu gehören auch die militärischen Anlagen der Limmatstellung von 1939/45. Öffnungszeiten sonntags 10.00 – 12.00 und 14.00 – 16.00 Uhr; ausser während den Schulferien und an Feiertagen. Gruppenbesuche sind auf Anfrage jederzeit möglich.

Kontakt: Regula Stauber, Tel. 078 852 20 48, Museum Tel. 044 740 48 54

regula.stauber@gmx.ch

Stadtführungen

Planen Sie einen Geburtstag, Vereins- oder Firmenanlass? Die StadtführerInnen zeigen und kommentieren auf einem Rundgang durch Dietikon Besonderheiten aus alter und neuer Zeit. Wir stellen Ihnen gerne einen Rundgang nach Ihren Wünschen zusammen. Neu gibt es auch einen virtuellen Stadtrundgang. Gruppen bis 30 Personen Fr. 120.–, bis 50 Personen: Fr. 240.–

Kontakt: Catherine Peer, Tel. 044 740 27 83,

catherine.peer@bluewin.ch

Neujahrsblätter mit Vernissage

Seit 1948 erscheint jedes Jahr ein Neujahrsblatt von Dietikon. Mitte November findet jeweils die Vernissage statt. Alle Neujahrsblätter sind auch auf der Webseite ersichtlich. Bezug von aktuellen und früheren Neujahrsblättern, soweit nicht vergriffen, im Ortsmuseum oder bei Michael Blattmann, Vorstadtstrasse 26, 8953 Dietikon, Tel. 043 317 89 13.

Weitere Aktivitäten sind

- Generalversammlung mit Tagesausflug und Besichtigung einer historischen Sehenswürdigkeit
- Gesellschaftliche Anlässe
- Adventskalender Fenster Stadtbibliothek

Der Stadtverein ist politisch und konfessionell neutral.

Neue Mitglieder nehmen wir gerne auf.

Der Jahresbeitrag beträgt Fr. 30.–

für Einzelmitglieder,

Fr. 40.– für Ehepaare und Fr. 50.– für

juristische Personen.

Kontakt

Interessentinnen und Interessenten wenden sich an:

Maya Herzig, Sekretariat SVD

Feldstrasse 1, 8953 Dietikon

Tel. 079 223 40 47

mherzig@vtxmail.ch

Otto Müller, Präsident SVD

Narzissenstrasse 5

8953 Dietikon, Tel. 044 741 41 32

mueller.otto@swissonline.ch

Wir bedanken uns bei folgenden Personen und Firmen für die Unterstützung des Neujahrsblatts:

Gönnerschaft Bronze

ab Fr. 50.00

Bachmann Roger

Schürlistr. 30, 8953 Dietikon

Fierz Margrit

Steinmüllistr. 40, 8953 Dietikon

Killer-Kunz G.

Gyrhaldenstr. 36, 8953 Dietikon

Mauler Erna

Vorstadtstr. 32, 8953 Dietikon

Müdespacher Peter

Winzerstr. 8, 8953 Dietikon

Müller Dora und Arthur

Im Dörfli 35, 8953 Dietikon

Portmann Arthur und Rosmarie

Schöneeggstr. 4, 8953 Dietikon

Zatti Reinhold

Rainstr. 8, 8953 Dietikon

Gönnerschaft Silber

ab Fr. 100.00

Fahrni Hans

Bannstr. 35, 6312 Steinhausen

Furger Thomas

Im Dörfli 21, 8953 Dietikon

Huber Josef

Bremgartnerstr. 11, 8953 Dietikon

Huwiler G. und B.

Im Dörfli 61, 8953 Dietikon

Kaufmann-Wertli Anita

und Bruno

Lättenstr. 22 B, 8953 Dietikon

Metzinger Peter

Überlandstr. 18, 8953 Dietikon

Müller Otto und Doris

Narzissenstr. 5, 8953 Dietikon

Peer Manuel und Catherine

Schöneeggstr. 129, 8953 Dietikon

Planzer Support AG

Lerzenstr. 14, 8953 Dietikon

Schenk Hans

Staffelackerstr. 25, 8953 Dietikon

Simmen H. R. und G.

Schöneeggstr. 50, 8953 Dietikon

Stauber Regula

Urdorferstr. 55 A, 8953 Dietikon

Stolz A. und D.

Gyrhaldenstr. 52, 8953 Dietikon

Wiederkehr Thomas

Schützenstr. 40, 8953 Dietikon

Wiederkehr Trudy

Zinggenstr. 13, 8953 Dietikon

Gönnerschaft Gold

ab Fr. 200.00

bbdesign

Kornhausstr. 49, 8037 Zürich

Die Schächli Baugenossenschaft Dietikon

Schöneeggstr. 29, 8953 Dietikon

Ebnöther Hermann und Helen

Stoffelbachstr. 2, 8953 Dietikon

Eckert Walter

Vorstadtstr. 39, 8953 Dietikon

Ganzoni Paul Antennenbau

Mühlehaldenstr. 42, 8953 Dietikon

Jung Herbert und Erika

Schützenstr. 38, 8953 Dietikon

Katholische Kirchgemeinde Dietikon

8953 Dietikon

Künzler Georges

Lindenweg 4, 6353 Weggis

Mobiliar Versicherung, St. Egli

Kirchplatz, 8953 Dietikon

Neff Lucas und Simone

Bremgartnerstr. 124
8953 Dietikon

Pestalozzi Dieter

Mühlehaldenstr. 25, 8953 Dietikon

Portmann Gebhardt

Hätschenstr. 7, 8953 Dietikon

Schellenberg Druck AG

Pfäffikon, ZH

Schleuniger Elektro AG

Zürcherstr. 146, 8953 Dietikon

Stucki René

Pauline-Stoffel-Weg 10,
9320 Arbon

Ungricht A. Söhne AG Gartenbau

Bergstr. 38, 8953 Dietikon

Wahrenberger Jürg und Angeles

Bleicherstr. 18, 8953 Dietikon

Wir haben alle Spenden erfasst, die bis zur Drucklegung des Neujahrsblatts bei uns eingegangen sind.

Wir bedanken uns auch ganz herzlich für die vielen kleineren Beiträge, die uns für die Produktion des Neujahrsblatts gespendet wurden!

Kontakt für Unterstützung im nächsten Jahr:

Otto Müller, Präsident Stadtverein
Narzissenstr. 5, 8953 Dietikon
044 741 41 35

otto.mueller@bluewin.ch

Gutes pflegen und Neues bewegen.



Baugeschäft

P. BRUNNER AG

Dietikon

Paul Brunner AG Bauunternehmung
Zürcherstr. 144, Postfach 54, 8953 Dietikon 2
Telefon 044 740 84 54

info@paulbrunnerag.ch
www.paulbrunnerag.ch