

Forum

Bild des Tages



Natur Begleitet von sanften Gelb- und Orangetönen – und «überdacht» von einer langgezogenen Wolke – ging gestern Dienstagmorgen die Sonne über dem Zürichsee auf. *(red)* Foto: André Springer

Leserbriefe

Der Steuerfuss muss fallen

Ausgabe vom 5. Oktober
«Horgen belässt Steuerfuss – trotz Plus»

Gemäss Mitteilung des Horgner Gemeinderates von anfangs Oktober will er den Steuerfuss für das kommende Jahr bei 90 Prozent belassen. Für das Jahr 2022 wurde ein nahezu ausgeglichenes Budget mittels Steuerfusserhöhung von 87 auf 90 Prozent beschlossen. Bei gleichbleibendem Steuerfuss von 90 Prozent hätte für das kommende Jahr ein Einnahmenüberschuss von 3,55 Millionen Franken resultiert. Da dieser Überschuss die letztjährige Steuerfusserhöhung nicht mehr rechtfertigen würde, bemerkte auch der Gemeinderat. Also macht er flugs eine Einlage von 3 Millionen Franken in die sogenannte «finanzpolitische Reserve». Dennoch resultiert ein Über-

schuss von über 550'000 Franken. Zur Erinnerung: Steuern müssen die Aufgaben der Gemeinde abdecken und dürfen nicht auf Vorrat erhoben werden. Ein Schelm, wer Böses ahnt. Aus meiner Sicht war die Erhöhung des Steuerfusses unnötig, da die Jahresrechnung 2021 mit einem Plus von 1,9 Millionen Franken abschloss, budgetiert war ein Minus von 3 Millionen Franken. Auch die Rechnung 2022 wird voraussichtlich mit einem Plus abschliessen, und für das nächste Jahr ist nochmals ein Plus geplant. Wiederholt hat der Gemeinderat versichert, mit den Steuereinnahmen haushälterisch umzugehen, seine Ziele seien ein solider Finanzhaushalt sowie ein konkurrenzfähiger Steuerfuss. Nehmen wir den Gemeinderat beim Wort und senken wir den Steuerfuss wieder auf 87 Prozent. Jeder Einwohner wird die Herabsetzung dankend annehmen. **Andreas Arnold, Horgen**

Nicht einfach nett sein wollen

Ausgabe vom 7. Oktober
«Hombrechtikon soll eine fixe Pumptrack-Anlage bekommen»

1981 zog ich nach Stäfa, 2014 kehrte ich mit meiner Familie nach Hombrechtikon zurück. Seit meiner Rückkehr fordere ich den Gemeinderat auf, das Budget zu straffen und die Steuern zu senken. Ebenso lange höre ich vom FDP-dominierten Gemeinderat, Hombrechtikon könne sich keine Steuersenkung leisten. Fast sämtlichen elf Gemeinden im Bezirk Meilen ist dies in den letzten 20 Jahren hervorragend gelungen, sie konnten die Steuern zum Teil massiv senken. Nur in Hombrechtikon blieben die Steuern und Abgaben auf Rekordhöhe. Im diesjährigen Gemeinderating der NZZ erreichten fast alle Gemeinden im Bezirk Spitzenplätze, nur Hombrechtikon und

Oetwil findet man schweizweit unter «ferner liefen». Könnte es daran liegen, dass der sehr beliebte Gemeindepräsident mit seinen FDP-Kolleginnen und Kollegen, sie haben immerhin die Mehrheit im Gemeinderat, niemandem einen Wunsch ausschlagen kann? Könnte es daran liegen, dass sich ein anderes Behördenmitglied (GLP) eine Pumptrack-Anlage für plusminus 442'000 Franken wünscht und der Gemeindepräsident gleich Feuer und Flamme ist? «Wir finden es eine ganz tolle Sache», lässt sich der Gemeindepräsident in dieser Zeitung zitieren. Liebe FDP und GLP, in Anbetracht dessen, dass deutlich härtere Zeiten auf uns zukommen und wir alle in naher Zukunft überall mit massiven Mehrausgaben zu kämpfen haben, gibt man nicht einfach für eine «tolle Sache» möglicherweise über eine halbe Million aus. Als SVP-Präsident fordere ich den vermeintlich bürgerlichen Gemeinderat

erneut auf, nicht einfach nett sein zu wollen, sondern Verantwortung zu übernehmen. Für das Geld, das der Gemeinderat nun für diese Sache ausgeben will, haben einige gute Steuerzahler ganz lange gearbeitet. **Stephan Gafner, Präsident SVP Hombrechtikon**

Zugausfälle vermindern

Ausgabe vom 7. Oktober
«Acht Kantone kämpfen für Tunnelabzweiger in Horgen»

Vordringlicher als ein Meilibachtunnel wäre, auf der sehr störungsanfälligen Strecke von Thalwil über Horgen-Oberdorf nach Zug die chronischen Verspätungen und sogar Zugausfälle zu eliminieren oder zumindest zu vermindern. Viele Bahnbenützer würden es wohl zu danken wissen. **Erich Michel, Thalwil**

Leserbilder

Die «Zürichsee-Zeitung» veröffentlicht regelmässig besonders gelungene Bilder von Leserinnen und Lesern in der Zeitung und auf der Website. Hat Ihr Bild einen Bezug zur Region? Dann schicken Sie es mit einigen Angaben zu den abgebildeten Personen oder Dingen an webredaktion@zsz.ch. Bitte beachten Sie: Bildformate, die für eine Publikation im Internet geeignet sind, verfügen in der Regel über zu wenig Auflösung für den Zeitungsdruck. Als Faustregel gilt daher: Die Datenmenge eines Bildes sollte mindestens 1 MB betragen. Die Bilder dürfen vor der elektronischen Übermittlung nicht komprimiert werden. *(red)*

Zürichsee-Zeitung

Telefon: 044 928 55 55.
E-Mail Redaktion: redaktion@zsz.ch.
Adresse: Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil.
Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.
Verleger: Pietro Supino.
Leiter Verlag: Robin Tanner.
Ombudsmann der Tamedia AG: Ignaz Staub, Postfach 837, 6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluewin.ch.
Redaktionsleitung: Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Fabienne Sennhauser (fse, stv. Chefredaktorin), Daniela Haag (dh), Philippa Schmidt (phs).
Regionalredaktion: Markus Hausmann (ham), Daniel Hitz (hid, Leiter Newsdesk), Irina Kisseloff (kis), Raphael Meier (ram), Thomas Münzel (tm), Luzia Nyffeler (iny), Francesca Prader (fpr), Nicola Ryser (nir), Sibylle Saxer (sis), Thomas Schär (ths), Dorothea Uckelmann (duc), Michel Wenzler (miw).

Ständige Mitarbeitende: Andrea Baumann (anb), Carina Blaser (cbl), Mirjam Bättig-Schnorf (mbs), Frank Speidel (fsp).
ZRZ-Sportredaktion: Urs Stanger (ust, Leitung), Maurizio Derin (de), Dominic Duss (ddu), Urs Kindhauser (uk), Marisa Kuny (mak), Peter Weiss (pew).
Ständiger Mitarbeiter: Markus Wyss (maw).
ZRZ-Onlineredaktion: Martin Steinegger (mst, Leitung), Michael Caplazi (mcp), Fabian Röthlisberger (far).
Redaktion Tamedia:
Leitung: Arthur Rutishauser (ar, Chefredaktor), Adrian Zurbruggen (azu, Stv. Chefredaktor), Raphaela Birrer (rbi), Kerstin Hasse (kh), Michael Marti (MMA), Iwan Städler (is).
Ressortleitungen Recherchedesk: Catherine Boss (cbm), Oliver Zihlmann (ozi).
Politik: Raphaela Birrer (rbi). **Ausland:** Christof Mürger (chm). **Wirtschaft:** Peter Burkhardt (pbu), **Leben:** Michèle Binswanger (mcb), Philippe Zweifel (phz). **Kultur:** Guido Kalberer (kal).
Sport: Ueli Kägi (ukä), Alexandra Stäuble (als).

Service: Philippe Zweifel (phz).
Wissen: Anke Fossgreen (afo).
Gesellschaft: Michèle Binswanger (mcb).
Tamedia Editorial Services: Viviane Joyce (Leitung).
Textproduktion: Dagmar Abo, Frank Hubrath, Bernd Kruhl, Marc Schadegg (Leitung), Andreas Zollinger. **Layout:** Tobias Gaberthuel, Johannes Neukomm. **Fotografen:** Patrick Gutenberg, Moritz Hager, Manuela Matt, Sabine Rock, Michael Trost.
Aboservice: Für Fragen und Anliegen zu Ihrem Abo wenden Sie sich am besten über eines der Online-Formulare an uns: contact.zsz.ch
Telefonisch erreichbar unter: Tel. 0848 805 521.
Abopreise: abo.zsz.ch
Lesermarketing: René Sutter, Telefon: 052 266 99 00, marketing@zrz.ch
Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG.
Auflage: 19'060 Expl. Mo-Sa, (WEMF-beglaubigt 2021).
Inserate: Goldbach Publishing AG, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil.
Inserateaufgabe Print Tel. 044 515 44 00, E-Mail: inserate@zsz.ch.

Inserateaufgabe Digital: Tel. 044 248 50 70, E-Mail: adops@goldbach.com
Leitung Werbemarkt: Jost Kessler.

Neben klassischen Werbeformen erscheinen in den Medien von Tamedia zwei Formen von Inhaltswerbung.
Paid Post: Im Zentrum steht in der Regel das Produkt oder die Dienstleistung des Werbekunden. Die Erscheinungsform hebt sich vom Layout des Trägertitels ab. Diese Werbemittel sind mit «Paid Post» gekennzeichnet.
Sponsored: Der Inhalt orientiert sich in der Regel an einem Thema, das in einer Beziehung zum Produkt oder zur Dienstleistung des Werbekunden steht und journalistisch aufbereitet wird. Dieses sogenannte Native Advertising ist mit dem Layout des Trägertitels identisch und wird mit «Sponsored» gekennzeichnet. Beide Werbeformen werden vom Team Commercial Publishing hergestellt. Die Mitarbeit von Mitgliedern der Tamedia-Redaktionen ist ausgeschlossen. Weitere Sonderwerbeformen oder Formen der Zusammenarbeit mit Kunden, etwa im Bereich Reisen oder Auto, werden gesondert ausgewiesen.

Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Ein Angebot von Tamedia 

Gastro



Vom Herbst inspiriert

Um die letzten Sonnenstrahlen an diesem Abend einzufangen, setzen wir uns vor dem Nachtessen unter die Platanen des Pflugsteins, dem ehemaligen Rebbauernhaus in Erlenbach. Etwas überrascht reagiert das Personal auf unseren Wunsch. Wir geniessen den Prosecco im Garten und ebenso den Blick über den Zürichsee. Sobald es kühl wird, wechseln wir ins verwinkelte Haus. Die Dekoration im Cheminéeestübl ist stilvoll: Designerlampen und grossformatige Bilder sind ein gelungener Kontrast zum alten Raum. Hier fühlen wir uns wohl.

Uns interessiert, welche Herbstgerichte die Küchenchefin, Maria Appel, auf den Teller zaubert. Zunächst bringt uns der Kellner als Gruss aus der Küche einen Siedfleischsalat en miniature, ein eher sommerlicher Start. Als Vorspeise wählen wir einen Randen-Apfel-Salat mit karamellisierten Nüssen (17 Franken) und eine Marronicremesuppe mit dunkler Schokolade (14 Franken). Die Suppe ist mit ihrem Schaumhäubchen nicht nur sehr ansprechend, sondern sie schmeckt auch vorzüglich, wenn auch etwas süss. Mein Salat mit erdigen, winterlichen Randen und knackigen Nüssen ist ebenfalls eine gute Wahl.

Der zum Hauptgang servierte Rehrücken, begleitet mit Spätzli, Rotkraut, glacierten Marroni, Mirza-Äpfeln an einer Preiselbeer-Wildrahmsauce (65 Franken), sieht nicht nur attraktiv aus, sondern schmeckt auch ausgezeichnet. Das Fleisch ist rosarot und butterzart, die Sauce delikat. Auf meine Nachfrage nach der Herkunft des Rehrückens erklärt der Kellner, dass das Fleisch aus der Region stamme. Meine Begleitung geniesst das würzige Wildschweinkotelett mit gebratenen Spätzli und Speck-Rosenkohl (49 Franken). Etwas dominant findet sie die Cassis-Zwiebelsauce. Zu unseren Gerichten passt der Pinot noir aus dem Weingut Höcklistein ausgezeichnet.

Zum Nachtisch serviert uns der Kellner zartschmelzendes Creme-Eis der Brasserie Lipp (5.50 Franken pro Kugel). Die Glace mit winterlichem Zimtgewürz schmeckt lecker. Der Kellner schenkt uns zum Abschluss gebrannte Mandeln, die uns an die Chilbi erinnern. Das Essen kostet 200 Franken und ist den Preis auch wert. Denn das Einkehren im Pflugstein der Gastgeberin Jeannine Meili ist ein Erlebnis für alle Sinne.

Heidi Schlumpf-Steimer

Restaurant Pflugstein, Pflugsteinstrasse 71, Erlenbach, Telefon 044 915 36 49, www.pflugstein.ch.