STIFTUNG NETZWERK

2024/25

Inhaltsverzeichnis

4 Editorial

5 – 37 Netzwerk Impressionen

40 – 47 Die beiden trennen vier Jahrzehnte: Der Psychiater Dominique Grandjean schrieb mit Hertz und Taxi Schweizer Pop-Geschichte, die Songwriterin Daniela Weinmann doziert an der Uni und tourt mit ihrer Band Odd Beholder im Zug durch Europa. Ein Generationengespräch über Pop-Musik, Inspiration, Erfolg und gute Songtexte

50 – 57 Die Statistik zeigt, dass sich junge Menschen zunehmend belastet fühlen. Susanne Walitza, Kinder- und Jugendpsychiaterin und Benedikt Schmid, Mental-Health-Aktivist, im Gespräch über die Herausforderungen des Jungseins im digitalen Zeitalter

60 – 67 Der Kulinarikjournalist Paul Imhof über die Schweizer Küche und wie sie sich über die Jahrhunderte veränderte – auch dank Immigration und einigen Zufällen

70 – 83 Das Konzertjahr in Bildern I

86 – 91 AIP Betriebsunterhalt, Wetzikon

92 – 95 Alessio, Teilnehmer AIP – Arbeitsintegrationsprojekt

96 – 101 Julian, Bewohner Auffangwohngruppe

102 – 105 Betrieb unseres Vertrauens: Martin Grossenbacher Blumen

108 – 125 Das Konzertjahr in Bildern II

126 – 127 Konzerte im Bogen F

128 – 139 Finanzen

140 – 141 Spenden

142 – 151 Statistiken

152 – 155 Stiftungsrat und Mitarbeitende

156 Adressen

159 Impressum

Editorial

Geschätzte Leser:innen, liebe Freund:innen der Stiftung Netzwerk

Mit Freude präsentieren wir den Netzwerk Bericht 2024/25. Den Auftakt auf Seite 5 macht ein Bild von unserer Baustelle in Hinwil, wo unser erster Neubau entsteht – ein Projekt, das wir dank grosszügiger Spender:innen und einem Baukredit der Bank Avera realisieren können.

Veränderte Konsumgewohnheiten, geopolitische Unsicherheiten und beschränkte finanzielle Mittel der Menschen sind an unserer Stiftung nicht spurlos vorübergegangen. Nach einem guten Start ins Jahr 2024 folgte im Herbst eine schwierigere Phase. Durch eine angepasste Strategie und Sparmassnahmen konnten wir diese jedoch auffangen und sind gut ins Jahr 2025 gestartet.

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen Einblicke in unser Schaffen – mit Impressionen und Menschen, die in unseren Betrieben und Angeboten in Rüti, Wetzikon, Uster, Winterthur und Zürich wirken. Für diese Ausgabe haben wir die Musikerin und Dozentin Daniela Weinmann mit dem Musiker und Psychiater Dominique Grandjean in ein Gespräch verwickelt. Beide standen bereits im Bogen F auf der Bühne und sind Sinnbilder für das Miteinander verschiedener Generationen in unserem Wirkungsfeld. Unser zweites Gesprächspaar bilden Benedikt Schmid, Politiker bei der Jungen Mitte Kanton Zürich, der sich erfolgreich für die Unterstützung von Jugendlichen einsetzt, und Susanne Walitza, die renommierte Lehrstuhlinhaberin und Direktorin der Klinik für Kinder- und Jugendpsychiatrie und Psychotherapie (KJPP) der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich.

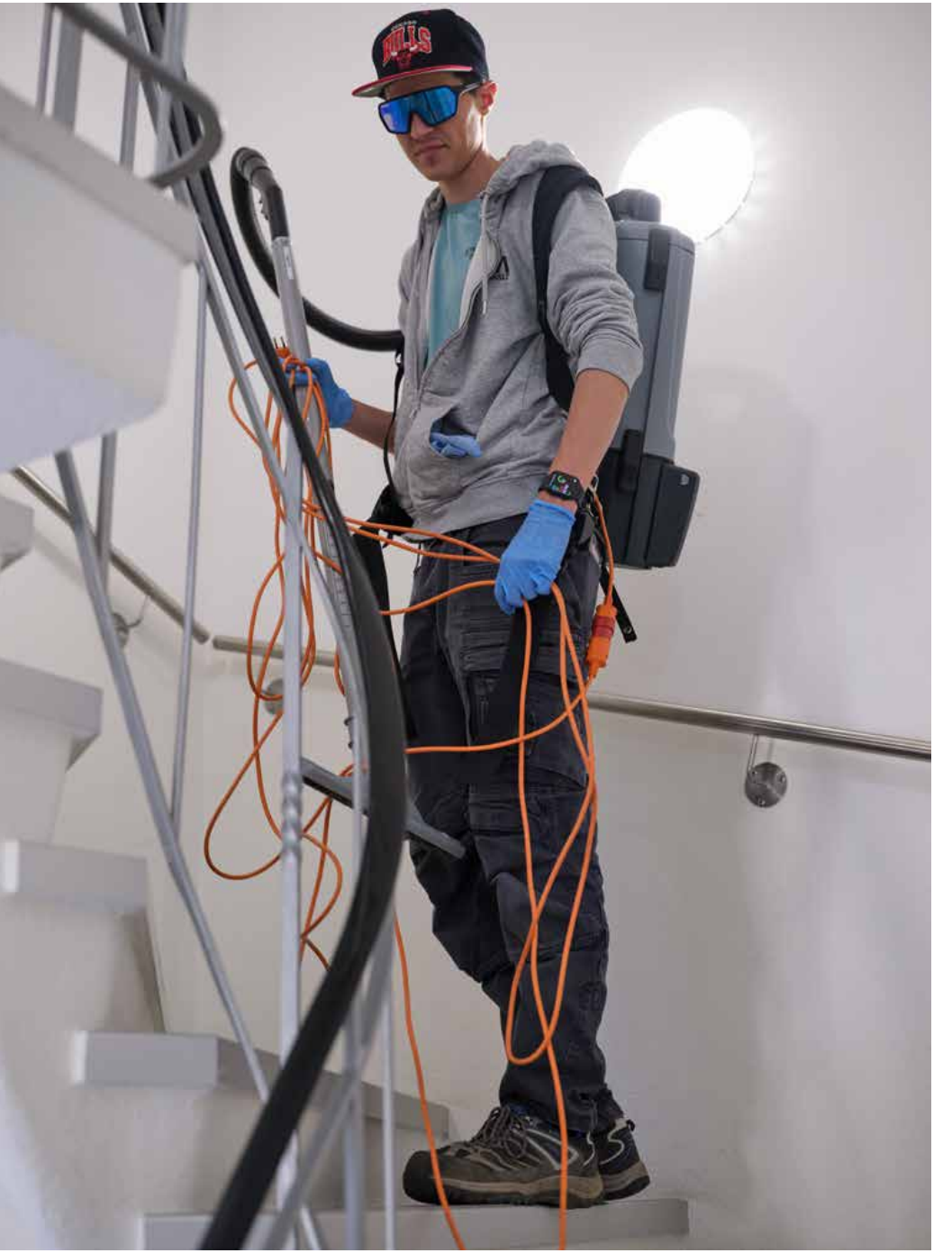
Weitere Persönlichkeiten dieser Ausgabe sind Gastrojournalist Paul Imhof, der sich wie kaum ein anderer mit dem kulinarischen Erbe der Schweiz auskennt, aber auch Alessio und Julian aus unserer Stiftung, die den Widrigkeiten des Lebens auf ihre ganz eigene Weise begegnen. Und weil unser Herz für die alternative Musik schlägt, präsentieren wir in lebendigen Bildstrecken ebenso das rege Musikleben im Bogen F.

Die Zahlen des letzten Jahres finden Sie im hinteren Teil – sie bilden die Grundlage dafür, dass wir auch weiterhin mit Passion und Kreativität arbeiten dürfen.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Interesse, Ihre Treue und Ihre Unterstützung – und wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen.

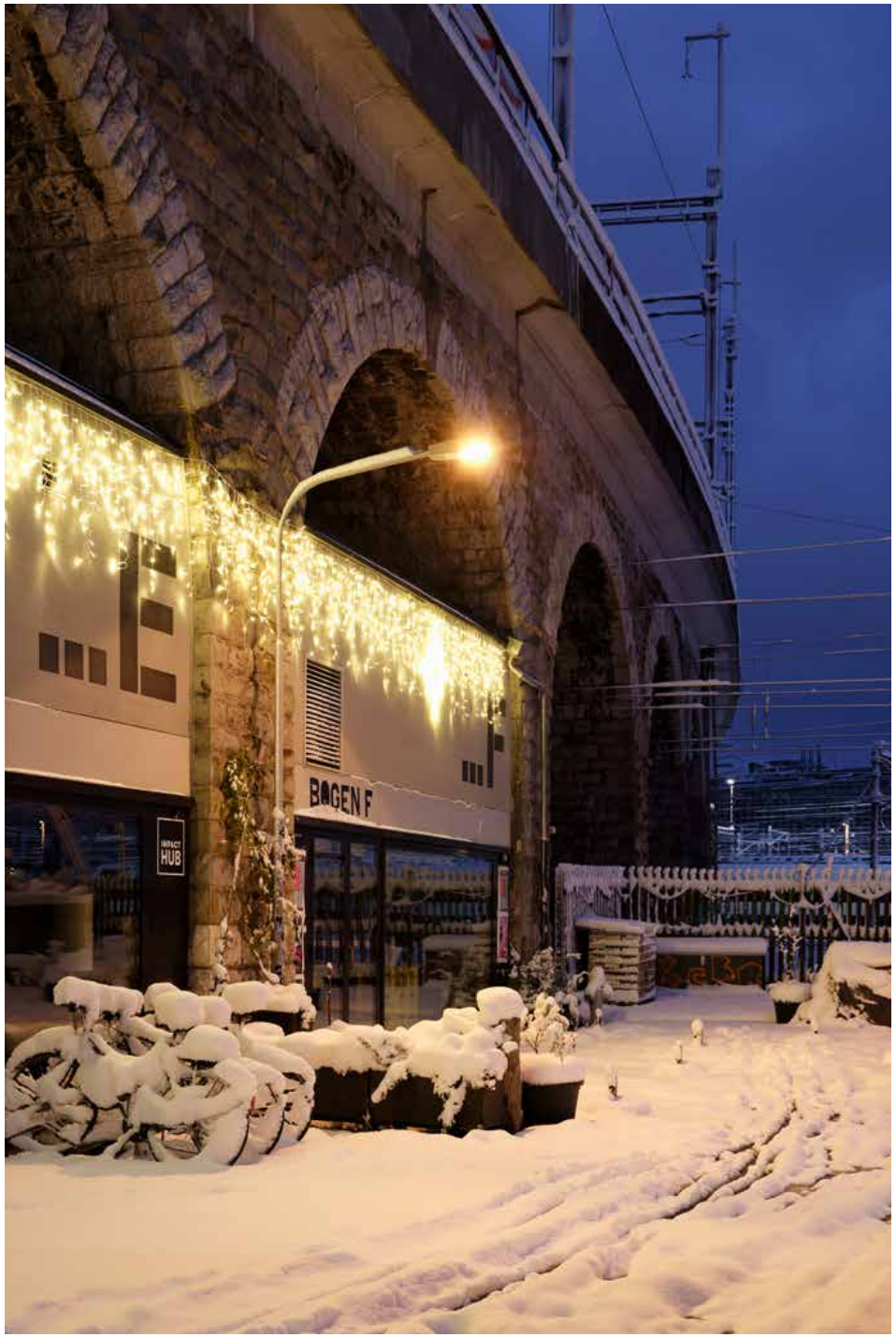
Kaspar Jucker, Geschäftsleiter

Begleitetes Wohnen und Auffangwohngruppe
Impressionen der Baustelle an der Walderstrasse in Hinwil



BETRIEBS
UNTERHALT
ZH
226 851

RESTAURANT VIADUKT... ...8


BOGEN F
IMPACT HUB

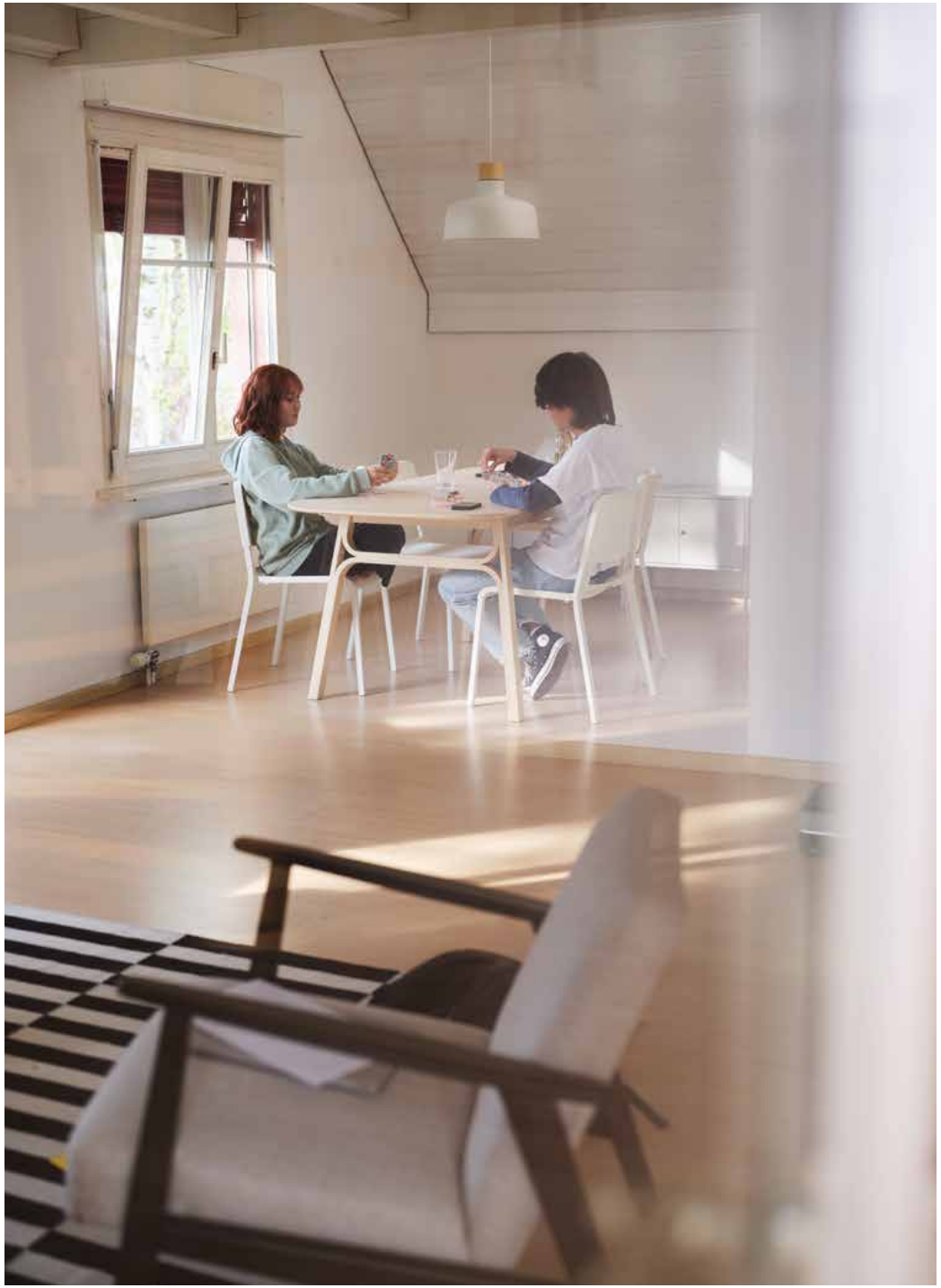
DORFLADEN
MEHR
Bistro

Mund
Zunge, Zähne
Speiseröhre
Magensäure
LOS ANGELES

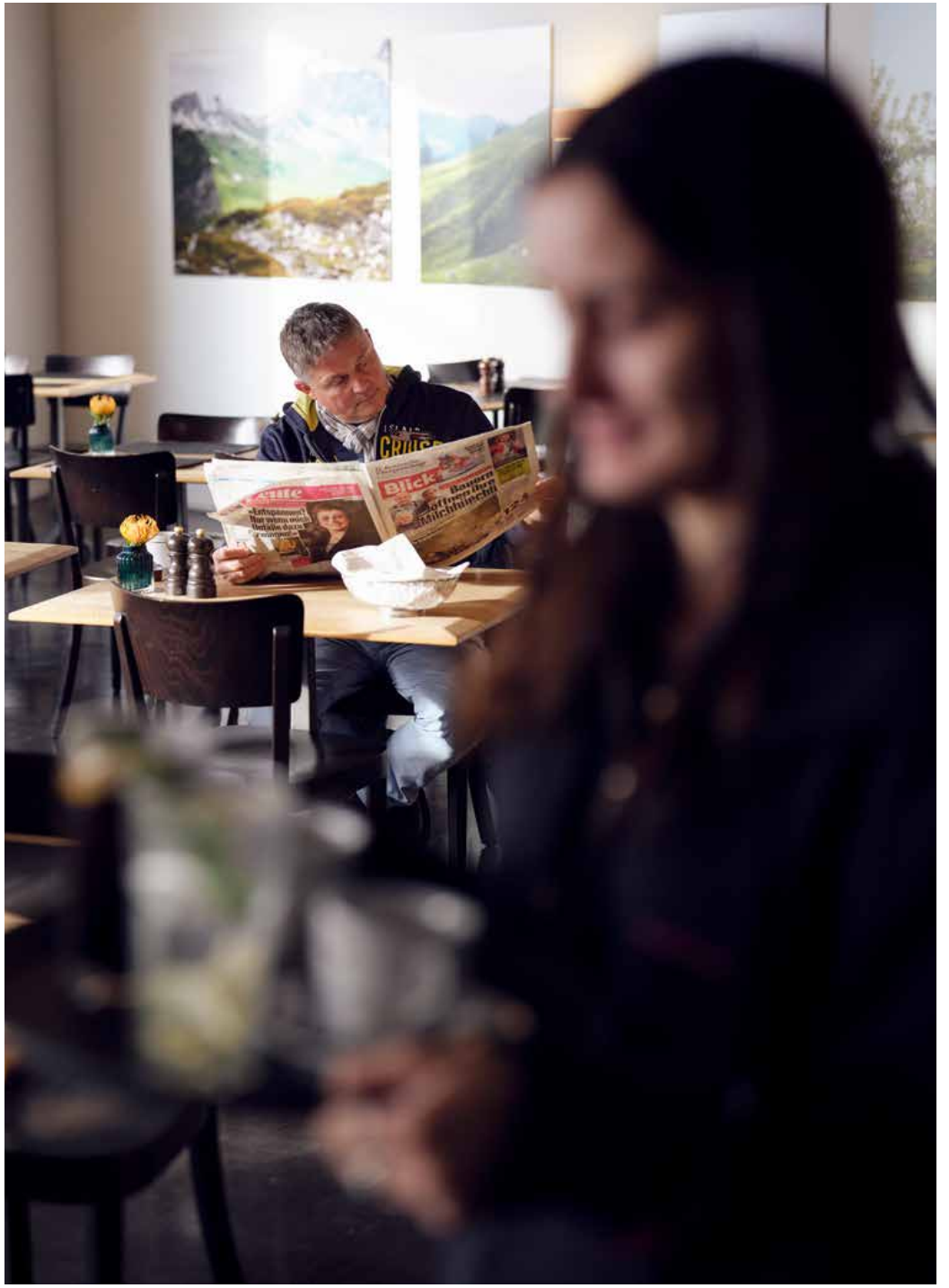
Organe
Leber
Bauchspeicheldrüse
Speiseröhre
Magen
Magensäure
Dünndarm
SOHO@W1F/LDN

MAMMUT
SWISS 1862

FELDER



AIP Restaurant Konter, Wetzikon
AIP Restaurant mittagstisch eis, Wetzikon
AIP Restaurant Viadukt, Zürich



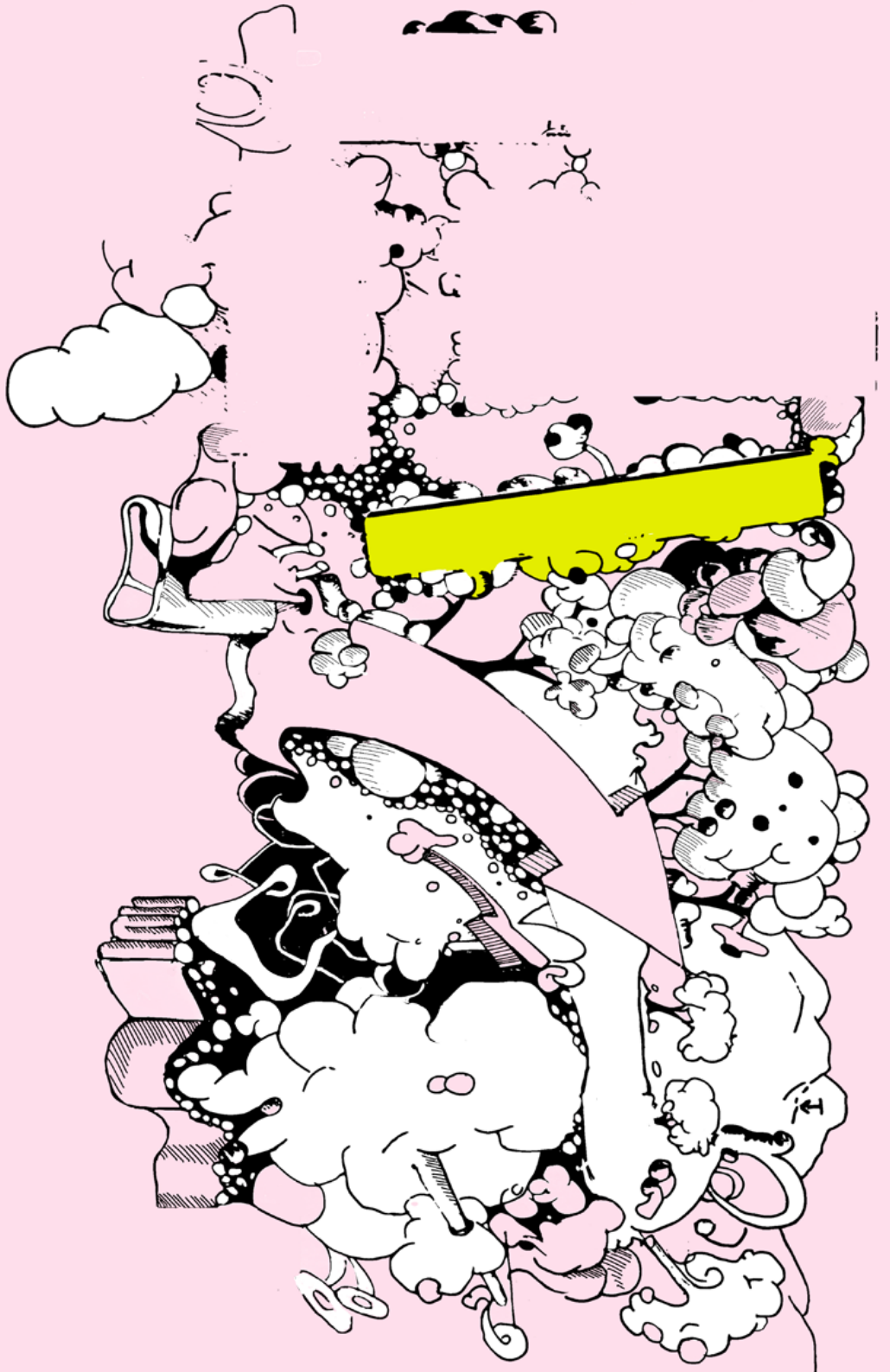
AIP LadenBistro Tössfeld, Winterthur
Gestaltung der Kunst am Bau und Vernissage, Maja Hürst

AIP Restaurant-Küchen: Konter sowie mittagstisch eis, Wetzikon
LadenBistro Tössfeld, Winterthur und Viadukt, Zürich

WOMEN'S
EURO
SWITZERLAND

FOOD
SNACKS

BOGEN F



Im Gespräch

Daniela Weinmann – Musikerin und Dozentin
Dominique Grandjean – Musiker und Psychiater

Dominique, du bist achtzig und gibst noch immer Konzerte. Warum?

DOMINIQUE: Weil ich das Gefühl geniesse, auf der Bühne zu stehen. Das hat etwas Entrücktes. Vor allem, wenn sich alles zusammenfügt: der richtige Ort, der richtige Zeitpunkt, das richtige Publikum.

Hauptberuflich bist du bis heute Psychiater geblieben. Hat es dich nie interessiert, alles auf die Musik zu setzen?

DOMINIQUE: Nein. Der Resonanzraum ist in der Schweiz zu klein, um von der Musik leben zu können. Den wenigsten gelingt das.

Du hattest mit deiner Band Taxi immerhin einen Hit: «Campari Soda»!

DOMINIQUE: Trotzdem war ich finanziell nie in der Situation, in der ich meinen Beruf als Psychiater hätte aufgeben können. Aber es war mir auch nie ein Bedürfnis, mich davon loszureissen.

DANIELA: Ich stelle es mir spannend vor, Psychiater und Musiker zu sein. Vielleicht ist es auch so, dass gewisse Träume in unserem Land zu schnell als unrealistisch abgetan werden. Wir lassen uns von unserem eigenen «Bullshit-Detektor» einschüchtern, der uns eintrichtert, erst mal etwas Rechtes zu lernen, statt alles auf die Karte Kunst zu setzen.

Lebst du von der Musik?

DANIELA: Teilweise, ja. Aber ich suche mir auch immer wieder Jobs, um vorzusorgen. Zurzeit unterrichte ich an der Uni Zürich.

Wie seid ihr zur Musik gekommen?

DOMINIQUE: Im Wohnzimmer meiner Eltern stand ein Flügel, auf dem ich als Kind gerne herumgeklimpert hatte. Irgendwann hiess es, ich müsse jetzt Stunden nehmen, sonst wandere der Flügel auf den Estrich. Ich entschied mich dagegen und hatte das Glück, mich auf dem Dachboden ganz allein mit dem Flügel verweilen zu können. Als Teenager spielte ich dann noch Saxofon. Ich hing nächtelang bei einem Freund herum, einem Pianisten, und wir improvisierten zusammen. Manchmal jaulte noch ein Dackel mit.

Was für Musik war dir damals wichtig?

DOMINIQUE: Schubert, John Coltrane, Kraftwerk, Freejazz … Bob Dylan war vermutlich der Auslöser dafür, dass ich selber anfing, Songs zu schreiben. Aber erst als ich zum ersten Mal The Ramones hörte, getraute ich mich,

Daniela Weinmann, *1984, veröffentlicht seit zehn Jahren Musik mit dem Electronic-Pop-Projekt Odd Beholder und gibt Konzerte in ganz Europa. Zuletzt erschien von ihr das Album «Feel Better» (2023). Daniela studierte Kulturpublizistik an der ZHdK. Wenn sie nicht als Musikerin arbeitet, ist sie freie Dozentin, aktuell am Institut für Sozialanthropologie und Empirische Kulturwissenschaft an der Universität Zürich.

eine eigene Band zu gründen und auf eine Bühne zu stehen. Da war ich schon über dreissig. Mit Punk fing bei mir alles wieder bei null an.

Daniela, wie war es bei dir?

DANIELA: Mein Vater war Hobby-Musiker. Uns Kindern spielte er oft Blues-Songs vor, die er selber geschrieben hatte. Einer handelte von Quallen, mit dem er mir wohl die Angst vor den Tieren nehmen wollte. Daraus schloss ich: Wenn mein Vater einen Song aus dem Stegreif über Quallen schreiben kann, kann ich auch Songs schreiben. Im Gymnasium hörte ich mich durch die CD-Sammlung der Mediathek. Ich entdeckte Massiv Attack, Björk, Trip-Hop – für mich eine komplett neue Art von Sound. Ich wollte ihn unbedingt verstehen, was dazu führte, dass ich mich mit elektronischer Musik zu befassen begann. Aber auch Filme, Literatur oder Kunst inspirierten mich nachhaltig. Eine Zeitlang malte ich viel, weil ich entdeckte, dass das Hinschauen mit Glücksgefühlen verbunden ist. Dem Glück der Voyeurin.

Das Musikgeschäft hat sich in den letzten Jahren enorm verändert. Der Markt für physische Tonträger ist eingebrochen, gleichzeitig werden auf Streaming-Plattformen wie Spotify täglich 100'000 neue Tracks veröffentlicht …

DOMINIQUE: Eine Deponie.

Wie verliert man angesichts solcher Zahlen nicht den Mut?

DANIELA: Ich höre sehr viel Musik auf den verschiedensten Plattformen und schätze diese Möglichkeit auch, aber es hat auch etwas Ernüchterndes. Am Anfang war die Idee eines wachsenden, online zugänglichen Audio-Universums noch ein grosses Versprechen. Heute zerbröselt diese Vorstellung. Die Plattformen sind zu einem Schlamm geworden, in dem man sich zurechtfinden muss. Auch als Musikerin.

> «Die Streaming-Plattformen sind zu einem Schlamm geworden, in dem man sich zurechtfinden muss. Auch als Musikerin»

Klicks und Views sind eine brutale Währung. Muss man das heute als Musikerin oder Musiker einfach mitmachen?

DOMINIQUE: Ich bin nicht die richtige Person, um die Frage zu beantworten. Spotify interessiert mich nicht. DANIELA: Ich habe mich dem lange unterworfen, aber heute frage ich mich auch, was es mir bringt, wenn ich die Metadaten und Statistiken, die mir die Plattformen bereitstellen, analysiere? Sie tragen jedenfalls nicht zur Freude an der Musik bei und machen die Kunst nicht interessanter.

Kann man sich dieser Entwicklung überhaupt entziehen?

DANIELA: Es ist schwer. Das Bewirtschaften dieser Streaming-Zahlen gehört zu den Erfordernissen unserer Zeit, die Labels verlangen das so. Und weil uns die Daten ständig zur Verfügung stehen und ich in Echtzeit verfolgen kann, wann, wo, von wem und wie oft meine Musik gerade gehört wird, muss man schon aufpassen, dass man das nicht zu nahe an sich heranlässt.

Wie gelingt dir das?

DANIELA: Ich versuche es so zu sehen: Ich habe das Glück, mit meiner Musik viel zu erleben, aufzutreten, interessante Leute kennenzulernen, mit Menschen zu musizieren, die mir etwas bedeuten. Irgendwann verblasst das Bedürfnis, das man vielleicht einmal hatte, als man jünger war: berühmt zu werden.

DOMINIQUE: Warum würdest du berühmt werden wollen? DANIELA: Das ist eine urmenschliche Unsterblichkeitsfantasie. Über seine Lebenszeit hinaus zu wirken. Auch wenn man das selbst nicht erleben wird. Es macht für mich mehr Sinn, im Hier und Jetzt das zu machen, was ich will.

Dominique, du hast dich mit «Campari Soda» im kollektiven Bewusstsein des Schweizer Pop verewigt. Gibt dir das eine gewisse Genugtuung?

DOMINIQUE: Das ist ein spezielles Gefühl, ja. Wenn ich mit jemandem ins Gespräch komme und irgendwann meine unvermeidliche Bemerkung fällt, ich hätte mal ein Lied mit dem Titel «Campari Soda» geschrieben, dann freut mich das enorm, wenn das Gesicht meines Gegenübers zu strahlen beginnt.

Wie viele Bands gab es 1977 in Zürich? Zirka zwölf?

DOMINIQUE: Höchstens, ja.

Heute dürfte es das Vielfache sein. War es damals einfacher, gehört zu werden?

DOMINIQUE: Wenn ich die Artikel lese, die damals über Hertz und Taxi geschrieben wurden, staune ich, wieviel Presse wir damals bekamen. Wenn man eine originelle Idee hatte, fand man ein interessiertes Publikum. Heute ist das anders. Kommt hinzu, dass die Zeitungen kaum mehr über Kultur berichten, höchstens mal über einen Star. Aber lokale Kultur? Ganz selten.

Spürst du das auch, Daniela? Das Verschwinden der Kulturkritik?

DANIELA: Ja. Die Medien haben ihre Gate-Keeper-Position verloren, jeder kann heute etwas ins Internet stellen. Alles ist abrufbar, kann bewertet oder beworben werden. Dadurch geht aber auch etwas verloren: Der Kulturjournalismus ist ein Beruf, der eine langsamere, tiefere Auseinandersetzung mit Kultur und Musik erlaubt. Und das Problem, wie man auf sich aufmerksam macht, bleibt bestehen. Darum verlangen die Labels heute von uns auch eine starke Online-Präsenz.

Was heisst das?

DANIELA: Wir müssen unsere eigene Vermittlung vorantreiben, ständig darüber reden, was wir machen, Fotos posten, Kontext liefern und so weiter. Das ist nicht nur aufwändig, ich werde auch in die Position gedrängt, meine eigene Musik zu erläutern. Ich finde, Künstlerinnen und Künstler sollten sich etwas Ambivalentes, Geheimnisvolles bewahren. Unsere Dauerpräsenz in den Sozialen Medien macht das kaputt. Es ist eine Entzauberung.

Du malst als Odd Beholder sehr stimmungsvolle Bilder, die man fast intuitiv wahrnimmt und nicht in erster Linie über die Textebene, einverstanden?

DANIELA: Stimmt, das ist auch ein wenig Hypnose. Vielleicht, um von der Schwere gewisser Themen abzulenken, über die ich schreibe. Meine Texte sind düster, aber die Musik kommt lila daher. Vielleicht ist das vergleichbar mit der weichen Couch beim Psychiater. Die Patienten legen sich darauf, um über schwere Themen zu sprechen.

Siehst du dich als klassische Singer-Songwriterin? Oder eher als Komponistin?

DANIELA: Ich fühle mich als Singer-Songwriterin, doch, auch wenn meine Musik eher elektronisch ist. Für viele Leute stehen Gitarre und Stimme noch immer für Ehrlichkeit und Authentizität. Aber für mich ist die elektronische Musik mindestens so ehrlich. Früher stand eine Gitarre in der Ecke, heute ist es der Laptop mit dem Programm Garageband.

Warum singst du auf Englisch?

DANIELA: Ich habe befürchtet, dass diese Frage kommt.

Befürchtet? Warum?

DANIELA: Weil sich dieses Englisch für mich immer ein wenig unbequem anfühlt. Ich sah es lange als das Latein unserer Zeit. Auch aus der Vorstellung heraus, damit überall verstanden zu werden, nicht nur in der Schweiz, auch in Frankreich, Italien, England … Es ist toll, wenn dir plötzlich Leute aus Istanbul oder Mexiko schreiben, weil sie deine Musik entdeckt haben. Aber ich sehe in meinen englischen Lyrics auch eine grosse Schwäche.

Welche?

DANIELA: Man kann sprachlich nicht so spezifisch sein, wenn man sich in dieser pseudo-internationalistischen Weltsprache ausdrückt. Man richtet sich automatisch an ein globalisiertes Publikum. Worauf kann man sich da inhaltlich noch einigen? Auf Hafercappuccino? Mittlerweile finde ich es

«Für viele Leute stehen Gitarre und Stimme noch immer für Authentizität. Aber für mich ist die elektronische Musik mindestens so ehrlich»

Dominique Grandjean, *1944, gründete 1977 die einflussreichen Zürcher Wave-Bands Hertz und Taxi. Fast zur gleichen Zeit nahm er eine Stelle als Assistenzarzt an der Psychiatrischen Klinik Burghölzli an. 1985 gelang ihm mit «Campari Soda» ein Hit, der von Bands wie Stephan Eicher oder Span gecovert wurde. Seit vielen Jahren führt Grandjean eine eigene Praxis in Zürich. Mit seiner aktuellen Band Grandjean gibt er bis heute Konzerte. Zuletzt erschien das Album «Heute bist du hier, morgen der».

viel interessanter, so spezifisch wie möglich zu sein. So wie du, Dominique. Einen Song wie «Gotthardddurchstich» kann man nicht auf Englisch singen.

Spezifisch heisst für dich also auch auf die Schweiz bezogen?

DANIELA: Ja. Warum nicht ein Stück über Dietikon schreiben, wo ich geboren bin? Das würde dann bedeuten, so zu schreiben, wie man in Dietikon redet. Das Englische suggeriert, dass es eine globale Community gibt, aber ich frage mich auch, ob ich nicht einfach dieser krassen Neunzigerjahre-Amerikanisierungswelle zum Opfer fiel und glaubte, dass Britney Spears am Ende etwas mit der Schweiz zu tun hat? Ist das schon eine Form von Unterwerfung? Ich muss sagen, ich leide schon fast ein wenig unter dem Gefühl, dass viele meiner Zuhörerinnen und Zuhörer meine Text nicht richtig verstehen.

«Wenn ich heute ‹Campari Soda› singe, komme ich mit der Stimme nicht mehr richtig runter. Sie löst sich irgendwo im Nebelmeer auf»

Kann man sich hinter der englischen Sprache auch gut verstecken?

DANIELA: Das würde mich nicht stören. Songtexte sind ja immer auch ein Spiel mit der Sprache, eine Möglichkeit, sich zu verkleiden, zu verstellen. Das könnte ich vermutlich sogar noch besser in meiner Muttersprache.

DOMINIQUE: Die katholische Liturgie wurde früher ja auf Lateinisch abgehalten. Das verstand kein Mensch. Aber man spürte, worum es ging. Heute werden die Messen fast überall in der Sprache des jeweiligen Landes gehalten. Die Pfarrer reden wie Abteilungsleiter zu ihrem Personal, und ich frage mich, ob damit nicht auch etwas kaputtging? Vielleicht kann man das Englische in der Pop-Musik auch mal so betrachten: Es ist eine Sprache, die man nicht zwingend und nicht bei jeder Art von Musik verstehen muss, um ihre emotionalen Qualitäten zu begreifen. Ich habe mir mehrere deiner Videoclips angeschaut, die ich sehr schön finde. Sie haben eine spezielle Atmosphäre und strahlen, zusammen mit der Musik, etwas Geheimnisvolles aus, so wie du das vorhin beschrieben hast.

Wie entstehen deine Texte, Dominique?

DOMINIQUE: Das kann ich nicht sagen. Ich gehe da nicht analytisch vor.

DANIELA: Mich würde interessieren, was der Anstoss für dein Lied «Gotthardddurchstich» war. Ging dem eine Schlagzeile aus der Zeitung voraus?

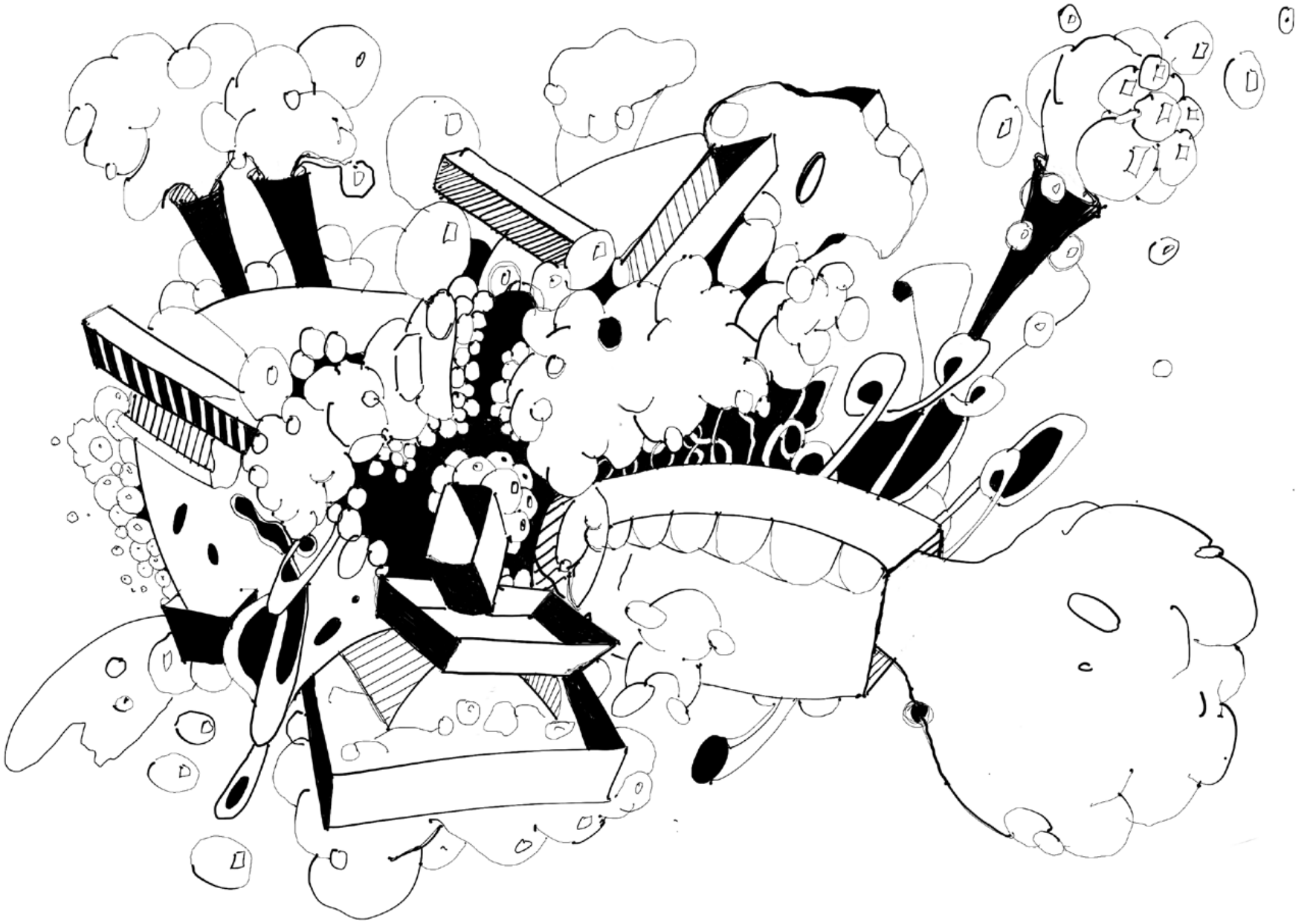
DOMINIQUE: Wir wollten immer Musik machen, die etwas mit der Schweiz zu tun hat. Und der Gotthard ist natürlich so ein Mythos in der Schweizergeschichte. Dazu fielen mir dann ein paar schöne Zeilen ein: «Vater trinkt Wein, wir rasen durchs Gestein …» DANIELA: … das kann man schon fast als Stich durch die Schweiz lesen … DOMINIQUE: Vielleicht, ja.

Dominique, als Psychiater beschäftigst du dich mit menschlichen Abgründen. Fliessen diese auch in deine Songtexte, in deine Musik ein?

DOMINIQUE: Nicht, dass ich wüsste. Mich interessiert nicht der Abgrund, sondern das Weite. Ich versuche auch nicht, irgendwelche psychologische Schlaufen in meine Songs zu packen und finde meine Texte nicht sehr tiefgründig. Sie sind einfach dazu da, die Musik zu inspirieren oder umgekehrt.

DANIELA: Bob Dylan sagte mal, er hätte beim Schreiben vor allem darauf geachtet, dass die Vokale am richtigen Ort seien … Manchmal geben die Reime die Richtung vor, manchmal ist es eine Metapher, die einem einfällt, ohne dass man weiss, warum man sie gewählt hat. So gesehen halte ich nicht viel von der Forderung nach Authentizität in Songtexten. Oder von der Frage, wie persönlich Kunst sein soll. DOMINIQUE: Das finde ich auch. Man sollte Songtexte nicht losgelöst von der Musik lesen. Manchmal kommt es einfach darauf an, wie ein Text akustisch funktioniert. Auch das ist eine wichtige Komponente. Vielleicht genauso wichtig wie die Bedeutung. Und manchmal gelingt einem ein Glückstreffer wie «Campari Soda». Wie ich bei der Gesangsmelodie mit den Silben «So-da» zurück auf den Boden komme, das passierte vollkommen unbewusst. Mein Problem ist nur, dass ich heute, wenn wir den Song spielen, mit der Stimme nicht mehr richtig runterkomme … Das ist etwas schade. Die Silbe löst sich irgendwo im Nebelmeer auf …

Interview: Frank Heer



Im Gespräch

Benedikt Schmid – Politiker bei der Jungen Mitte Kanton Zürich
Susanne Walitza – Kinder- und Jugendpsychiaterin, Psychologin

Herr Schmid, was bewegt junge Menschen heute?

BENEDIKT SCHMID: Ich habe vier Geschwister zwischen 10 und 25. Ich sehe eine breite Palette an jungen Leuten und deren Umfeld und merke, dass seit der Pandemie viele nur noch im Moment denken und nicht mehr voraus.

Warum?

SCHMID: Die Flut an negativen Informationen hat stark zugenommen, viele Probleme scheinen so akut, dass man vergisst, was man tun könnte, damit sie gar nicht erst entstehen. Das spiegelt sich auch in der Weltlage wider. Seit der Pandemie sind wir gefühlt im Krisenmodus. Einige meiner Freunde sind dadurch resilienter geworden, anderen geht es gar nicht gut. Ihnen geht langsam die Energie aus, da sie ständig mit Problemen, auch strukturellen, konfrontiert sind. Hinzu kommt ein allgemeiner Leistungsdruck. Und auch ins Militär gehen viele nicht mehr nur, weil sie müssen, sondern weil sie denken, dass es bald ernst werden könnte.

Was beobachten Sie, Frau Walitza?

SUSANNE WALITZA: Seit zehn Jahren sehen wir, dass sich Jugendliche zunehmend belastet fühlen. Dafür sind zwei Hauptfaktoren verantwortlich: die Digitalisierung und die Sozialen Medien. Letztere führen dazu, dass sich Jugendliche stärker vergleichen, sie haben das Gefühl, ständig verfügbar sein zu müssen, haben Angst, etwas zu verpassen. Obendrauf kam die Pandemie, und zwar nicht nur über den Screen, sondern direkt ins analoge Leben.

Was ist da genau passiert?

WALITZA: Wir alle haben die Kontrolle verloren, auch die Eltern der Jugendlichen. Niemand hat damit gerechnet, alles war für alle neu. Und doch haben viele Junge diese Zeit sehr gut gemeistert. Nach zwei Jahren hat sich die Nachfrage nach psychologischer und psychiatrischer Unterstützung normalisiert. Aber dann kam der grossflächige Angriffskrieg auf die Ukraine. Und auch der fand nicht nur über den Screen statt. Schon bald sassen die ersten ukrainischen Schülerinnen und Schüler in Schweizer Klassen. Die Jugendlichen können so weniger gut unterscheiden: Was betrifft mich wirklich, und was sehe ich nur auf dem Handy? SCHMID: Die Krisen werden für uns immer sichtbarer. All die Bilder, die übers Smartphone ungefiltert reinkommen. WALITZA: Und es hört nicht auf. Aktuell beschäftigt die Jugend-

Benedikt Schmid, *2001, ist Mental-Health-Aktivist und Politiker bei der Jungen Mitte Kanton Zürich. Er ist in Rüschlikon, Wien und Zürich aufgewachsen. Zurzeit studiert er Wirtschaft mit Schwerpunkt Politik an der ZHAW in Winterthur und ist Teil eines Start-ups. Er war Hauptinitiator der kantonalen Volksinitiative «Gesunde Jugend Jetzt!», die aktuell umgesetzt wird. Seit 2023 ist er im Vorstand der Jungen Mitte Schweiz.

lichen auch die wirtschaftliche Unsicherheit. Sie haben Angst, dass sie das, was ihre Familien erreicht haben, nicht übertreffen können, wie es in den vorherigen Generationen üblich war. Es kommt also viel mehr auf die Jungen zu und aus einer kinder- und jugendpsychiatrischen Perspektive auch auf ein sich entwickelndes Gehirn. Bei Jugendlichen sind Bewältigungsstrategien noch nicht so entwickelt wie bei Erwachsenen.

Eine Umfrage der Pro Juventute und der Kinder- und Jugendpsychiatrie und Psychotherapie der Universität Zürich hat 2024 aber ergeben: 80 Prozent der 15- bis 24-Jährigen in der Schweiz fühlen sich psychisch wohl.

WALITZA: Den meisten jungen Leuten geht es gut, ja. Trotzdem gibt es für einige von ihnen Risikokonstellationen, die zu Problemen führen können.

SCHMID: Was mich derzeit stark beschäftigt: Früher hatte ich das Gefühl, meine Eltern wüssten stets, was zu tun ist. Heute scheinen viele Erwachsene selbst überfordert zu sein. Kinder und Jugendliche spüren diese Unsicherheit. WALITZA: Die Psychiatrie und die mentale Gesundheit sind immer ein Spiegel der Gesellschaft. Auch die Eltern sind mit Dingen konfrontiert, die es früher so nicht gab. Gerade mit der Digitalisierung sind viele von ihnen selbst am Handy und schockiert, was sie im Netz sehen.

Finden Sie beide, dass Kinder und Jugendliche zu viel in den Sozialen Medien sehen und mitbekommen?

WALITZA: Neulich habe ich mich mit einer Lehrperson ausgetauscht. Sie hat mir berichtet, was ihren 10- bis 11-jährigen Schülerinnen und Schülern online begegnet: Hinrichtungen, Pornografie, Tierquälerei. Das ist anders als vor zehn Jahren. SCHMID: Es ist absurd. Bei fiktiven Filmen und Videogames gibt es klare Altersvorgaben – kein Tarantino-Film unter 16. Aber dann gehst du auf TikTok und siehst, wie echte Menschen umgebracht werden.

«Krisen werden immer sichtbarer. All die Bilder, die ungefiltert übers Smartphone reinkommen» – «Und es hört nicht auf»

WALITZA: Altersschranken auf Social Media lassen sich einfach umgehen.

Was macht das mit Kindern und Jugendlichen?

WALITZA: Sie können traumatisiert werden. Und später trauen sie sich oft nicht, den Eltern zu erzählen, was sie gesehen haben, weil sie – zu Recht – Angst haben, dass die ihnen dann das Handy wegnehmen.

Was sind mögliche Strategien?

WALITZA: Prävention und strengere Regeln. Gerade Letztere wollen auch die Jugendlichen selbst, wie wir aus Befragungen wissen.

Können die Sozialen Medien zu Depressionen führen?

WALITZA: Natürlich. Die Screenzeit ist massiv angestiegen. Das ist per se noch nicht problematisch, aber es sind auch die Inhalte, die dazu führen, dass sich junge Menschen auf Social Media immer stärker vergleichen. Selbstoptimierung stresst, kann zu Essstörungen, Nachahmungseffekten, Angst und erhöhter Suizidalität führen. Es ist eine Mischung aus verschiedenen Faktoren und Symptomen. SCHMID: Social Media kann auch süchtig machen. WALITZA: Davor fürchten sich 15 Prozent der Jugendlichen, wie sie in Selbsteinschätzungen angeben, auch davor, dass sie ihr gesteigerter Medienkonsum depressiv machen oder stressen könnte. Und das, obwohl viele Jugendliche eine gute Medienkompetenz haben. In der Realität liegen diese Risiken nochmals höher als in der Selbsteinschätzung.

Der Bedarf an psychologischer und psychiatrischer Hilfe ist also aus verschiedenen Gründen gestiegen. Gleichzeitig gibt es in der Schweiz zu wenige ambulante und stationäre Behandlungsplätze für Jugendliche. Die Wartezeiten sind lang. Wo liegt das Problem?

SCHMID: Teils liegt es am Fachkräftemangel. In der Schweiz liegt das Durchschnittsalter von Ärztinnen und Ärzten bei knapp 50, jenes der Zürcher Kinder- und Jugendpsychiaterinnen und -psychiater bei 59. Teils dauert es lange, bis Betroffene erkennen, dass sie Hilfe brauchen, auch das Umfeld sieht das oft nicht. Man landet nicht von heute auf morgen in einer Klinik. Oft steckt man so im Alltag drin, dass man nicht checkt, was eigentlich passiert. Und wenn man es dann versteht, ist der Bedarf nach einer Therapie oft bereits sehr dringend und ein stationärer Aufenthalt in einer Klinik nötig.

Herr Schmid, Sie haben sich mit der Volksinitiative «Gesunde Jugend Jetzt!» dafür eingesetzt, dass Jugendliche im Kanton Zürich psychologisch und psychiatrisch besser versorgt werden. Warum dieses Engagement?

SCHMID: Als ich 14 war, hat sich in meinem Umfeld eine Person das Leben genommen. Das hat mich aufgerüttelt. Plötzlich merkte ich, dass es vielen rund um mich herum nicht gut geht – Mitschülerinnen, die sich die Arme ritzten, Lehrpersonen, die wegen Burnouts ausfielen. Besonders in der Pandemie hat's in meinem Freundeskreis «gechlöpft». Wenn man in so einer Situation lange auf einen Platz in einer Klinik warten muss, ist das nicht gut.

WALITZA: Behandlungsplätze und Versorgung müssen ausreichend sein. Im Kanton Zürich haben wir bereits stark ausgebaut, und wir arbeiten daran, dass sich die Wartezeiten verkürzen. Aber man kann die Psychiatrie nicht

endlos ausbauen. Wir müssen bereits vorher ansetzen. Familien müssen mehr Unterstützung erhalten. Lehrpersonen müssen in ihrer Ausbildung stärker auf psychische Gesundheit geschult werden, in der Schule sollte man Gesundheit unterrichten. Einige Schulen stellen bereits Kinder- und Jugendpsychiaterinnen an, auch für Lehrpersonen. SCHMID: Wir haben im Bezirk Horgen eine Task Force entwickelt, die regelt, wann und wie Lehrpersonen bei Problemen in der Schule eingreifen können. Es ist nicht leicht, hochsensible Themen anzusprechen. Es braucht Knowhow, ansonsten wird es schnell teuer. WALITZA Natürlich, Kinder- und Jugendpsychiatrie ist teurer als Prävention. Je länger eine unbehandelte Krankheit dauert, desto schlechter ist die Prognose und umso schlechter greift die Therapie.

Früher und an verschiedene Punkten ansetzen: Die Stiftung Netzwerk tut das – sie begleitet Jugendliche im Alltag, bietet Ausbildungs- und Wohnplätze an.

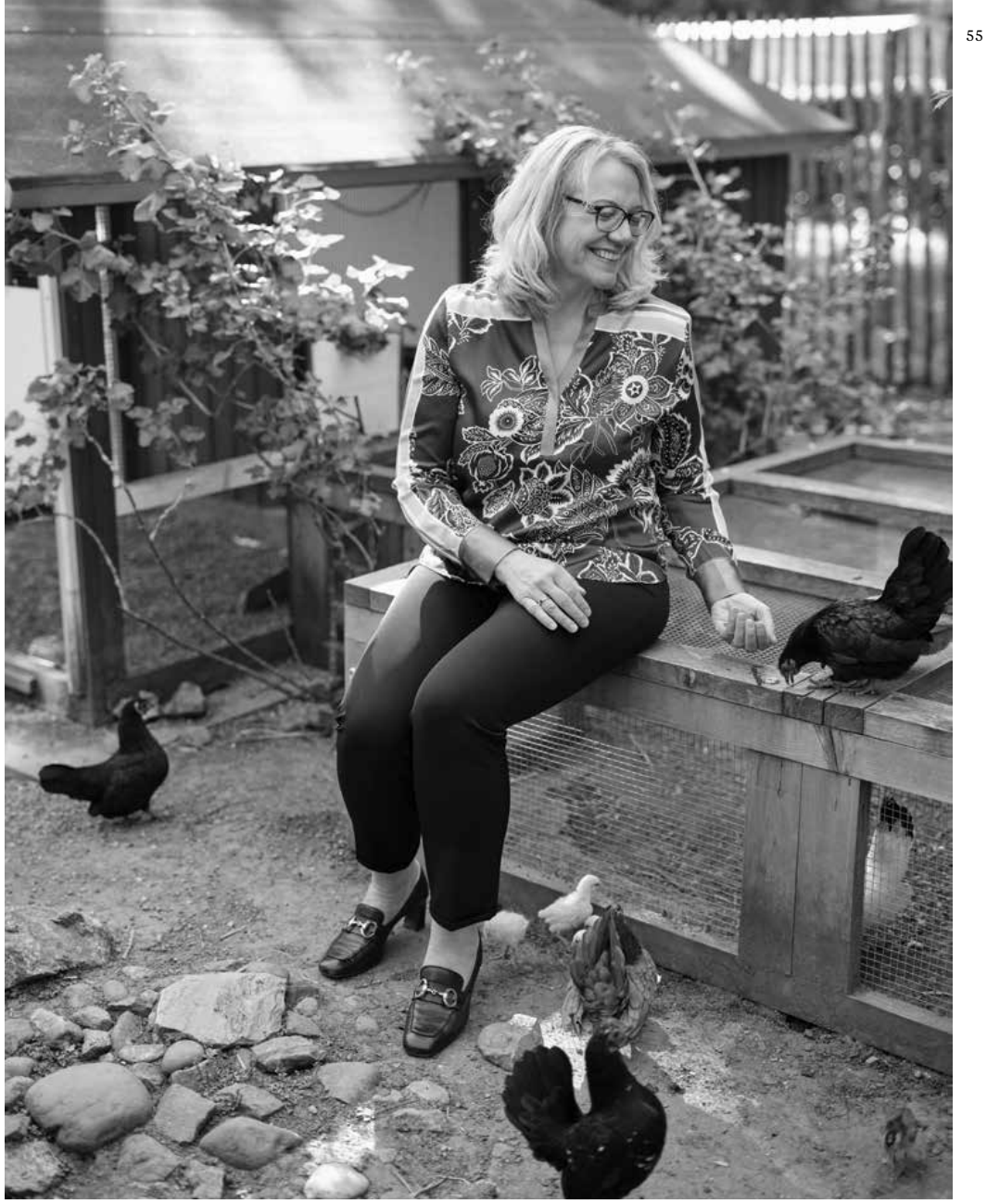
SCHMID: Das finde ich mega wichtig. Eine Person aus meinem Umfeld hat in einer anderen Stiftung eine verlängerte Lehre begonnen. Das hat ihr viel gegeben – Struktur, Selbstwert. Gleichzeitig hat es sie beschäftigt, dass sie die Gesellschaft mehr kostet in diesem Setting und sie eben doch nicht so sei wie die anderen. Wir müssen an uns als Gesellschaft arbeiten, damit niemand solche Gedanken haben muss. Das fängt schon bei den Kindern an.

Inwiefern?

SCHMID: Man sollte sie weniger nach Schulnoten und mehr nach anderen Stärken beurteilen. Ich habe ADHS und mich oft mit anderen verglichen und gefragt: Warum brauche ich so lange, um eine Seite in Biologie zu verstehen? Bin ich dumm? Dann habe ich realisiert, dass ich dafür andere Sachen gut kann – Vorträge halten etwa, die Leute für ein Thema begeistern. Ich bin nicht dafür, Noten abzuschaffen, sondern sie nicht als alleinigen Anlass für das Selbstwertgefühl zu betrachten. WALITZA: Ich glaube, dass alle einen Beitrag leisten können, dazu muss man nicht zwingend gute Noten haben oder anderweitig extrem begabt sein. Doch obwohl wir in der Schweiz viele Ausbildungsmöglichkeiten haben, sehen wir: In der Gymivorbereitungszeit kommen wieder mehr Jugendliche zu uns. Der Druck ist da. SCHMID: Das stört mich, dass bereits Kindern vermittelt wird: Du musst performen! Über deine Stärken hinaus und im Idealfall noch besser als der Rest.

Mittlerweile muss man in vielen Berufen digital fit sein, sehr gute Sprach-

«Ich bin nicht dafür, Noten abzuschaffen, sondern sie nicht als alleinigen Anlass für das Selbstwertgefühl zu betrachten»



Susanne Walitza, *1969, hat in Würzburg und Berlin Medizin und Psychologie studiert. Seit 2008 ist sie Lehrstuhlinhaberin und Direktorin der Klinik für Kinder- und Jugendpsychiatrie und Psychotherapie (KJPP) der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich. Sie forscht unter anderem zu ADHS, Zwangs- und Angststörungen, Depressionen und pathologischem Medienkonsum.

kenntnisse sind Pflicht. Was bedeutet das für Jugendliche, die zwar gut arbeiten, da aber nicht mithalten können?

WALITZA: Aus Befragungen wissen wir, dass das Stress auslöst. Auch hier müssen wir uns als Gesellschaft fragen: Welche Werte sind uns wichtig? Wir können das Bildungssystem nicht von heute auf morgen ändern. Wir wissen aber, was Jugendlichen hilft: soziale und kreative Aktivitäten. Ich frage Jugendliche jeweils: Was machst du gern? Was interessiert dich? Was kannst du gut? Und wir sagen ihnen: Es ist toll, dass du gut malen kannst, gern Sport machst, dich um andere kümmerst. Die medizinische Diagnostik ist auf Krankheiten fokussiert. Wir sollten dabei nicht vergessen, was positiv läuft. Diesen Fokus geben wir auch den Eltern mit. SCHMID: Wenn ich eine schlechte Prüfung geschrieben hatte, ging ich am Abend ins Fussballtraining, schoss drei Tore und war wieder happy. Nebst dem Ritalin ist für mich Sport sehr wichtig. Dass ich das erkannt habe, hilft mir enorm. WALITZA: Gerade bei ADHS ist es so, dass die Schulzeit schwierig sein kann. Gleichzeitig lassen sich später Berufe finden, die gut mit ADHS zusammenpassen, wo Energie, Kreativität und Neugierde gefragt sind. SCHMID: Das muss man aber erst mal rausfinden für sich. Und dafür braucht es auch Leute, die einem gut zureden. Allein ist es schwierig. WALITZA: Natürlich, vor allem, wenn man schlechte Erfahrungen gemacht hat und sich in einer Negativschlaufe befindet. Da braucht es Fachleute, aber eben auch die Gesellschaft. SCHMID: Genau das ist heutzutage schwierig, es herrscht ein starker Individualismus, viele schauen nur für sich. WALITZA: In der Fachsprache dazu, wie Krankheiten entstehen, nennen wird das «psychosoziales Modell». Lange haben wir uns stark auf das Somatische, also Körperliche, und Psychologische konzentriert. Nun rückt das Soziale vermehrt in den Fokus. Gerade die Pandemie hat gezeigt: Beziehungen tun uns gut – Nachbarn helfen, online gemeinsam singen. Wir müssen Beziehungen intensiver pflegen. Sie sind ein Resilienzfaktor, aus ihnen schöpfen wir Energie.

«Wir müssen Beziehungen intensiver pflegen. Sie sind ein Resilienzfaktor, aus ihnen schöpfen wir Engergie»

Wir haben viel über Herausforderungen gesprochen, mit denen Jugendliche konfrontiert sind. Zum Abschluss: Wo sehen Sie Potenziale?

WALITZA: Viele Jugendliche sind unheimlich engagiert. Ein wunderbares Beispiel ist der Zukunftsrat U24, der 2023 von der Stiftung Pro Futuris initiiert wurde. Der Rat bestand aus achtzig zufällig ausgelosten Leuten zwischen 16 und 24. Sie haben aus verschiedenen Themen die psychische Gesundheit ausgewählt, um in diesem Feld Lösungsvorschläge für Politiker, Behörden und die weitere Gesellschaft zu erarbeiten. Nun wird der U24 auf eigene Initiative der Jungen weitergeführt. Aus meiner Perspektive sind junge Leute sehr gute Ratgeber für die Politik, schliesslich sind sie von vielen zukünftigen politischen Massnahmen betroffen. Wir müssen sie also anhören und dafür sorgen, dass sie stärker mitwirken können.

Wie versuchen Sie in Ihrer Arbeit, Jugendliche stärker einzubinden?

WALITZA: Wir fragen sie etwa: Wie findest du diesen Behandlungsplan? Und unsere Forschungsprojekte führen wir in Co-Creation aus, also zusammen mit den Personen, die das Thema betrifft. Wir müssen Probleme zusammen lösen. SCHMID: Wenn wir Jugendliche in Entscheidungen einbeziehen, werden sie auch besser umgesetzt. Die Jungen verstehen den Sinn dahinter. Und sowieso sind viele sehr gut darin, für Probleme ihre eigenen Lösungen zu finden. Sie haben das Selbstvertrauen, sich zu sagen: Wir schaffen das. Einige Herausforderungen bleiben riesig. Trotzdem spüre ich eine gewisse Zuversicht gegenüber der Zukunft, dass man sie mitgestalten und bewältigen kann. WALITZA: Studien zeigen: Die Selbstwirksamkeit ist der wichtigste Prädiktor dafür, dass man psychisch gesund wird. Darum sollte man sie stärken.

Wo tanken Sie privat Energie? Was hält Sie gesund?

SCHMID: Fliegenfischen! WALITZA: Zeit mit meiner Familie zu verbringen. Natur und Kunst zu geniessen, wenn möglich zusammen.

Interview: Aleksandra Hiltmann

«Das Essen reflektiert die Landschaft, das Klima und die sozialen Verhältnisse»

Auch nach vielen Jahrzehnten des Schreibens über Kulinarisches ist Paul Imhofs Appetit auf die Kombination Sprache und Essen noch nicht gestillt. Sein über 750 Seiten dickes Werk «Das kulinarische Erbe der Schweiz» ist eine geografische und historische Reise durch 453 bekannte und unbekannte Spezialitäten wie Mostbröckli, Fastenwähe oder Crème de Gruyère. Ein Expertengespräch rund ums Essen.

Paul Imhof, Sie sind ein leidenschaftlicher Gastrojournalist. Haben Sie ein Lieblingsessen?

→ Bestimmte Gerichte bestelle ich im Restaurant regelmässiger als andere, zum Beispiel «Züri-Gschnätzlets» oder «Hacktätschli». Dabei kann man aber auch auf die Nase fallen. Seit ich keine regelmässigen Restaurantbesprechungen mehr mache, esse ich auswärts entspannter. Ein Lieblingsgericht habe ich nicht. Ausser Käse natürlich, das ist etwas vom Interessantesten, was man in der Schweiz essen kann: Käse und Brot, fertig. Und Wein dazu.

Warum ausgerechnet Käse?

→ Käse ist nuancenreicher als zum Beispiel Trockenfleisch oder Wurst. An den World Cheese Awards 2024 gab es 5000 verschiedene Käsesorten aus 50 Ländern! Vor drei Jahren war ich bei einem Alpbauern und Käser mit seinem Sohn in Fusio zuhinterst im Maggiatal. Formaggio d'alpe ticinese darf neben Kuhmilch maximal 30 Prozent Ziegenmilch enthalten. Es war morgens um 10 Uhr, ein Drittel der Ziegen war noch nicht zurück vom Weidgang, aber der Bauer wollte mit Käsen anfangen. Und so begann er mit weniger Ziegenmilch zu käsen. Der Drittel, der erlaubt ist, war halt nicht ganz drin und es gab einen anderen Käse.

Gibt es so etwas wie eine Schweizer Ur-Küche, oder wäre das Haferbrei oder geschmolzener Käse?

Paul Imhof, *1952, ist Journalist und Buchautor mit den Schwerpunkten Essen und Trinken, Natur und Umwelt sowie Reisen. Er arbeitete für die «Basler Zeitung», die «Sonntags-Zeitung», den «Tages-Anzeiger», «GEO Schweiz» und ist seit 2015 Freelancer. Er verfasste Ess- und Weinkolumnen, Reportagen und verschiedene Bücher. Das Buch «Das kulinarische Erbe der Schweiz» ist 2024 im Echtzeitverlag erschienen; bei Infolio Editions die französische Ausgabe «Le Patrimoine culinaire suisse», übersetzt von Patrick Vallon.

→ Der Ursprung des Ganzen ist: Man macht etwas aus dem, was man findet und was einem zur Verfügung steht. In der Schweiz kommt durch die klimatischen Verhältnisse der Zwang zum Konservieren dazu. Wenn man im Sommer auf der Alp ist, kann man nicht jeden Abend ins Dorf runtergehen, um Milch zu verkaufen. Deshalb stellte man Käse her. Oder die Wurst: Ende des Sommers reichte das Heu vielleicht nicht für die Winterfütterung aller Tiere und man schlachtete eines und verarbeitete es.

Die Schweiz ist weltweit nicht unbedingt für ihre Raffinesse bekannt – was macht unsere Küche dennoch zu etwas Besonderem?

→ Die Schweizer Küche bietet durchaus Raffiniertes, Produkte wie auch Rezepte. Das zeigt allein schon die hohe Bewertung von Restaurants mit Michelin-Sternen, auch Dank der Vielseitigkeit durch atlantische, mediterrane und kontinentale Elemente, die in der Schweiz zusammenkommen. Unsere Küche hat sich durch die Einflüsse der Migrationsströme in unterschiedlichen geografischen, klimatischen und sozialen Räumen entwickelt. Auch den Käse hat bei uns niemand erfunden, der ist wahrscheinlich durch Beobachtung entstanden; man muss die Milch stehen lassen, dann gibt es erst Flocken, dann Joghurt. Im Unterengadin hat man Spuren von ersten Alphütten aus der Steinzeit gefunden. Das Labkraut, das

> «Wenn man auf der Alp ist, kann man nicht jeden Abend ins Dorf runtergehen, um Milch zu verkaufen. Deshalb stellte man Käse her»

heute noch um diese Steinhaufen wächst, deutet darauf hin, dass die Menschen bereits damals eine Art Ricotta herstellten. Früher machte man auf der Alp am Anfang und am Ende der Saison weichere Käse wie Formaggella, Mutschli oder Vacherin fribourgois, weil die Kühe für die grossen Hartkäse noch nicht genug Milch gaben. Je weniger Flüssigkeit ein Käse enthält, desto länger ist er haltbar.

Käse spielt auch eine wichtige Rolle in Ihrem Buch «Das kulinarische Erbe der Schweiz», das im Dezember 2024 erschienen ist. Woher kam die Idee?

→ Vor fast 25 Jahren nahm der Bundesrat ein Postulat des damaligen Nationalrats Josef Zisyadis auf, der forderte, dass der Bund ein Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz erstellen sollte. Via Bundesamt für Landwirtschaft machten sich Agridea, die kantonalen Landwirtschaftsämter, Slow Food und ein kleines Ad-hoc-Grüppchen, zu dem auch ich gehörte, in Lausanne, an die Arbeit für ein Konzept. Danach stellte man eine Gruppe von Fachleuten an, die die rund 400 ausgewählten Produkte recherchierten und beschrieben. Das Inventar wurde 2008 online publiziert. Später schrieb ich eine journalistischere Version in fünf Bänden, aufgeteilt nach Kantonen.

Jetzt sind diese fünf Bände neu in einem einzigen Buch erschienen. Ist der Inhalt derselbe?

→ Die ersten Bücher sind gut angekommen, warum sollte man etwas daran ändern? Aber gewisse Korrekturen waren nötig. Einzelne Kantone meldeten sich und fragten: Warum fehlt dies oder das? So fehlte zum Beispiel Olio d'oliva ticinese. Zum Bier habe ich bei der zweiten Ausgabe ältere Quellen gefunden. Bereits auf dem Klosterplan in St. Gallen gab es drei Brauereien. Auch Schützengarten, die älteste gewerbliche Brauerei, die noch existiert, steht in St. Gallen. Deshalb habe ich das Bier von Bern nach St. Gallen verschoben und wir mussten das entsprechende Bild ändern.

Was ist jetzt statt dem Bier auf dem Bild zu sehen?

→ Das Militärbiscuit. Das hat vorher ganz gefehlt. Bei mir wecken diese trockenen Biscuits Erinnerungen an die Kindheit, als die Wiederholungskurse der Schweizer Armee noch öfter in Schulhäusern stattfanden. Den Soldaten haben die Biscuits nicht geschmeckt, uns Schülern aber schon.

Für die Neuauflage haben Sie alles nochmals überarbeitet – warum?

→ Damit es sich süffiger liest, habe ich es sprachlich überarbeitet und verdichtet; dazu aktualisiert. Dabei hat sich der Text immer weiter entwickelt: Es kamen Zusatztexte wie «Suppléments» oder «Exkurse» dazu. Wenn ich auf eine spannende Information traf, machte ich einen Eintrag daraus: zum Beispiel zu prägenden schweizerischen Kochbuchautorinnen wie Elisabeth Fülscher oder Marianne Kaltenbach. Oder der hochinteressante Maestro Martino, der die italienische Küche im 15. Jahrhundert prägend verändert hat. Er stammte aus dem Bleniotal, lernte zuhause die Hausfrauenküche kennen, lernte von Handelsreisenden und war am Schluss Koch im Vatikan. Heute gilt er als der Koch, der die italienische Küche aus dem Mittelalter in die Renaissance geführt hat.

Die Stiftung Netzwerk baut auch eigenes Gemüse an und verkauft Produkte in Dorfläden – welche Chancen sehen Sie für solche Dorfläden?

→ Gute Chancen. Denn wenn sich das Angebot in kleineren Läden von der Massenware von anderen Geschäften unterscheidet, zieht es auch Leute an, die regelmässig dort einkaufen. Anders als noch vor zwanzig oder dreissig Jahren haben solche Läden heute auch frisches Gemüse.

Noch immer stellen regionale Nischenanbieter oder Dorfbäckereien Spezialitäten wie Schlorzifladen oder Bettlacher Klemenzpastete her, die Sie in Ihrem Buch erwähnen. Schreiben Sie auch gegen das Vergessen der Rezepte an?

→ Die Idee des Inventars war, dass Produkte nicht vergessen oder verwässert werden. Auch der Gedanke der Absatzförderung spielte eine Rolle. Natürlich besteht die Gefahr, dass gewisse Spezialitäten eines Tages nicht mehr hergestellt werden. Die Rezepte selbst sind aber immer in Bewegung: Nehmen wir das Leckerli. Es gibt ganz verschiedene Rezepte dafür. Eines der ältesten bekannten Leckerli-Rezepte stammt vom Schloss Hallwyl aus dem 16. Jahrhundert. Es ist bereits im Arzneibuch von Burkhard III. von Hallwyl als Anna-von-Hallweil-Läckerlein festgehalten. Inzwischen ist das Rezept des Aargauer Schlossleckerlis modernisiert worden, und das Gebäck wird wieder verkauft – unter dem Namen Leckerlin. Typisch für diese Art von Gebäck sind Gewürze aus dem Orient wie Zimt, Nelken und Ingwer, die früher sehr teuer waren.

Also die klassischen Weihnachtsgewürze?

→ Ja, eine Art von Leckerli war auch unter dem Namen Apotheker-Schleck bekannt, weil die Gewürze antiseptisch und antibakteriell wirken. Wenn heute jemand sagt, Convenience Food schmeckt immer gleich: Das stimmt, aber das hat es schon im 17. Jahrhundert, im Ancien Régime, gegeben. Die klassische Gewürzmischung mit dem Namen «Poudre forte», bestehend aus Zimt, Muskat, Nelken, Ingwer und Pfeffer, verwendete man für alles Mögliche. Auch das Basler Leckerli enthält einen Teil dieser Gewürze.

Woher kommt Ihre Begeisterung für kulinarische Themen?

→ Sie haben mich immer interessiert und ich esse gern. Essen ist die Grundlage; wer nicht isst, stirbt. Das Essen reflektiert die Landschaft, das Klima und die sozialen Verhältnisse. Als ich ein paar Jahre für die «Basler Zeitung» Korrespondent in Südostasien war, sah ich fast exemplarisch, wie Länder und Nationen mit dem Essen verbunden sind. In Thailand gibt es die äusserst raffinierte königliche Thaiküche, in Vietnam waren die Chinesen tausend Jahre lang, und in Burma ist der indische Einfluss spürbar. Auch die schweizerische alpine Küche, dann die Küche im Elsass, im Schwabenland und der Lombardei hat mich immer interessiert.

Welches Produkt aus der Schweiz liegt Ihnen am meisten am Herzen?

→ Etwas ganz Besonderes ist der Vin du Glacier, der Gletscherwein. Das Produkt erinnert an die Transhumanz, die Wanderweidewirtschaft: Die Bauern bewirtschafteten das Land auf vier verschiedenen Ebenen: im Tal, im Dorf, auf einem Maiensäss und darüber auf der Alp. Den Wein, den sie im Tal anbauten, schütteten die Bauern jedes Jahr ins Familienfass, ob es leer war oder nicht. Es wurde immer wieder nachgefüllt. Im Bischofsfass in der Cave de la Bourgeoisie in Grimentz im Val d'Anniviers, über tausend Meter über dem Rhonetal, stammt der älteste Jahrgang von 1886. Das Verrückte ist, dass dieser Wein trinkbar ist mit fast 140 Jahrgängen drin! Wegen der tieferen Temperatur verdirbt er nicht. Wenn es den Vin du Glacier nicht mehr geben würde, wäre es wahnsinnig schade.

Wie lange dauerte die Arbeit an Ihrem Buch?

→ Sie hat sich insgesamt über 20 Jahre erstreckt. Am extremsten war es, als ich die ersten fünf Bände schrieb: Da stand ich morgens um vier Uhr auf, trank Kaffee und arbeitete mit einer Pause am Mittag und am Nachmittag den ganzen Tag durch.

Das Buch hat wunderschöne Illustrationen, die mehr wie Gemälde aussehen und neben den Lebensmitteln auch Accessoires wie Jasskarten oder Löffel zeigen. Welcher kreative Weg steht dahinter?

→ Die Idee der «Tableaux culinaires» stammt von Verleger Wendelin Hess, gelernter Grafiker. Er war der Meinung, dass Fotos nichts bringen, weil das Buch auf längere Sicht angelegt ist. Basis der Bilder sind Fotos von Hans-Jörg Walter; sie wurden dann zu Tableaux kombiniert und mit einem digitalen Pinsel verfremdet. Die wissenschaftlichen Illustratoren Markus Roost und Roland Hausheer gestalteten die Bilder im Stil von Stillleben aus dem 16. bis 18. Jahrhundert: Die Produkte sind grösstenteils in aufgestellten Schubladen präsentiert.

Wo beginnt die kulinarische Reise durch die Schweiz, und wo endet sie?

→ Ich richtete mich nach der Landschaft: vertikal von Nord nach Süd, horizontal von West nach Ost. Ich begann in Basel-Stadt, weiter mit Baselland, Jura, Solothurn, Aargau und Schaffhausen, dann die Jurasüdseite mit Genf, Waadt, Neuenburg, Fribourg, Bern, Luzern, Zürich bis Thurgau am Bodensee. Darauf kommen Innerschweiz, St. Gallen und Appenzellerland, gefolgt von Wallis, Uri, Glarus und Graubünden. Die Bündner Südtäler haben so komplett andere Spezialitäten, dass ich sie separat behandelt habe. Die letzte Region ist das Tessin. Es könnte auch umgekehrt verlaufen.

Bei den Quellen ist «eine Auswahl» vermerkt. Durch wie viele Bücher durften Sie sich «durchessen» bei der Arbeit am Text?

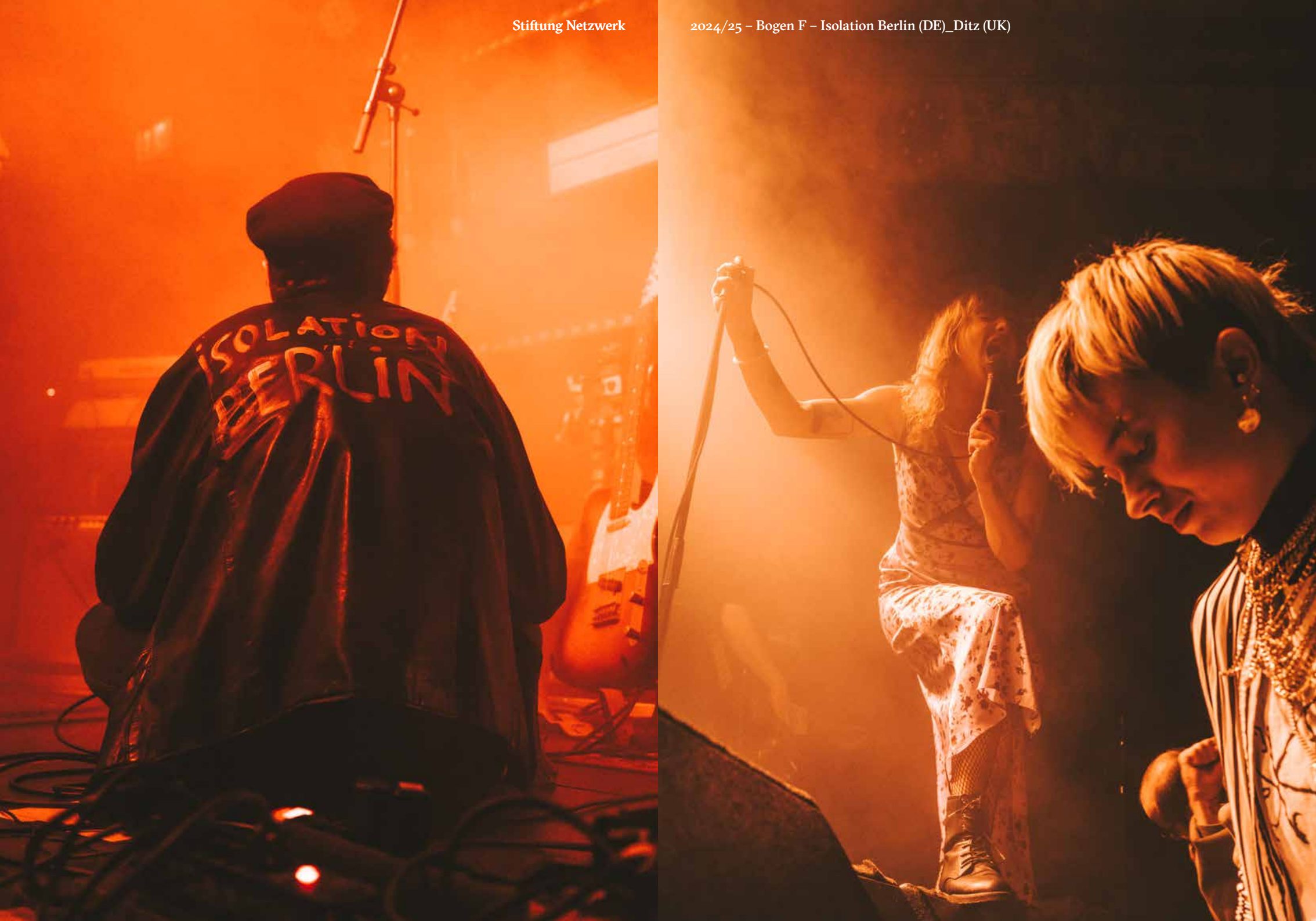
→ Mit den Jahren gab es eine Kernbibliothek, vor allem an Lexika wie etwa das botanische Lexikon des Schweizer Botanikers Gustav Hegi von Anfang 20. Jahrhundert. Daraus lassen sich schöne Sätze zitieren. Oder der «Larousse gastronomique», alte Kochbücher wie die von Maestro Martino und Elisabeth Fülscher. Oder der «Dictionnaire universel de cuisine pratique» des Walliser Kochs Joseph Favre Ende 19. Jahrhundert. Dann das Giftlexikon: um zu schauen, wie viel Gift im Safran steckt, wie viel man essen müsste, bis man sich vergiftet. Es sind 20 Gramm! Das müssen Sie sich vorstellen – man erstickt vorher.

Die einzelnen Einträge sind auch sprachlich sehr sorgfältig komponiert. Welche Liebe ist bei Ihnen grösser, die Liebe zu sprachlichen oder zu kulinarischen Spezialitäten?

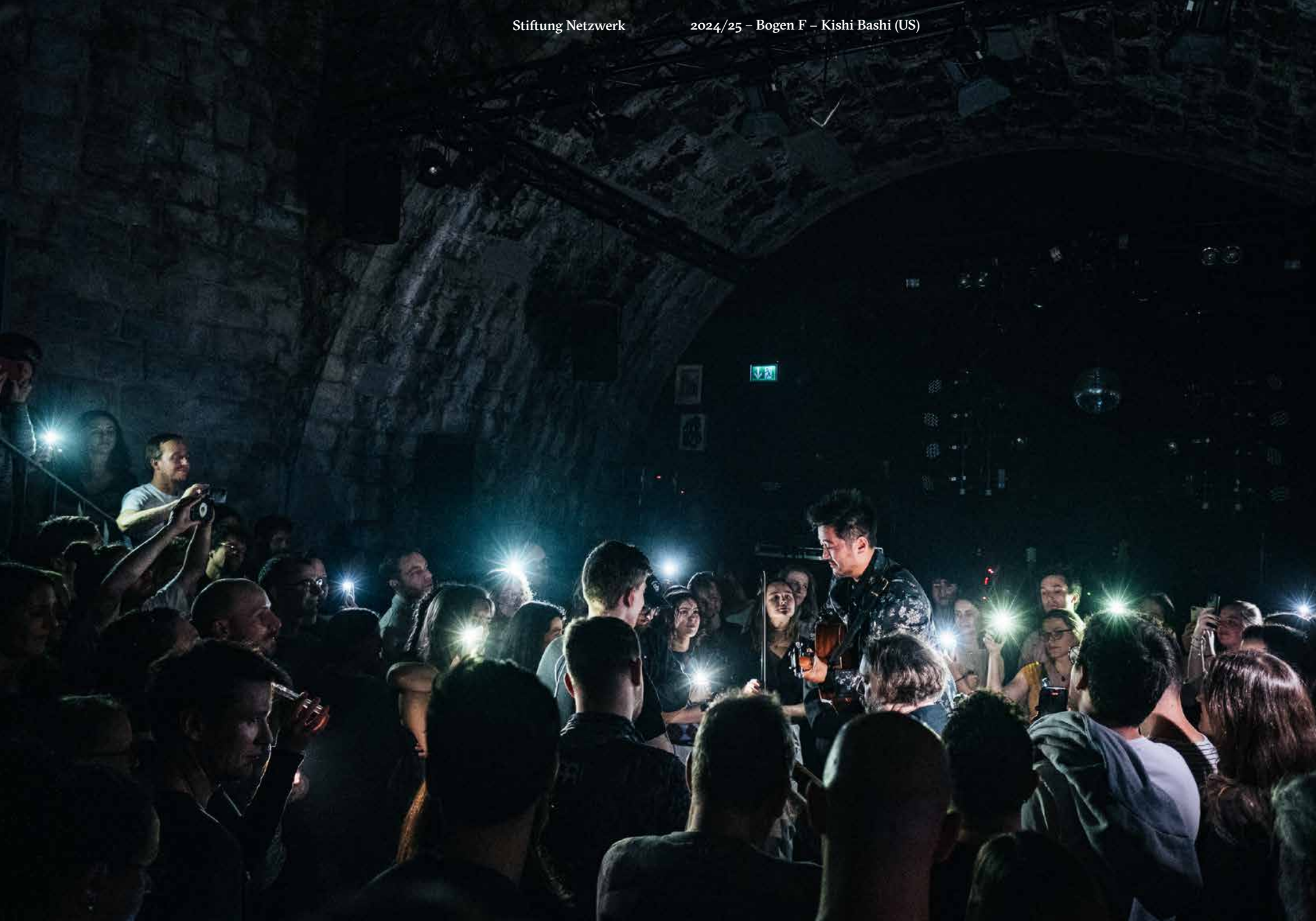
→ Eigentlich die Liebe zur Geschichte und zu den Geschichten. Darum geht es auch in meinem Buch: um Personen, die mit den Produkten verbunden sind und mit denen ich immer wieder Überraschungen erlebte. Wie zum Beispiel der eingangs erwähnte Bauer in Fusio. Sein Sohn sagte beim Abschied, er gehe jetzt die Ziegen suchen. Ich fragte ihn, was machst du, wenn du sie nicht findest? Da meinte er, dann nehme ich die Drohne hervor und schicke sie in die Gegend, wo ich die Ziegen vermute. Ich sagte: Wie bitte? Er zeigte mir ein Filmchen, auf dem die Drohne eine Herde vor sich hertreibt. Genau das fasziniert mich: In diesen Tälern und alpinen Regionen ist man erfinderisch und stellt etwas mit den Dingen an, die zur Verfügung stehen.

Interview: Susanne Wagner

R
5332 Rekingen AG
98.00.533200.00021793
Recommandé Suisse
CHF 6.30
CH-5332 Rekingen AG
A PRIORITY PRIORITAIRE
geschrieben
zurück
Volg
Stadlerstrasse 4
8187 Weiach
932T
Frist bis 27.07


ISOLATION
BERLIN

METZ



nord electro 5

2024/25 – Bogen F – Still Corners (UK)_Jochen Distelmeyer (DE) & Bogen F Mitarbeiterinnen

ACCESS ONLY
FOR ARTISTS
& STAFF
LOVE

2024/25 Blick vom Bachtelturm Richtung Pfäffikersee

AIP Betriebsunterhalt, Wetzikon

«Alle, die bei uns sind, wollen etwas lernen»

Türen reparieren, Fenster reinigen oder Hecken schneiden sind nur ein paar Kompetenzen des Teams Betriebsunterhalt der Stiftung Netzwerk. Im Sommer 2020 wurde dieser AIP-Betrieb von Susan Wiget und Michael Küng im Bereich Hauswartungen, Gartenarbeiten und Reinigungen aufgebaut. Im Spätherbst 2021 konnte das Team neue Räumlichkeiten in einem ehemaligen Industrieareal an der Buchgrindelstrasse beziehen. Bis zu acht Jugendliche erhalten hier die Möglichkeit, eine berufliche Grundausbildung (EBA- oder EFZ-Ausbildung), eine praktische Ausbildung (PrA), eine Berufsvorbereitung, ein Arbeitstraining oder eine Integrationsmassnahme zu absolvieren.

Am Mittwochmorgen kurz nach 9 Uhr steht Roberto mit einem Cap auf dem Kopf und blauen Arbeitshandschuhen an den Händen auf einer Aluminiumleiter. Sorgfältig, aber entschlossen zieht er das grosse Fenster ab, das er vorher eingeschäumt hat. Zum Schutz von Boden und Fenstersimsen hat er Tücher ausgelegt. Ein paar Minuten vorher hat sein Kollege Elton die Rahmen gereinigt. Diesen Moment nutzt Ausbildner Lino Lindström für eine spontane Lektion zur Arbeitssicherheit und fragt: «Steht die Leiter gut?» Die Antwort von Elton kommt sachkundig zurück: «Quer wäre besser.» Darauf Lino zustimmend: «Ja genau. Du hast die Leiter nah ans Objekt gestellt, das hast du gut gemacht.»

Arbeitssicherheit ist das A und das O bei der Gruppe Betriebsunterhalt. Das gilt für diesen Reinigungseinsatz der vier grossen Schiebefenster des Restaurants Konter Wetzikon wie für alle anderen Aufträge. Auch bei Romeo und Lena, die selbständig auf dem Gartensitzplatz die Scheiben von aussen putzen, hat Lino nochmals auf die Sicherheit hingewiesen. Auf einem Ohr hört Lena Technomusik und ist ganz in die Arbeit versunken. Ihr macht das Fensterputzen Spass, denn: «Bei dieser Arbeit sieht man gleich, was man gemacht hat, weil nachher alles glänzt und sauber ist.»

Lena hat eine Lehre als Pferdefachfrau wegen persönlicher Probleme abgebrochen. Jetzt absolviert sie das erste Lehrjahr zur Unterhaltspraktikerin EBA. Besonders gefällt ihr, dass sie viel vom Gelernten auch im Alltag anwenden kann. Zur gleichen Zeit, ein paar hundert Meter weiter weg auf dem Gelände des Restaurants mittagstisch eis, zieht der Lernende Kadnael mit einem Fugenkratzer eine scharfe Kante zwischen Gras und Kiesweg. Der 16-Jährige hat seine Lieblingsmusik Deutschrap im Ohr, denn Gartenarbeit gehört nicht zu seinen Lieblingsjobs. Ausbildner Aurelio packt mit an und sticht kniend unerwünschtes Grün aus.

Für die jungen Lernenden hat der Tag schon viel früher im Hauptquartier des Teams AIP Betriebsunterhalt an der Buchgrindelstrasse 7 begonnen. Um 8 Uhr sind sie eingetroffen, in ihre Arbeitskleider geschlüpft, haben gewaschene Reinigungstücher vom Vortag zusammengelegt und weggeräumt, von den Ausbildnern ihre Aufträge entgegengenommen und die Arbeitsgeräte wie Fensterwischer, Putzlappen, Eimer, Gartenwerkzeug und einen Rasenmäher in die zwei Betriebsfahrzeuge geladen.

19 verschiedenen Berufe

Die definitive Arbeitseinteilung legen die Ausbildner:innen Michael Küng, Lino Lindström, Aurelio Malacarne, Thomas Büeler und Silvia Burgermeister jeweils am Morgen fest – aufgrund des Wetters und wenn sie sehen, wer an diesem Tag erschienen ist. Der Bereich Betriebsunterhalt ist so vielfältig, dass die Lernenden hier theoretisches Wissen und praktisches Können aus 19 Berufen erwerben. Auch die Aufträge sind bunt gemischt und reichen von Reparaturen, Grundreinigungen über Hecken- und Rosenschnitte bis zu Montagen von Büroeinrichtungen bei externen Kunden oder bei internen Betrieben.

Diese Vielfalt – auch einmal ein Türschloss auseinander- und zusammenzubauen – schätzt auch Roberto. Er sitzt in seiner Znünipause an einem Sonnenplatz, beisst in einen Schoggigipfel und sagt: «Hier habe ich schon viel dazugelernt.» Bei seiner ersten Lehre, die er abgebrochen hat, sei die Arbeit eintöniger gewesen. Zurzeit durchläuft er die gezielte Vorbereitung und will im Sommer seine Ausbildung zum Unterhaltspraktiker EBA beginnen.

2024/25 – AIP Betriebsunterhalt, Wetzikon – Kaspar Lino Lindström, Thomas Büeler, Silvia Burgermeister, Michael Küng, Renzo Bivetti, Susan Wiget, Aurelio Malacarne

Schon bald steht das gemeinsame Mittagessen auf dem Tisch. Die körperliche Arbeit gibt Appetit: Die Fleischbällchen mit Nudeln und Gemüse sind schnell weggeputzt und die freie Zeit zum Entspannen auch. Jetzt heisst es: alle Werkzeuge in die Fahrzeuge räumen und sich für das Nachmittagsprogramm bereitmachen. An der Buchgrindelstrasse übt die eine Gruppe praktisch, die andere hat theoretische Lernwerkstatt. Die Jugendlichen repetieren selbständig oder mit Begleitung den Schulstoff oder arbeiten an Hausaufgaben oder Vertiefungsarbeiten.

Lena sitzt am Laptop und arbeitet konzentriert an ihrer Hausaufgabe, einer Präsentation des Klassenausflugs ins Bundeshaus in Bern. Neben der Lernwerkstatt öffnet sich der Raum zur gut ausgestatteten Werkstatt für die praktische Arbeit. Hier üben die Teams zum Beispiel Fugen kitten, Türen reparieren, bohren oder dübeln. «Wir haben im Moment ein super Team, weitgehend verlässlich und pünktlich. Es herrscht eine gute Vertrauensbasis», sagt Michael Küng. Als Betriebsleiter und Sozialpädagoge weiss er, dass das nicht selbstverständlich ist. «Alle, die bei uns sind, wollen etwas lernen.» Die Jugendlichen, die derzeit aus verschiedenen Gründen die Möglichkeit einer Berufsvorbereitung oder einer Ausbildung im zweiten Arbeitsmarkt benötigen, erkennen meistens die Chance, die sie hier bekommen, zeigen Engagement und Herzblut und geben das Erlernte im Team an jüngere und neuere Teilnehmende weiter.

Wenn der Funke für die Ausbildung da ist

«Alle Jugendlichen bei uns bringen ein ‹Rucksäckli› mit», betont Sozialpädagoge Renzo Bivetti. Er arbeitet für die Bereiche Betriebsunterhalt, Schreinerei und Jobbus/Garage und ist für die sozialarbeiterischen und sozialpädagogischen Aufgaben zuständig. Als Schnittstelle nach aussen sorgt er für den reibungslosen Kontakt mit Eltern und Lehrern sowie mit den Zuweisern wie den Sozialbehörden, der IV-Stelle oder der Jugendanwaltschaft. Manchmal muss es schnell gehen: Anfragen für eine Platzierung werden am selben Tag erledigt. Einiges an Geduld braucht es im Umgang mit den Teilnehmenden. «Man merkt, ob sich jemand auf das Angebot einlassen kann, ob der Funke für die Ausbildung da ist», erklärt Renzo Bivetti. Wenn jemand die Ziele und das Pensum nicht erfüllt, gibt es unter anderem ein Gespräch mit dem Umfeld, etwa den Eltern, zuweisenden Stellen und anderen Bezugspersonen. Gemäss Bivetti ist der «Absentismus» ein grosses Thema in der Arbeitsintegration. Bei jedem Jugendlichen gilt es, individuell an dem Thema zu arbeiten und dessen Ursachen herauszukristallisieren. Die Geduld und die investierte Arbeit zahlen sich am Ende oft aus, und in den meisten Fällen erreichen die Lernenden einen Lehrabschluss.

Das weitere Ziel im Auftrag der zuweisenden Stelle, aber auch der Teilnehmenden ist die Integration in den ersten Arbeitsmarkt. Eine grosse Rolle spielen dabei das Stärken des Selbstvertrauens, das Fördern der individuellen Kompetenz und das Weitergeben von Wissen, wie Michael Küng festhält. Als ebenso wichtig für das langfristige Bestehen im Berufsalltag bezeichnet er das Erarbeiten von sozialen Kompetenzen und das Erlangen einer guten Verlässlichkeit. An all diesen Kompetenzen wird täglich gearbeitet, um die Jugendlichen zu befähigen, später auf dem ersten Arbeitsmarkt zu bestehen.

Text: Susanne Wagner

Teilnehmer AIP – Arbeitsintegrationsprojekt

«Ich war zu lange auf einen handwerklichen Beruf fokussiert»

Alessio, 21, macht im Restaurant Viadukt in Zürich die Lehre als Restaurantfachmann. Davor schnupperte er drei Monate im AIP LadenBistro Tössfeld in Winterthur. Später will er einmal ein eigenes Café eröffnen.

Früher war ich überhaupt nicht der Mensch, der gut auf fremde Leute zugehen konnte. Ich hätte auch nie gedacht, dass ich einmal im Service arbeiten würde. Nach einiger Überwindung fiel mir diese Arbeit jedoch leichter. Seit August 2024 arbeite ich im Restaurant Viadukt in Zürich und absolviere hier die Lehre als Restaurantfachmann im zweiten Arbeitsmarkt. Bis dahin war es ein langer Weg: Nach der Sekundarschule begann ich eine Malerlehre und brach sie nach zwei Jahren ab. Um die Zeit danach zu überbrücken, schlug mir meine Familie ein Praktikum im Restaurant meiner Grossmutter und meiner Tante vor. Dort konnte ich jedoch keine Lehre absolvieren, weil es kein Ausbildungsbetrieb ist.

Ein Grund für den Lehrabbruch war, dass ich in jener Zeit grosse Mühe mit der Psyche hatte. Mit meiner Therapeutin hatten wir besprochen, dass es für mich besser wäre, im zweiten Arbeitsmarkt zu starten. Das stimmte für mich, weil ich damals mit 18 Jahren nicht wusste, wie viel ich mir selber zutrauen konnte. Um das zu testen, begann ich zuerst drei Monate im LadenBistro in Winterthur zu arbeiten, wo es ein Bistro mit einem kleinen Dorfladen gibt. Ich schwankte lange zwischen einer Lehre im Detailhandel und im Service. In den drei Monaten spürte ich schnell, dass ich lieber in den Service möchte. Nach einer zusätzlichen Woche Schnuppern im Viadukt ging es dann ziemlich schnell, und ich konnte nach einem Monat Ferien hier meine Lehre beginnen.

Was ich bisher gelernt habe? Schon sehr viel! Zum Beispiel, dass man beim Servieren bei einem freistehenden Tisch immer einmal um den Tisch herumgeht. Getränke, Vorspeise, Hauptgang und Dessert serviert man von der

rechten Seite, Beilagen, Brot oder Supplements von der linken. Von meinem Service darf sich der Gast möglichst wenig gestört fühlen. Oder das korrekte Aufdecken: Bei einem eckigen Tisch beträgt der Abstand vom Besteck zum Tischrand einen Zentimeter, bei einem runden Tisch zwei.

Früher in der Schule lernte ich nie wirklich gern. Was die Noten betrifft, boxte ich mich immer gerade so durch. Wahrscheinlich hätte ich schon früher mehr darauf achten sollen, was mich wirklich interessiert. Zu lange war ich auf die Idee fokussiert, einen handwerklichen Beruf zu lernen. Ich sah nur schwarz und weiss und wollte als Kind am liebsten auf dem Bau arbeiten und auf keinen Fall in einem Büro.

Nach dem Lehrabbruch hatte ich vor, mir zuerst einen neuen Lehrbetrieb zu suchen, da mir nur noch ein Lehrjahr fehlte. In der Zeit war ich für einen Therapieaufenthalt für drei Monate in einer Klinik, weil es mir wirklich nicht mehr gut ging. Ich wusste nicht einmal genau, was mit mir los ist, ich spürte einfach: Ich habe absolut keinen Antrieb mehr, keine Lust, irgend etwas zu machen. Der Aufenthalt war stabilisierend und ich merkte: Ich will gar nicht mehr zurück auf den Bau. Während diesen drei Monaten konnte ich alle meine Gefühle und alles, was mit mir abgeht, setzen lassen und besser einordnen.

Ich bin nicht in einem männlichen Körper geboren, sondern als Frau auf die Welt gekommen, als Alessia. Ende der ersten Sekundarschule habe ich mich geoutet. Irgendwo wusste ich schon immer, was mit mir los ist, aber richtig bewusst wurde es mir erst mit 13. Schon als Kind wurde ich oft männlich gelesen: Ich hatte längere Zeit kurze Haare, spielte Fussball, trug Fussballkleidung und Jungsbadehosen. Zwischendurch hatte ich auch immer wieder längere Haare und trug Röcke. Aber als sich Anfang Pubertät mein Körper zu verändern begann, passte das nicht mehr.

Grösstenteils hatte ich grosses Glück mit meinem Umfeld. In der Schule bekam ich nur wenige negative Reaktionen. Dort erzählte ich es zuerst meiner besten Kollegin und dann den engsten Leuten in der Klasse. Es brauchte grossen Mut, es meiner Mutter zu erzählen, aber seit diesem grossen Schritt haben wir es viel besser miteinander und können sehr offen reden. Etwas anders war es mit meinem Vater, ich weiss bis heute nicht genau, was er darüber denkt. Ich hätte mir etwas mehr Unterstützung von ihm gewünscht.

Gleichzeitig mit meiner Malerlehre begann ich meine Hormonbehandlung. Auf der Baustelle zwischen all den starken Männern beim 20-Kilo-Farbkübel-Schleppen bekam ich oft zu hören, ich sei eine halbe Portion, weil ich nicht so

stark war wie die anderen. Damals war auch meine Stimme noch hoch, weil ich das Testosteron noch nicht so lange nahm. Ich fühlte mich wie dazwischen.

Es war kein einfacher Weg, aber ich wollte endlich mein Leben leben, so wie ich es wollte. Für mich ist es ein Riesenglücksgefühl, mich heute im Spiegel als Mann zu sehen. Ich fühle mich definitiv stärker, denn die Muskelmasse hat zugenommen. Anfangs vergass ich das und warf oft die Tür fester zu als ich wollte. In meiner Freizeit zeichne ich sehr gern Graffiti oder wage mich manchmal an Porträts heran – digital auf dem Laptop oder auf Papier mit Bleistift oder was gerade herumliegt. Ich game auch sehr gern mit meinen Kollegen. Meine beste Kollegin habe ich übrigens immer noch.

Das Schönste an meiner Arbeit ist der direkte Gästekontakt. Kein Tag ist wie der andere: Für mich ist es spannend, immer wieder neue und so unterschiedliche Menschen kennenzulernen. Ich finde die Unterschiede von Person zu Person interessant. Weniger aufregend finde ich Arbeiten wie Besteckpolieren. Auch das Schreiben der Menütafeln von Hand macht grossen Spass. Wenn die Gäste sehr in ihr Gespräch vertieft sind, mache ich mich manchmal mit einem Räuspern oder einem Satz wie «So, jetzt kommt der Salat …» bemerkbar.

Gern würde ich mehr zum Thema Weinempfehlungen lernen, da gibts bei mir noch Luft nach oben. In den ÜK, den überbetrieblichen Kursen der beruflichen Grundausbildungen, üben wir jeweils das Schreiben von Menü-Empfehlungen. Mich interessiert, welche Weine zu welchen Speisen passen. Ich möchte die Empfehlungen gern mehr verbal ausschmücken, mit Adjektiven arbeiten und einen Wortschatz aufbauen. Damit ich beim Schreiben der Menükarten und im Gespräch mit den Gästen genauer weiss, wovon ich rede.

Ganz cool fände ich es, einmal mein eigenes kleines Café oder Bistro zu eröffnen. Ich möchte auch mehr von der Welt sehen. Noch einmal nach Island reisen, denn das ist so ein geflashtes Land: Es ist alles flach und grün, und es gibt heisse Quellen, da kannst du dich selbst bei Minustemperaturen ins warme Wasser setzen. Die Polarlichter haben mich sehr fasziniert. Ich gehe auch sehr gern Snowboarden. Deshalb würde mich gleich nach der Lehre eine Saisonstelle in den Bergen reizen.

Text: Susanne Wagner

Bewohner Auffangwohngruppe

«Wenn ich zeichne, geht es direkt von meinem Gehirn aufs Papier»

Julian, 31, lebt seit vier Jahren in der Auffangwohngruppe Wetzikon. Der gelernte Gärtner verbringt seine Zeit am liebsten mit Zeichnen und Malen.

Ich male und zeichne fast jeden Tag, weil ich mich dabei gut fühle und ich die Produkte gern habe, die dabei entstehen. Am liebsten zeichne ich mit schwarzem Stabilo oder schwarzem Textmarker auf kariertem Papier. Das «Hüslipapier» hilft mir sehr bei den Grössenverhältnissen. Beim Zeichnen höre ich gern Goa, Hip-Hop, Techno oder Elektroswing. Früher habe ich oft Metal gehört, aber jetzt nicht mehr.

Seit dreieinhalb Jahren lebe ich in einem Zimmer in der Auffangwohngruppe in Wetzikon. Davor war ich schon einmal für vier Jahre hier, eine Zeit lang sogar im gleichen Zimmer wie jetzt, mit dem Fenster in Richtung Parkplatz. Drei Jahre lang lebte ich im Caritas-Hospiz im Zürcher Kreis 5. Hier in Wetzikon fühle ich mich sehr wohl. Mir gefällt alles, die zentrale Lage, die Leute, die Läden, und es ist friedlich.

Ich finde es gut, dass ich in der Wohngruppe Unterstützung mit den Medikamenten habe, dass ich das Geld bar ausbezahlt bekomme, dass ich meine Freiheit habe und dass die Auffangwohngruppe nicht abstinenzorientiert ist. Kürzlich ist mir am Abend etwas Dummes passiert: Ich habe meine Medikamente verloren und in meinem Zimmer einfach nicht mehr gefunden. Wenn ich die Medis nicht nehme, kann ich nicht nach unten schauen, sonst zieht es mich nach hinten weg. Das habe ich fast nicht ausgehalten, aber ich konnte die Nacht bis zum Morgen durchhalten.

Als Kind habe ich nicht gezeichnet und erst mit 21 Jahren angefangen mit der Kunst. Das Talent habe ich von meiner Mutter. Aufgewachsen bin ich an der Konradstrasse mitten in Zürich. Meine Eltern waren beide bekannte Künstler. Meine Mutter malte sehr schöne Ölbilder wie zum Beispiel das grosse

e-com.

2.colt
colt summer
speiiiin.com.....

farbige Bild einer Meerjungfrau, die einen Fisch in der Hand hält. Es ist mein Lieblingsbild von ihr und hing in meinem Kinderzimmer.

Mit 16 Jahren machte ich einen Suizidversuch und mit 23 nochmals. Beim ersten Versuch musste mich die Polizei vom Fenster hinaufziehen. Da haben meine Medikation und meine Therapie angefangen. Als Jugendlicher besuchte ich zwei Jahre das Gymnasium und dann zwei Jahre die Sek A. Nach meiner Lehre als Landschaftsgärtner arbeitete ich drei Jahre in einer Gärtnerei in Zürich-Witikon, einer schönen Gegend am Ende einer Buslinie. Blumen habe ich immer noch gern. Nach dem zweiten Suizidversuch kam ich mit fürsorgerischem Freiheitsentzug in die Psychiatrie, danach beantragte ich IV.

In der Klinik verbrachte ich insgesamt viereinhalb Jahre: im Burghölzli, im Schlössli in Oetwil am See, in Rheinau und noch ein paar anderen – zweimal auch in Frankreich. Hier in der Wohngruppe ist eine der Betreuerinnen unter der Woche von Montag bis Freitag immer anwesend. Dieser zeitliche Rahmen geht eigentlich gut für mich; ich habe genug Freiheit. In der Psychiatrie hast du ja 24 Stunden jemanden, der da ist. Einige meiner Bilder zeigen mich selbst in der Psychiatrie. Das Zeichnen wirkt für mich befreiend: Es geht direkt von meinem Gehirn auf das Papier und dann habe ich es abgelegt.

Ich schreibe auch Texte auf Englisch oder Deutsch, wie zum Beispiel eine Definition von toter Materie. Neuerdings mache ich nur noch Bilder ohne Texte. Mit 25 Jahren konnte ich meine Bilder in einer Galerie im Zürcher Niederdorf ausstellen und mit Hilfe meines Anwalts ein Buch herausgeben: Es heisst «Observation». Die Bilder sind während der Zeit in der Psychiatrie entstanden, als ich ständig unter Beobachtung stand. An der Ausstellung habe ich vier Stück davon verkauft. Sonst behalte ich meine Bilder für den Moment einfach für mich, aber nur die, die mir gefallen, die anderen werfe ich weg. Die etwa 1500 Zeichnungen bewahre ich in schwarzen Mäppchen auf.

Ich sehe mich nicht als Künstler, denn ich lebe von der IV. Aber wenn du sagst, man kann auch Künstler sein, ohne davon zu leben, dann bin ich Künstler. Ich interessiere mich auch für Kunstgeschichte und finde die Bilder von El Greco sehr schön. Mir gefällt die Art, wie er das Licht und die Brauntöne malt. Ich mag auch Horror-Comics, ganz schlimme Sachen, die ich im Internet bestelle oder im Brockenhaus finde. Vorbilder habe ich keine, ich arbeite in meinem eigenen Stil. Vor allem male ich abstrakt, meist schwarz, selten auch in Farbe, aber ich werde auch beim Zeichnen von Figuren immer besser. Schwarze Figuren kommen immer wieder in meinen Bildern vor. Die Bilder mit mehreren Figuren nenne ich Seelenbilder. Wenn ich in Zürich bin, kaufe ich ab und zu in der Papeterie neue Stifte, zum Beispiel Gouache-Stifte, das sind Filzstifte in Pinselform.

Eine fahrbare Kleiderstange brauche ich auch noch, da mein Schrank zu klein ist. Ich besitze 25 Oberteile, alle in Schwarz oder Dunkelgrau. Immer wenn ich ein Neues habe, muss ich eines weggeben. Ich bin eher ein Einzelgänger und habe mit den anderen vier Bewohnern im Haus nicht so viel Kontakt. Nur ab und zu kochen wir miteinander, wie zum Beispiel gestern Abend. Die Kollegen aus der Zeit, als ich 18 bis 21 war, habe ich heute nicht mehr. Mit ihnen war ich im Ausgang und an Goa-Partys, wir gingen zusammen essen oder hängten zuhause herum, waren am Kiffen oder Gamen.

Zwei meiner guten Kollegen aus der Auffangwohngruppe sind kürzlich weggezogen und haben eigene Wohnungen. Das wünsche ich mir in den nächsten Jahren auch. Im Moment brauche ich noch ein bisschen Betreuung, und es gefällt mir hier ja. Darüber habe ich kürzlich mit meiner Beiständin gesprochen. Sie sagte, eine eigene Wohnung sei für mich möglich.

Nach dem Tod meiner Mutter vor anderthalb Jahren bekam ich als Einzelkind alle 450 Bilder zugesprochen. Ich werde ein paar Bilder behalten und den Rest verkaufen. Meine Mutter hatte ein grosses Haus in Frankreich, das ihr Exfreund bekommen hat. Mit ihm verbringe ich manchmal Ferien dort: Es ist ein altes Natursteinhaus mit einem grossen Garten und mit Holzöfen – im Winter ist es kalt und im Sommer schön kühl.

Von meinen eigenen Bildern habe ich nur ein einziges kleines in meinem Zimmer aufgehängt. Es zeigt ein kleine Haus mit Farn davor. Im Moment zeichne ich nur in Schwarz, aber ich werde bald neue Farben kaufen. Wenn ich eine eigene Wohnung habe, werde ich das Ölbild mit der Meerjungfrau aufhängen. Für die Zukunft wünsche ich mir neben der Wohnung genug Mittel, einen weiteren Kollegenkreis, ein langes Leben und sehr viel Zeit für mich selbst.

Text: Susanne Wagner

Betrieb unseres Vertrauens: Martin Grossenbacher Blumen, Zürich

«Was die Grossmutter ausriss, pflanzte ich irgendwo wieder ein»

Wer unsere Restaurants kennt oder schon an einem Konzert im Bogen F war, weiss, dass wir Blumen schätzen. Unsere Sträusse werden im Laden von Martin Grossenbacher im Zürcher Seefeld jede Woche für uns gebunden.

Im Bogen F, dem Zürcher Konzertclub im Wipkinger Viadukt direkt am Schienenmeer, steht die Bar gleich rechts vom Eingang. Dort gibt es eine Nische zwischen der Theke und einer Wand mit alten Konzertplakaten: Big Thief, Aldous Harding, Weyes Blood … Wenn das Gedränge vor der Bühne gross ist, steht Brigitte Hirschi oft hier hinten. Etwa beim Auftritt der amerikanischen Indie-Band Waxahatchee. «Das ging mir so nah», sagt Brigitte, «dass mir die Tränen kamen. Nicht, weil die Musik so traurig war, sondern so schön.»

Gut möglich, dass Brigitte, während sie sich verstohlen eine Träne abwischte, noch kurz den Blumenstrauss inspizierte, der im Bogen F so verlässlich wie die gerösteten Nüsse und die belegten Brötchen auf dem Tresen steht: Ist genügend Wasser in der Vase? Geht es den Blumen gut oder lassen einige schon die Köpfe hängen? Das hat vor allem damit zu tun, dass sie den Strauss eigenhändig gebunden hat, so, wie sie dies jede Woche tut. Brigitte ist Floristin im Blumenladen von Martin Grossenbacher. Sie stellt seit vielen Jahren nicht nur die Sträusse für den Bogen F zusammen, sondern auch für die Netzwerk-Restaurants Viadukt in Zürich sowie Konter und mittagstisch eis in Wetzikon.

Es ist März und in Grossenbachers Laden duftet es nach Frühling: frische Tulpen aus Frankreich (die langen) und Jona (die kurzen), Löwenmäulchen aus Italien, Ranunkeln, Schneeball, Magnolienäste und Kirschzweige. Nach den kargen Wintermonaten werden die Sträusse wieder bunter. Das freut auch Brigitte. Vor zwanzig Jahren ist sie zum Team von Martin Grossenbacher an der Dufourstrasse im Zürcher Seefeld gestossen. Die beiden kennen sich von früher, als sie zusammen im Blumenladen von Manfred Lacher am Hottingerplatz gearbeitet hatten. «Lacher war ein Vorreiter», sagt Martin. Früher

Martin Grossenbacher, *1961, ist bei Solothurn auf einem Bauernhof aufgewachsen. Nach dem Abschluss als Meisterflorist und seinen Lehr- und Wanderjahren in ganz Europa, eröffnete er 1997 seinen eigenen Blumenladen im Zürcher Seefeld.
Brigitte Hirschi, *1967 in Bern, arbeitet seit zwanzig Jahren als Floristin im Laden von Martin Grossenbacher und bindet die Sträusse für die Netzwerk Betriebe.

hätte es klare Vorstellungen davon gegeben, wie ein Strauss auszusehen hatte. Rund, symmetrisch, klassisch. In den Geschäften wurde vorn das Angebot präsentiert, und im Hinterzimmer wurden die Sträusse gebunden. «Bei Lacher konnten die Kunden zuschauen, vielleicht sogar mitreden. Das war damals neu.» Und als Martin 1997 im Seefeld seinen eigenen Laden aufmachte, wollte er das genauso machen. Es funktionierte auf Anhieb.

Dass sich das ehemalige Arbeiterquartier ab Ende der neunziger Jahre in eine gediegene Wohngegend verwandelte, in der man sich Blumen leisten konnte, half. Auch dass die Grossverteiler ihr Angebot noch nicht so hinaufgefahren hatten, wie das heute der Fall ist. Vor allem aber stand Martins Laden für eine neue Art von Sträussen: Natürlich sollten sie sein und «nicht so konstruiert, wo allerlei Zeug raushängt». Auch die ökologischen Ansprüche seiner Kund:innen nehme er ernst, aber das bedeute eben auch, dass man die Erwartungen manchmal etwas drosseln müsse. Heisst: Wer im Dezember und Januar einen Strauss will, der ökologischen Bedingungen standhält, muss auf Blumen verzichten, «denn die sind entweder im Gewächshaus entstanden oder kommen per Flugzeug oder Camion aus einem warmen Land, selbst wenn da ein Öko-Label draufklebt.» Also keine Sträusse im Winter? «Doch, das geht schon», sagt Martin, «aber konsequenterweise besteht der dann halt nur aus ein paar Ästen aus dem Wald, etwas Immergrün und Trockenblumen.»

Martin Grossenbacher war immer ein Blumenkind gewesen. Aufgewachsen auf einem Bauernhof bei Solothurn, half er der Grossmutter und der Mutter mit Begeisterung im Garten. Damals hatten die Bauernhöfe nebst Gemüse- noch üppige Blumengärten, um Haus und Hof zu schmücken oder die Sträusse auf dem Markt zu verkaufen. Martins Grossmutter wusste: «Aus dem Bub wird nie ein Bauer» – denn was immer sie beim Jäten ausriss, pflanzte er irgendwo wieder ein. «Und es wuchs!», lacht Martin. Später nahm er an Wettkämpfen teil und wurde Anfang der Neunziger gar Schweizer Meister im Blumenbinden. Seine Lehr- und Wanderjahre führten ihn nach Frankreich, Deutschland und Gstaad. «Gstaad war interessant», erinnert er sich. «Das kannte ich nur vom Film: Arrangements in zwanzigfacher Ausführung à 4000 Franken für einen Scheich aus Saudi-Arabien. Natürlich subito. Da hat man dann auch mal rumgeflucht, eine Vase an die Wand geschmissen und eine Tafel Schokolade gegen die Erschöpfung gegessen, dann ging es wieder besser.»

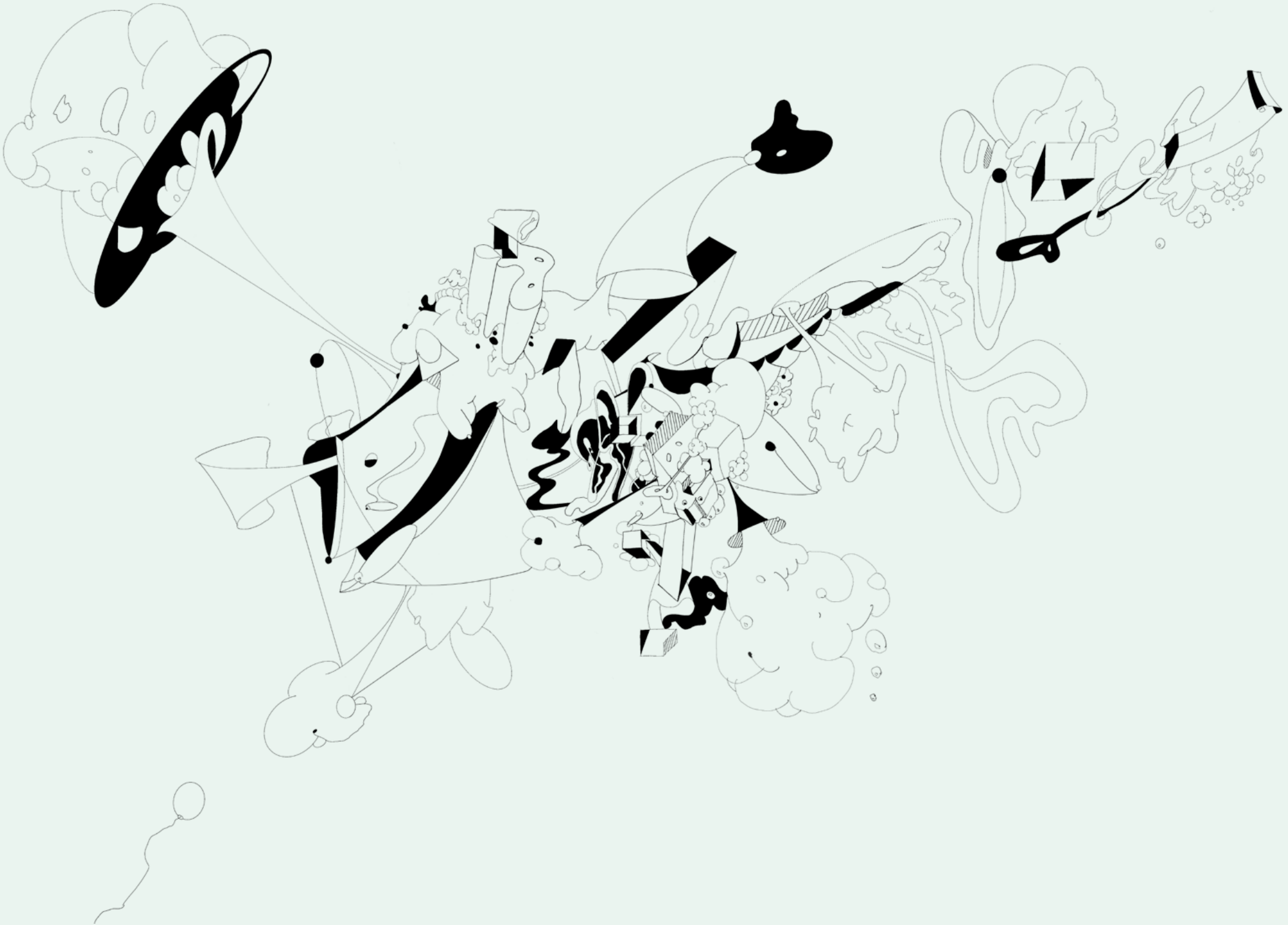
Heute kommt Martin nur noch selten dazu, Sträusse eigenhändig anzufertigen. Darum kümmern sich Brigitte und ihre Arbeitskolleg:innen. Ein grosser

Teil der Bestellungen sind wiederkehrende Aufträge. Dazu gehören die Sträusse für die Einrichtungen der Stiftung Netzwerk. Brigitte erinnert sich: «Es begann mit einem gelegentlichen Strauss für das Restaurant Viadukt vor etwa 15 Jahren.» Daraus wurde ein Strauss pro Woche, dann kamen der Konter und der mittagstisch eis in Wetzikon dazu und schliesslich der Bogen F.

«Heute gibt es ja kaum mehr Restaurants, die Wert auf Blumen legen», sagt Martin. Früher sei dieser vergängliche Luxus normal gewesen. Fragt man Kaspar Jucker, Geschäftsleiter der Stiftung Netzwerk, beharrt er darauf, auch in Zukunft nicht auf Blumen verzichten zu wollen. «Blumen, Zeitungen und Zeitschriften», sagt er, «gehören in jedes gute Restaurant oder Café. Klar, das ist ein hoher Posten, aber ich habe nicht nur persönlich Freude an solchen Dingen, ich sehe das auch als Zeichen der Gastfreundschaft. Die Leute, die zu uns kommen, wissen das zu schätzen.» Dass er sich damals für Martin Grossenbacher entschieden habe, hatte einen einfachen Grund. «Wir sahen uns verschiedene Läden in der Stadt an, aber der von Martin sprach uns auf Anhieb an», sagt Kaspar. «Das war unser Stil.»

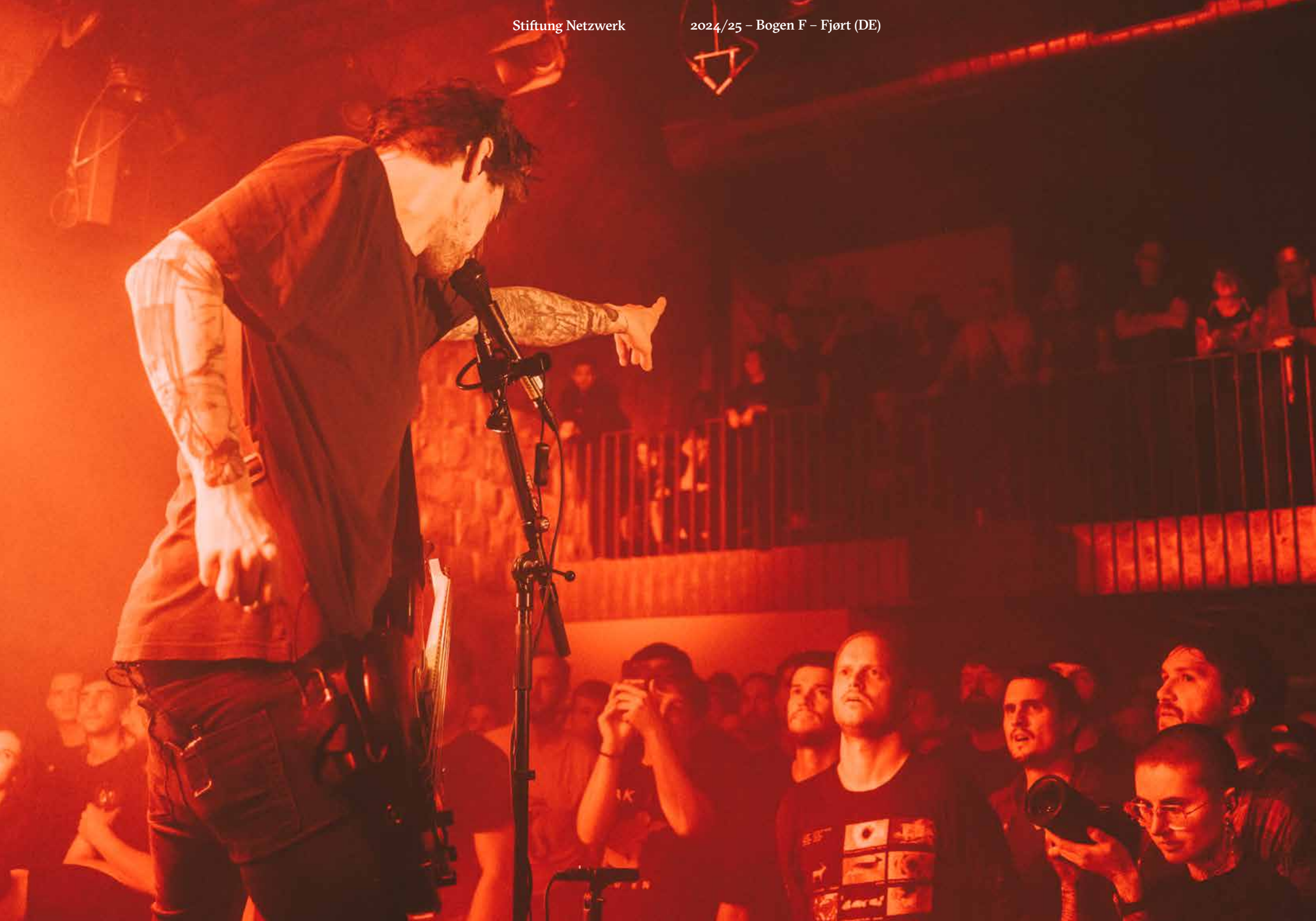
Doch wie funktioniert das nun, mit diesen Sträussen, die Brigitte wöchentlich bindet? Gibt es da Rock'n'Roll-Sträusse für den Bogen F, Soul-Food-Sträusse fürs Restaurant Viadukt und Kaffee-und-Kuchen-Sträusse für den Konter? Brigitte lacht. Obschon sie ein grosser Musikfan sei, denke sie nicht ans Konzertprogramm im Bogen F, wenn sie die Sträusse parat mache. Wichtiger seien andere Gedanken: Welche Blumen sind gerade im Angebot, die eine Woche lang halten? Was für Vasen stehen zur Verfügung? Welcher Platz kommt den Sträussen zu, und werden sie vor Ort unterhalten? Denn sind die Blumen geliefert, liegt es in der Verantwortung des Kunden, dafür zu sorgen, dass sie das Geld wert sind, das man für sie ausgegeben hat. «Einen Strauss muss man pflegen», sagt Brigitte. «Regelmässig das Wasser zu wechseln ist das Mindeste. Und jeden zweiten Tag die Vase putzen.» Umso mehr freue sie es, wenn sie an einem Konzert im Bogen F oder bei einem Znacht im Viadukt einen Blick auf eines ihrer Kunstwerke werfe und sehe: «Doch, denen geht es hier gut.»

Text: Frank Heer



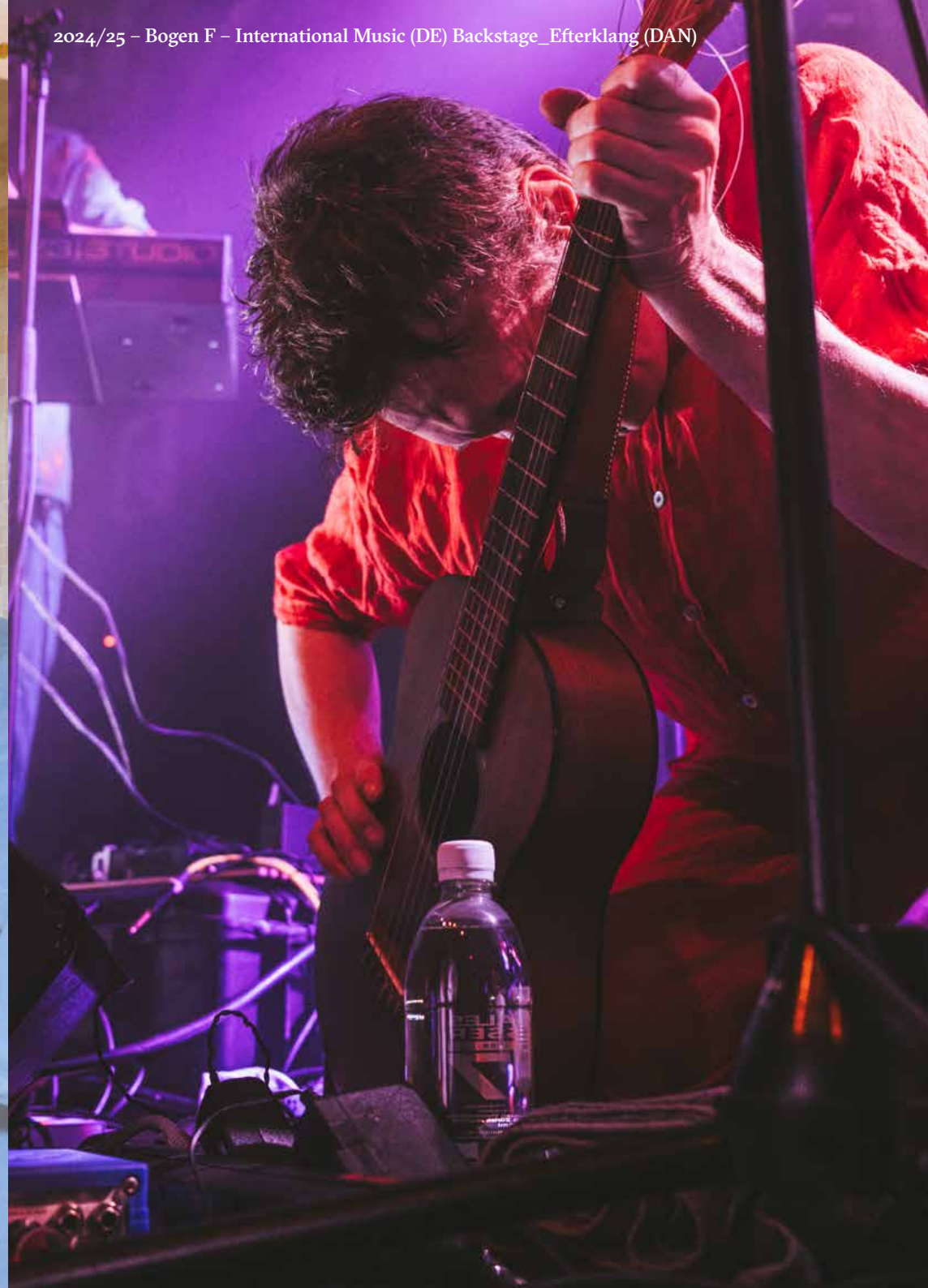
IN ALL OUR
DECADENCE
PEOPLE DIE

NO DRINKS HERE!
RIDERS



2024/25 – Bogen F – Wand (US)_The Murder Capital (IRL)

BM
fire mountain tours



Konzerte im Bogen F

21.07.24	Waxahatchee (US)	Support	Anna St. Louis (US)	SOLD OUT
24.07.24	Psychedelic Porn Crumpets (AUS)	Support	FEET (UK)	SOLD OUT
02.08.24	Night Beats (US)	Support	Donalds of Horror (CH)	
04.08.24	Black Mountain (CAN)	Support	Mount Jacinto (CH)	
04.09.24	Crack Cloud (CAN)	Support	Clothing (MEX)	
12.09.24	The Shivas (US)	Support	Dennis Kiss (DE/CH)	
14.09.24	La Luz (US)	Support	Barrio Colette (CH)	
19.09.24	Lip Critic (US)			Abgesagt
24.09.24	Still Corners (UK)	Support	Luce (CH)	SOLD OUT
26.09.24	The Beauty of Gemina (CH)			
01.10.24	Jochen Distelmeyer (DE)			
02.10.24	Charlie Parr (US)		The Bygones (US)	DOPPELKONZERT
19.10.24	Scott Matthew (AUS)	Support	April Marmara (PT)	
24.10.24	Lea Lu (CH)		Elysian Fields (US)	DOPPELKONZERT
26.10.24	King Buzzo & Trevor Dunn (US)	Support	Ni Maîtres (UK)	
31.10.24	Fai Baba & Amour sur Mars (CH)	Support	Follia (CH)	PLATTENTAUFE
01.11.24	Sad Night Dynamite (UK)	Support	Bug Eyed (UK)	
07.11.24	METZ (CAN)	Support	Fomies (CH)	
09.11.24	Milliarden (DE)	Support	RAHEL (AT)	Abgesagt
12.11.24	Wand (US)	Support	Sun Cousto (CH)	
13.11.24	Dummy (US)		Peter Kernel (CH)	DOPPELKONZERT
16.11.24	Die Nerven (DE)	Support	CALI (DE)	SOLD OUT
26.11.24	Fjørt (DE)	Support	Surreal Fatal (DE)	
02.12.24	King Hannah (UK)	Support	Joe Gideon (UK)	SOLD OUT
03.12.24	Kishi Bashi (US)	Support	Sweet Loretta (UK)	
04.12.24	Vera Sola (CAN/US)	Support	Anthony Da Costa (US)	
06.12.24	Errorr (DE)		Maquina. (PT)	DOPPELKONZERT
10.12.24	The KVB (UK)	Support	Left For Pleasure (DE)	SOLD OUT
11.12.24	J. Bernardt (BEL)	Support	Jonas De Kesel (BEL)	

13.12.24	Glad We Met Night-Solidaritäts-Abend: Disco Doom (CH), 222Rn (CH), Pyrit (CH)			Soli-Abend
19.12.24	International Music (DE)	Support	Gustav Gurke (CH)	SOLD OUT
20.12.24	Annie Taylor (CH)	Support	Bikini Beach (DE)	SOLD OUT
27.01.25	Efterklang (DAN)			SOLD OUT
07.02.25	The Heavy Heavy (UK)	Support	Amanda Bjorn (US)	
13.02.25	The Veils (NZL/UK)	Support	Laure Betris (CH)	SOLD OUT
14.02.25	Darren Kiely (IRL)	Support	Oscar Blue (IRL)	SOLD OUT
21.02.25	Alan Sparhawk (of Low) (US)	Support	Circuit Des Yeux (US)	
22.02.25	Ditz (UK)	Support	Taranja Wu (CH)	
28.02.25	julie (US)	Support	Robber Robber (US)	SOLD OUT
01.03.25	Duke Garwood (UK)	Support	Odd Beholder (CH)	
13.03.25	Isolation Berlin (DE)	Support	San Silvan (CH)	
20.03.25	Sean Rowe (US)	Support	Julia Heart (CH)	
25.03.25	bdrmm (UK)	Support	Glaascats (CH)	
26.03.25	Friedberg (AT/UK)	Special Guest	Evelinn Trouble (CH)	
02.04.25	Niklas Paschburg (DE)			SOLD OUT
04.04.25	Long Tall Jefferson (CH)	Support	Hilke (CH)	PLATTENTAUFE
11.04.25	Flyte (UK)	Support	M Field (ZAF)	SOLD OUT
25.04.25	Grandjean (CH)			
03.05.25	Divorce (UK)	Support	Lost in Lona (CH)	
06.05.25	The Murder Capital (IRL)	Support	Hex Girlfriend (UK)	SOLD OUT
09.05.25	Anika (UK/DE)	Support	Tomas Nochteff (DE)	
14.05.25	Tess Parks (CAN)			Abgesagt
23.05.25	Gruff Rhys (UK)			
24.05.25	Dylan LeBlanc (US)	Support	Johnny Delaware (US)	
05.06.25	Dehd (US)	Support	headboy (UK)	
09.06.25	The Hard Quartet (US)	Support	Lucien Badoux (CH)	
10.06.25	Christopher Owens (US)			

Finanzen

Rückblick 2024

Die Stiftung Netzwerk schliesst das Geschäftsjahr 2024 mit einem Jahresverlust von Fr. 25’549.-- ab. Budgetiert war ein Verlust von Fr. 24’875.--. Die negative Differenz zum Budget beläuft sich damit auf Fr. 674.--. Gegenüber dem Vorjahresergebnis bedeutet dies eine negative Veränderung von Fr. 16’000.--.
Das Jahr stand unter herausfordernden Vorzeichen. Stichworte: steigende Energie- und Mietkosten, Teuerung sowie die Grossbaustelle der SBB im Rahmen der Sanierung des Wipkinger Viadukts. Letztere beeinträchtigte unsere beiden dort untergebrachten Betriebe, das Restaurant Viadukt und vor allem den Bogen F, noch schlimmer als befürchtet. Üble Wassereinbrüche verunmöglichten teilweise den Betrieb und sorgten für Einnahmeneinbussen, Mehrkosten und Ärger. Die SBB als Verursacherin übernahmen zwar den grössten Teil der notwendig gewordenen Sanierungsarbeiten, und auch unsere Vermieterin, die Stiftung PWG, beteiligte sich an den Kosten. Die Umsatzeinbussen in der Höhe von zirka zwei durchschnittlichen Monatsumsätzen blieben aber an uns hängen und belasteten das Ergebnis des Bogen F entscheidend.
Trotzdem zeigten sich unsere Ergebnisse bis und mit Spätsommer erfreulicherweise stabil. Dann kündigten sich erste Vorboten eines schwierigen Herbstes an, welcher an verschiedenen Fronten auch eintraf: Unsere Gastronomie-Angebote haben seit der Corona-Pandemie zu kämpfen. Die Nachfrage von Seiten der Klient:innen nach Ausbildungen in der Gastronomie hat markant nachgelassen. Steigende Infrastruktur- und Personalkosten sowie Ausfälle von Mitarbeiter:innen und anspruchsvolle personelle Konstellationen in einigen Bereichen machen uns zusätzlich zu schaffen. All dies kann nicht vollständig mit Preiserhöhungen aufgefangen werden, sonst werden Gäste unzufrieden und kommen nicht mehr. Taxanpassungen für die Ausbildungen der Klient:innen können leider seit Jahren nicht durchgesetzt werden. Zusätzlich verzeichneten auch unsere Angebote der Dezentralen Drogenhilfe (DDH) einen eher durchzogenen und unruhigen Verlauf des Geschäftsjahres.
Unter Berücksichtigung all dieser Gegebenheiten müssen wir aber zufrieden sein, dass wir das Geschäftsjahr finanziell im Rahmen des Budgets abschliessen konnten.
Zum Glück sind wir in anderen Bereichen gut aufgestellt. Ausbildungsplätze in Detailhandel und Handwerk sind gefragt, die Jugendwohnungen und die Ambulante Jugend- und Familienbegleitung (ajfb) laufen gut, und auch das AIP Schule hat sich aufgefangen und war gut ausgelastet. Bei den Jugendwohnungen wurde im zweiten Halbjahr 2024 die geplante Erweiterung mit der Eröffnung unserer ersten Jugendwohnung in Winterthur umgesetzt.
Musterbeispiel für eine erfreuliche Entwicklung bleibt weiterhin das AIP LadenBistro Tössfeld in Winterthur. Bereits 2023 im ersten vollständigen Geschäftsjahr des Angebotes zeigten die erzielten Ergebnisse in eine vielversprechende Richtung. 2024 gab es nun eine weitere Steigerung auf der ganzen Linie. Sowohl die Einnahmen aus Tages- und Monatspauschalen wie auch die Umsätze in Laden- und Bistrobetrieb erhöhten sich markant und bildeten in finanzieller Hinsicht das Highlight des Geschäftsjahrs.

Budget 2025 und Ausblick

Der budgetierte Jahresverlust für das Budget 2025 beträgt minus Fr. 12’677.--. Die Budgetsumme hat sich leicht erhöht und beträgt neu rund 14.5 Millionen Franken.
An den Anforderungen betreffend der Auslastung der angebotenen Klient:innenplätze ändert sich nichts: Diese bleiben hoch, daran führt auch in Zukunft kein Weg vorbei. Die Nachfrage in der Ambulanten Jugend- und Familienbegleitung (ajfb) steigt weiterhin. Somit wurde die Kapazität in diesem Angebot nochmals leicht erhöht und eine zusätzliche Stelle geschaffen. Weiter ist geplant, bei den Jugendwohnungen in Winterthur zusätzlichen Wohnraum anzubieten, und auch in Zürich konnten wir zusätzliche Wohnungen anmieten. Bei den Ausbildungsplätzen in den Gastronomie-Angeboten mussten wir die Auslastungserwartung aufgrund der Situation etwas nach unten anpassen. Darüber hinaus gab es punktuelle Detailanpassungen bei anderen Angeboten.
Glücklicherweise wird die Baustelle der SBB im Viadukt und Bogen F bald Geschichte sein. Wir und unsere Gäste freuen uns auf einen Sommer ohne Widrigkeiten und Einschränkungen. Natürlich hoffen wir, dass dies auch in finanzieller Hinsicht positive Auswirkungen zeigt.
Für die in der Schweiz stattfindende Fussball-Europameisterschaft der Frauen planen wir im Sommer im Bogen F eine Fussball-EM-Bar auf die Beine zu stellen. Die genauen Details – wie auch die Finanzierung – sind noch offen.
2025 wird in der Geschichte der Stiftung Netzwerk auch ein wichtiges Jahr werden: Im 28. Jahr des Bestehens werden wir erstmals einen eigenen Neubau erstellen können. Nach langen – manchmal endlos scheinenden – Jahren der Planung und verschiedenen, erfolgreich abgewehrten Einsprachen und Rekursen ist der Spatenstich für den Neubau auf unserem Gelände in Hinwil im Februar 2025 endlich erfolgt. Nach Fertigstellung wird das Gebäude vom Begleiteten Wohnen und der Auffangwohngruppe genutzt werden können. Die Finanzierung gelang uns durch eine erfolgreiche Spendenaktion und durch Hypothekardarlehen der Bank Avera Genossenschaft und der Stiftung Solidaritätsfonds der Wohnbaugenossenschaften Schweiz.
Eine stabile Liquiditätslage ist in diesen herausfordernden Zeiten von grosser Wichtigkeit. Wir müssen nach wie vor Fremdkapital zurückzahlen, da die Amortisationen für die Covid-19-Kredite und für den Förderkredit der Alternativen Bank Schweiz weiter anstehen. Dank der grosszügigen privaten Spende in unser Eigenkapital können wir diesen Geldabfluss aber bis und mit Geschäftsjahr 2025 zumindest teilweise kompensieren. Danach werden wir auf ausgeglichene Geschäftsergebnisse beziehungsweise kleinere Gewinne angewiesen sein, um den Stand halten zu können.

Revisionsbericht

HPM Revisionsgesellschaft AG

Eduard Miranda
Geschäftsführer, VR
dipl. Wirtschaftsprüfer
Guido Kälin
dipl. Wirtschaftsprüfer, VR
Antonio Macri'
dipl. Wirtschaftsprüfer

Sonnenhof 7, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 444 34 27
www.hpm-revision.ch
RAB-Reg. Nr. 503 033
CHE-105.690.719 MWST

Bericht der Revisionsstelle
zur Eingeschränkten Revision
an den Stiftungsrat der
Stiftung Netzwerk
Wettsteinweg 1
8630 Rüti (ZH)

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der **Stiftung Netzwerk, Rüti** für das am 31. Dezember 2024 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem schweizerischen Gesetz und der Stiftungsurkunde entspricht.

HPM Revisionsgesellschaft AG

Eduard Miranda
dipl. Wirtschaftsprüfer
zugelassener Revisionsexperte
Leitender Revisor

Antonio Macri'
dipl. Wirtschaftsprüfer
zugelassener Revisionsexperte

Pfäffikon, 20. Februar 2025

Beilage: Jahresrechnung 2024

Mitglied von EXPERTsuisse

Bilanz

Aktiven	2024	2023	2022
Flüssige Mittel	1 094 922	1 093 572	849 037
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	830 733	928 086	870 183
Kautionen	233 487	227 637	218 935
Warenlager	162 868	147 933	153 744
Aktive Rechnungsabgrenzung	122 339	86 753	116 782
Umlaufvermögen	**2 444 350**	**2 483 982**	**2 208 681**
Sachanlagen	792 328	660 359	677 816
Einrichtungen	683 860	875 273	1 087 273
Immobilien	1 062 042	1 016 064	1 020 967
Anlagevermögen	**2 538 229**	**2 551 695**	**2 786 056**
Bilanzsumme	4 982 579	5 035 678	4 994 737
Passiven			
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	719 290	735 240	704 103
Passive Rechnungsabgrenzung	380 690	524 881	417 627
Fremdkapital kurzfristig	**1 099 980**	**1 260 121**	**1 121 730**
Verbindlichkeiten verzinslich	1 065 833	1 270 833	1 295 833
Hypotheken verzinslich	994 375	1 003 500	1 014 000
übrige Verbindlichkeiten	-	-	-
Fremdkapital langfristig	**2 060 208**	**2 274 333**	**2 309 833**
Gebundene Fonds	**733 782**	**547 065**	**759 467**
Stiftungskapital	794 159	803 707	828 236
Kapitaleinlage aus Spende	320 000	160 000	-
Allgemeine Reserve	-	-	-
Jahreserfolg	-25 549	-9 549	-24 528
Eigenkapital per 31.12.	**1 088 609**	**954 159**	**803 707**
Bilanzsumme	4 982 579	5 035 678	4 994 737

Erfolgsrechnung und Budget

	Stiftung Netzwerk 2024	Stiftung Netzwerk 2023	Budget 2025
Ertrag	**14 173 733**	**13 927 736**	**14 505 205**
Aufträge	5 819 467	5 835 062	5 950 560
Mieten	114 420	120 612	29 220
Tagespauschalen	7 663 182	7 592 649	8 398 993
Sonstige Erlöse	15 230	-	-
Spenden	440 158	163 604	85 000
Spenden aus Fonds	209 783	322 660	143 709
Unterstützungsbeiträge	-	-	-
Gemeindebeiträge	147 475	127 249	147 474
MwSt.	-235 982	-234 100	-249 751
Aufwand	**14 199 283**	**13 937 285**	**14 517 882**
Personalaufwand	7 762 351	7 704 990	8 254 171
Produktionsmaterial	2 209 853	2 356 283	2 334 760
Raumaufwand	1 859 729	1 871 598	1 925 165
Klientenaufwand	234 011	242 417	284 013
Betriebsaufwand	1 308 480	1 274 298	1 256 168
Zuweisung Spenden an Fonds Neubau Walderstrasse	350 000	-	-
Kapitalaufwand	31 384	33 353	42 630
Abschreibungen	443 475	454 346	420 974
Betriebsgewinn (+)/Defizit (-)	**-25 549**	**-9 549**	**-12 677**

Mittelflussrechnung

	2024	2023	2022
Mittelfluss aus Betriebstätigkeit	**298 766**	**552 424**	**221 480**
Betriebsdefizit/Betriebsgewinn	-25 549	-9 549	-24 528
Abschreibungen	443 474	454 347	347 982
Abnahme/(Zunahme) Übrige Forderungen	91 503	-66 606	-72 566
Veränderung Warenlager	-14 935	5 811	-32 964
Abnahme/(Zunahme) Aktive Rechnungsabgrenzung	-35 586	30 029	89 222
Zunahme/(Abnahme) kurzfrist. Verbindlichkeiten	-15 950	31 137	-87 824
Zunahme/(Abnahme) Passive Rechnungsabgrenzung	-144 191	107 254	2 159
Mittelfluss aus Investitionstätigkeit	**-430 008**	**-219 987**	**-603 528**
Desinvestitionen	-	-	26 000
Investitionen	-430 008	-219 987	-629 528
Mittelfluss aus Finanzierungstätigkeit	**132 592**	**-87 902**	**-19 649**
Gebundene Fonds	186 717	-212 402	243 851
Allgemeine Reserve	-	-	-28 000
Neue Darlehen und Hypotheken	-	200 000	-
Rückzahlung Darlehen und Hypotheken	-214 125	-235 500	-235 500
Kapitaleinlage aus Spende	160 000	160 000	-
Veränderung Zahlungsmittel	**1 350**	**244 535**	**-401 697**
Anfangsbestand Flüssige Mittel 1.1.	1 093 572	849 037	1 250 734
Endbestand Flüssige Mittel 31.12.	1 094 922	1 093 572	849 037

Kapitalnachweis

	Anfangsbestand 1.1.2024	Zuweisungen extern	Interne Fondstransfers	Verwendung	Endbestand 31.12.2024
Mittel aus Eigenfinanzierung					
Stiftungskapital	794 159	-	-25 549	-	768 609
Kapitaleinlage aus Spende	160 000	160 000	-	-	320 000
Jahreserfolg	-	-25 549	25 549	-	-
Organisationskapital	**954 159**	**134 451**	**-**	**-**	**1 088 609**
Mittel aus Fondskapital					
Gebundene Fonds AIP Viadukt, AIP Konter, AIP Dorfladen, AIP Bogen F, AIP Betriebsunterhalt, AIP Laden-Bistro, AIP Erneuerungen Betriebseinrichtungen, Jobbus/Garage Erneuerungen Betriebseinrichtungen, AIP Schreinerei Erneuerungen Betriebseinrichtungen	547 065	46 500	-	-209 783	383 782
Gebundener Fonds Neubau Walderstrasse, Hinwil	-	350 000	-	-	**350 000**

Anhang zur Jahresrechnung

		2024	2023
1.	**Angaben zu den in der Jahresrechnung angewandten Grundsätzen:** Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Vorschriften des Schweizer Gesetzes, insbesondere den Artikeln über die kaufmännische Buchführung und Rechnungslegung des Obligationenrechts (Art. 957 bis 962), erstellt. Die Rechnungslegung erfordert vom Stiftungsrat Schätzungen und Beurteilungen, welche die Höhe der ausgewiesenen Vermögenswerte und Verbindlichkeiten sowie Eventualverbindlichkeiten zum Zeitpunkt der Bilanzierung, aber auch Aufwendungen und Erträge der Berichtsperiode beeinflussen könnten. Der Stiftungsrat entscheidet dabei jeweils im eigenen Ermessen über die Ausnutzung der bestehenden gesetzlichen Bewertungs- und Bilanzierungsspielräume. Zum Wohle der Stiftung können dabei im Rahmen des Vorsichtsprinzips Abschreibungen, Wertberichtigungen und Rückstellungen über das betriebswirtschaftlich benötigte Ausmass hinaus gebildet werden.		
2.	**Angaben, Aufschlüsselung und Erläuterungen zu Positionen der Bilanz und Erfolgsrechnung:** Sämtliche für die Beurteilung der Vermögens-, Finanzierungs- oder Ertragslage wesentlichen Positionen wurden in der Bilanz bzw. in der Erfolgsrechnung einzeln ausgewiesen.		
3.	**Gesamtbetrag der aufgelösten Wiederbeschaffungsreserven und der darüber hinausgehenden stillen Reserven, soweit dieser den Gesamtbetrag der neugebildeten derartigen Reserven übersteigt, wenn dadurch das erwirtschaftete Ergebnis wesentlich günstiger dargestellt wird:**	keine	keine
4.	**Weitere vom Gesetz verlangte Angaben:**	keine	keine
5.	**Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt:**	73.00	74.00
6.	**Angaben zu Gesellschaften, an denen direkte oder wesentliche indirekte Beteiligungen bestehen:**	keine	keine
7.	**Angaben über Erwerb, Veräusserungen und Anzahl der von der Gesellschaft gehaltenen eigenen Anteile, einschliesslich der Anteile, die Unternehmen, an denen sie beteiligt ist, halten, sowie die Bedingungen, zu denen sie erworben oder veräussert wurden:**	keine	keine
8.	**Restbetrag der nichtbilanzierten, mietähnlichen Verbindlichkeiten, sofern diese nicht innert zwölf Monaten ab Bilanzstichtag auslaufen:**	keine	keine
9.	**Verbindlichkeiten gegenüber Vorsorgeeinrichtungen:**	165'089.15	163'559.60
10.	**Gesamtbetrag der Bürgschaften, Garantieverpflichtungen und Pfandbestellungen zugunsten Dritter:**	keine	keine
11.	**Gesamtbetrag der zur Sicherung eigener Verbindlichkeiten verwendeten Aktiven sowie der Aktiven unter Eigentumsvorbehalt:**		
	Buchwert der bilanzierten Liegenschaften:	1 062'041.75	1'016'063.70
	Gesamtbetrag der Grundpfandrechte:	1'470'000.00	1'470'000.00
	Hypothekarkredite per Bilanzstichtag:	994'375.00	1'003'500.00
	Brandversicherungswerte der bilanzierten Liegenschaften:	1'598'650.00	1'598'650.00

		2024	2023
12.	**Erläuterungen zu ausserordentlichen, einmaligen oder periodenfremden Positionen der Erfolgsrechnung:**	keine	keine
13.	**Beteiligungsrechte und Optionen für Organe und Mitarbeiter:innen:**	keine	keine
14.	**COVID -19-Kredit** Mit Schreiben vom 07.04.2020 wurde der Stiftung Netzwerk, Rüti von der Alternativen Bank Schweiz AG ein COVID-19-Darlehen in der Höhe von CHF 500›000 mit einem Zinssatz von 0% (2024 = 1,5%) mit einer Laufzeit bis längstens 30.9.2027 gewährt.	249'999.80	333'333.20
	Mit Vertrag vom 02.06.2020 erhielt die Stiftung Netzwerk ebenfalls von der Alternativen Bank Schweiz AG einen COVID-19-Kredit-Plus in der Höhe von CHF 300›000 mit einem Zinssatz von 0,5 % p.a. (2024 = 2%) sowie einer Laufzeit von max. 5 J. & einer Solidarbürgschaft der BG OST-SÜD, St.Gallen.	33'333.20	99'999.90
15.	**Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag:**	keine	keine
16.	**Angaben zu Vergütungen an Stiftungsrat und Geschäftsleitung** Gesamtbetrag der Vergütungen an Stiftungsrat und GL in 2024	235'045.90	237'083.00
17.	**Angaben zu Eventualverbindlichkeiten:**	keine	keine
18.	**Gründe eines vorzeitigen Rücktritts der Revisionsstelle:**	keine	keine
19.	**Kapitalerhöhungen / Kapitalherabsetzungen** Angaben über alle Kapitalerhöhungen und/oder Kapitalherabsetzungen die der Stiftungsrat innerhalb eines Kapitalbandes vorgenommen hat.	keine	keine

Revisionsbericht

HPM Revisionsgesellschaft AG

Eduard Miranda
Geschäftsführer, VR
dipl. Wirtschaftsprüfer
Guido Kälin
dipl. Wirtschaftsprüfer, VR
Antonio Macri'
dipl. Wirtschaftsprüfer

Sonnenhof 7, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 444 34 27
www.hpm-revision.ch
RAB-Reg. Nr. 503 033
CHE-105.690.719 MWST

Bericht der Revisionsstelle
zur Eingeschränkten Revision
an den Stiftungsrat der
Netzwerk Stiftung für soziale Arbeit
Sport und Kultur
Heinrichstrasse 221
8005 Zürich

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der **Netzwerk Stiftung für soziale Arbeit, Sport und Kultur, Zürich** für das am 31. Dezember 2024 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem schweizerischen Gesetz und Stiftungsurkunde entspricht.

HPM Revisionsgesellschaft AG

Eduard Miranda
dipl. Wirtschaftsprüfer
zugelassener Revisionsexperte
Leitender Revisor

Antonio Macri'
dipl. Wirtschaftsprüfer
zugelassener Revisionsexperte

Pfäffikon, 19. Februar 2025

Beilage: Jahresrechnung 2024

Mitglied von EXPERTsuisse

Bilanz

Aktiven	2024	2023	2022
Flüssige Mittel	34'752	35'340	36'977
Umlaufvermögen	**34'752**	**35'340**	**36'977**
Anlagevermögen	-	-	-
Bilanzsumme	34'752	35'340	36'977
Passiven			
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	-	-	-
Passive Rechnungsabgrenzung	-	-	-
Fremdkapital kurzfristig	-	-	-
Stiftungskapital	35'340	36'977	37'654
Jahreserfolg	-589	-1'637	-678
Eigenkapital per 31.12.	**34'752**	**35'340**	**36'977**
Bilanzsumme	34'752	35'340	36'977

Erfolgsrechnung

	2024	2023	2022
Ertrag	-	-	-
Spenden	-	-	-
Einlage in Spendenfonds	-	-	-
Spenden aus Fonds	-	-	-
Zinsertrag	-	-	-
Aufwand	**589**	**1'637**	**678**
Personalkosten	541	1'589	630
Spendenaufwand	-	-	-
Betriebskosten	48	48	48
Betriebsgewinn (+)/Defizit (-)	**-589**	**-1'637**	**-678**

Anhang zur Jahresrechnung

		2024	2023
1.	**Angaben zu den in der Jahresrechnung angewandten Grundsätzen:** Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Vorschriften des Schweizer Gesetzes, insbesondere den Artikeln über die kaufmännische Buchführung und Rechnungslegung des Obligationenrechts (Art. 957 bis 962), erstellt. Die Rechnungslegung erfordert vom Stiftungsrat Schätzungen und Beurteilungen, welche die Höhe der ausgewiesenen Vermögenswerte und Verbindlichkeiten sowie Eventualverbindlichkeiten zum Zeitpunkt der Bilanzierung, aber auch Aufwendungen und Erträge der Berichtsperiode beeinflussen könnten. Der Stiftungsrat entscheidet dabei jeweils im eigenen Ermessen über die Ausnutzung der bestehenden gesetzlichen Bewertungs- und Bilanzierungsspielräume. Zum Wohle der Stiftung können dabei im Rahmen des Vorsichtsprinzips Abschreibungen, Wertberichtigungen und Rückstellungen über das betriebswirtschaftlich benötigte Ausmass hinaus gebildet werden.		
2.	**Angaben, Aufschlüsselung und Erläuterungen zu Positionen der Bilanz und Erfolgsrechnung:** Sämtliche für die Beurteilung der Vermögens-, Finanzierungs- oder Ertragslage wesentlichen Positionen wurden in der Bilanz bzw. in der Erfolgsrechnung einzeln ausgewiesen.		
3.	**Angaben zu Vergütungen an Stiftungsrat und Geschäftsleitung**	keine	keine
	Gesamtbetrag der Vergütungen an Stiftungsrat und GL		
	Es bestehen keine weiteren, gemäss Art. 959c OR ausweispflichtigen Sachverhalte.		

Spenden

AIP Dorfladen Seegräben	
Familie Kellerhals, Uster	1'000.00

AIP Restaurant Konter	
Ref. Kirchgemeinde Wallisellen	5'000.00

Auffangwohngruppe/Begleitetes Wohnen (Neubau Walderstrasse, Hinwil)	
Gemeinnütziger Fonds Kanton Zürich	300'000.00
Ernst Göhner Stiftung	250'000.00
MBF Foundation	100'000.00
Stiftung Accentus	100'000.00
Baugarten Stiftung	80'000.00
Gemeinnützige Gesellschaft Bezirk Hinwil	50'000.00
Alfred und Bertha Zangger-Weber Stiftung	50'000.00
Stiftung Walter und Anne Marie Boveri	20'000.00

Begleitetes Wohnen	
Spende anonym	1'000.00

Jobbus/Garage (neues Fahrzeug)	
Stiftung Accentus	40'000.00

Allgemein	
Alfred und Bertha Zangger-Weber Stiftung	10'000.00
Alfred und Bertha Zangger-Weber Stiftung (2025)	10'000.00
Verena Boller Stiftung	5'000.00
Verena Boller Stiftung (2025)	5'000.00
Reformierte Kirche Hinwil	2'500.00
Pratohaus AG, Zürich (2025)	1'000.00
Bolliger Arthur, Teufen	1'000.00
Clalüna Hedwig, Wallisellen (2025)	1'000.00
Spende anonym	1'000.00
Buscher Jochen, Gossau	900.00
Grossenbacher Martin, Zürich	800.00
Tischhauser Regula, Rüti	720.00
Clalüna Hedwig, Wallisellen	700.00
Gloor Peter und Ursula, Zürich	700.00
Schalch Rainer, Ennetbaden	600.00
Eggenberger & Schlumpf AG, Rüti	500.00
Egli Niklaus und Annemarie, Hinwil	500.00
Grandjean Dominique, Zürich	500.00
Gunterberg Maja und Tore, Thalwil	500.00
Lippuner Fabian, Zürich	500.00
Lüthi Christoph, Dübendorf	500.00
Ringli Kornel, Zürich	500.00
Ringli Kornel, Zürich (2025)	500.00
Volken Regina, Rüti (Flohmarkt Rüti)	500.00
Wolfensberger Robert, Dürnten	500.00
Burkard Gallus, Dietikon	400.00
Friedli Bänz, Zürich	350.00
Reformierte Kirche Dürnten	300.00
SWGastro GmbH, Chur	300.00
Ernst Beat, Rüti	300.00
Haueter Ernst und Berty, Zürich	300.00
Mattes Rolf und Mina, Schaffhausen	300.00
Wiget Theo und Marianne, Hausen a.A.	300.00
Müller Kai, Schaffhausen	250.00
Inter Comestibles 87 AG, Zürich	200.00
Keller Roger, Knecht Regula, Illnau	200.00
Messikommer Ruth, Aathal-Seegräben	200.00
Moor Eugen, Steinmaur	200.00
Moor Eugen, Steinmaur (2025)	200.00
Sablonier Annigna, Zürich	200.00
Schröder Karin, Holdener Fridolin, Wetzikon	200.00
Weber Andrea, Zürich	200.00
Wirz Rolf, Laupen	200.00
Spende anonym	200.00
Aeschbach Gregor, Aadorf	170.00
Bloch Gabriela, Steinmann Dominik, Zürich	150.00
Graf Janine, Zürich	150.00
Mägerle Gregor, Rüesch Claudia, Zürich	150.00
Schenker Eva und Thomas, Kerzers	150.00
Berger Lukas, Grünen	100.00
Bickel Marianne, Zürich	100.00
Bodmer Marion, Höri	100.00
Bollmann Philippe und Heidi, Dielsdorf	100.00
Breton Urs, Zürich	100.00
Fries Caspar und Ilse, Rüti	100.00
Jacob Walter, Grüt	100.00
Kägi Rudolf und Regine, Kilchberg	100.00
Knechtle Rolf, Wald	100.00
Kubli Peter und Brigitte, Affoltern a.A.	100.00
Lieberherr Christa, Bäretswil	100.00
Lieberherr Marcel und Ruth, Mönchaltorf	100.00
Manhart Barbara, Wangen	100.00
Manser Gabriela, Trogen	100.00
Muggli Rosmarie, Rüti	100.00
Ramseier Walter und Susanne, Wald	100.00
Streiff Schmid Jakob, Aathal-Seegräben	100.00

Die Spenden umfassen den Zeitraum vom 1. Januar 2024 bis zum 30. Juni 2025.

Für alle Spenden – auch die vielen kleineren und hier nicht aufgeführten – bedanken wir uns ganz herzlich.

AIP – Arbeitsintegrationsprojekt für Jugendliche und junge Erwachsene

Kapazität Plätze	84
Teilnehmende pro Tag im Schnitt	71.8
Auslastung	85.5%
Durchschnittsalter in Jahren	20
Total Teilnehmende	**133**
Stand 1.1.2024	75
Eintritte	58
Austritte	52
Stand 31.12.2024	81

AIP Restaurant Konter	25
AIP Restaurant mittagstisch eis	7
AIP Restaurant Viadukt	30
AIP Bogen F	1
AIP Dorfladen Seegräben	15
AIP LadenBistro Tössfeld	17
AIP Schreinerei	10
AIP Betriebsunterhalt	16
AIP Schule	13

Lehre EFZ verschiedene Branchen	24
Attestlehre EBA verschiedene Branchen	40
Praktische Ausbildung PrA verschiedene Branchen	22
Abklärung/Arbeitstraining/Berufsvorbereitung	27
IV-Integrationsmassnahmen	14
Coaching	14
Schulabschluss	13

Fallführende Stellen	
Asylwesen	1
Jugendanwaltschaft	5
Kinder- und Jugendhilfezentren (kjz)	2
Schule	21
Soziale Dienste	9
SVA/IV	98
andere	1

Kostenträger	
Jugendanwaltschaft	5
Kantonales Sozialamt	1
Schulbehörden	21
Sozialbehörden	11
SVA/IV	98
andere	1

*Teilnehmende, die in mehreren AIP-Betrieben tätig waren, werden beim Total nur einmal gezählt. Dadurch ergeben sich teils unterschiedliche Gesamtsummen.

Das AIP – Arbeitsintegrationsprojekt für Jugendliche und junge Erwachsene bietet seit 2005 in acht Betrieben Ausbildungs- und Arbeitstrainingsplätze in den Bereichen Küche, Restauration, Detailhandel, Schreinerei und Betriebsunterhalt sowie IV-Integrations- und berufliche Massnahmen.

AIP Schule, Wetzikon: Seit 2005 werden in der als Privatschule anerkannten AIP Schule schulpflichtige Jugendliche unterrichtet, deren Förderbedarf die Möglichkeiten der öffentlichen Schulen übersteigt.

Angebot für unsere Gäste und Kund:innen:

Restaurant Konter, Wetzikon: *zwei Tagesmenüs und ein Wochenhit, Sonnenterrasse; wochentags geöffnet. Vermietung für Feiern und Anlässe.*

Restaurant mittagstisch eis, Wetzikon: *Mittagstisch für Schüler:innen und Erwachsene mit zwei täglich wechselnden Menüs, schöne Gartenwirtschaft mit Kiosk; wochentags geöffnet. Vermietung für Feiern und Anlässe.*

Dorfladen Seegräben: *breites Sortiment an Lebensmitteln, lokalen Spezialitäten, Frischprodukten und Haushaltsartikeln. Moderne Kaffeebar und schöne Terrasse mit Fernsicht – ideal für einen einen Znüni, einen Zvieri oder einen kleinen Zmittag.*

Restaurant Viadukt, Zürich: *raffinierte saisonale Küche, mittags drei wechselnde Menüs und ein Wochenhit, abends À-la-carte-Gerichte, ergänzt durch saisonale Tagesspezialitäten. Einzigartige Atmosphäre in den denkmalgeschützten Viaduktbögen, Gartenwirtschaft direkt an der Josefwiese; täglich geöffnet.*

Bogen F, Zürich: *Musikclub am südwestlichen Ende des Viadukts, Cafebar und Vermietung für Feiern und Anlässe, Catering durch das Team des Restaurants Viadukt.*

Schreinerei, Wetzikon: *eigene Garten- und Büromöbelkollektion, Einzelmöbelstücke nach Wunsch, Reparatur und Restauration von Möbeln, Fensterläden und Gartenzäunen.*

Betriebsunterhalt, Wetzikon: *Wartung diverser Gebäude und Betriebe der Stiftung Netzwerk sowie anderer Auftraggeber:innen; Pflege der Umgebung und Grünflächen, Ausführung diverser Unterhaltsarbeiten und kleinerer Reparaturen.*

LadenBistro Tössfeld, Winterthur: *ausgewähltes Sortiment an Lebensmitteln des täglichen Bedarfs, Frischprodukten und Haushaltsartikeln mit Fokus regional und bio. Das Bistro mit urbaner Terrasse bietet werktags ein wechselndes saisonales Menü und samstags durchgehend Brunch.*

Herkunft

Bezirk Hinwil: Bäretswil (7); Bubikon (1); Dürnten (1); Gossau (7); Hinwil (4), Rüti (4); Seegräben (1); Wald (6); Wetzikon (15)

Bezirk Pfäffikon: Illnau-Effretikon (4); Fehraltorf (3); Pfäffikon (3); Russikon (2); Wila (1)

Bezirk Uster: Dübendorf (1); Egg (1); Greifensee (2); Schwerzenbach (2); Uster (8); Volketswil (1)

Kanton Zürich: Adliswil (1); Affoltern a.A. (1); Bassersdorf (1); Bonstetten (1); Bülach (3); Elgg (1); Hombrechtikon (2); Hüttikon (1); Kloten (1); Küsnacht (2); Langnau a.A. (1); Männedorf (1); Meilen (1); Neftenbach (1); Nürensdorf (2); Oberembrach (1); Oberglatt (1); Opfikon (2); Otelfingen (1); Thalheim a.d.T. (1); Winterthur (9); Zürich (17)

Ausserkantonal: Baden AG (1); Berikon AG (1); Frauenfeld TG (1); Ingenbohl SZ (1); Rapperswil-Jona SG (3)

Jobbus/Garage

Budgetierte Plätze	5.5
Teilnehmende pro Tag im Schnitt	2.4
Auslastung	44%
Durchschnittsalter in Jahren	33
Total Teilnehmende	**11**
Stand 1.1.2024	2
Eintritte	9
Austritte	5
Stand 31.12.2024	6
Fallführende Stellen	
Soziale Dienste	9
SVA/IV	2
Kostenträger	
Sozialbehörden	9
SVA/IV	2

Jobbus/Garage bietet seit 1995 begleitete Arbeitsmöglichkeiten im handwerklichen Bereich für Erwachsene mit erschwertem Zugang zum ersten Arbeitsmarkt. In Kooperation mit dem AIP bieten wir im Gemüsebau Seegräben Ausbildungs- und Arbeitstrainingsplätze für Jugendliche und junge Erwachsene sowie IV-Integrationsmassnahmen.

Angebot für unsere Kund:innen:
Umzüge, Entsorgungen, Rückbauten, Umgebungs- und Gartenpflege, Gartenbau, Natur- und Landschaftspflege.
***Gemüsebau Seegräben:** biologischer Anbau von bis zu 50 verschiedenen Gemüsesorten. Vertrieb via Ottenhauser Gemüsekiste, an den Dorfladen Seegräben, an unsere Restaurants sowie an den Hofladen Guyer.*

Herkunft

Bezirk Hinwil: Bäretswil (2); Gossau (4); Wetzikon (1)

Bezirk Pfäffikon: Wila (1)

Bezirk Uster: Uster (2)

Kanton Zürich: Winterthur (1)

Auffangwohngruppe

Kapazität Plätze	16
Bewohner:innen pro Tag im Schnitt	14.9
Auslastung	93%
Durchschnittsalter in Jahren	36
Total Bewohner:innen	**22**
Stand 1.1.2024	13
Eintritte	9
Austritte	9
Stand 31.12.2024	13

Fallführende Stellen	
Fachstellen Erwachsenenschutz	10
Soziale Dienste	11
SVA/IV	1

Kostenträger	
IV/EL	13
Sozialbehörden	8
SVA/IV	1

Die Auffangwohngruppe in Wetzikon bietet als niederschwelliges Angebot seit 1995 begleitete, nicht abstinenzorientierte Wohnmöglichkeiten in Wohngemeinschaften oder Einzelwohnungen für Erwachsene in schwierigen Lebensphasen und unterstützt sie bei der Stabilisierung ihrer Situation und beim Erreichen ihrer individuellen Ziele. Neben elf Aussenwohnplätzen stehen im Haupthaus fünf interne Plätze zur Verfügung, die je nach Bedarf eine engere Begleitung ermöglichen.

Herkunft

Bezirk Hinwil: Wald (1); Wetzikon (2)

Bezirk Uster: Uster (2); Volketswil (1)

Kanton Zürich: Affoltern a.A. (1); Dietikon (1); Regensdorf (1); Rümlang (1); Zollikon (1); Zürich (10)

Ausserkantonal: Aarau (1)

Begleitetes Wohnen

Kapazität Plätze	18
Bewohner:innen pro Tag im Schnitt	14.5
Auslastung	81%
Durchschnittsalter in Jahren	28
Total Bewohner:innen	**28**
Stand 1.1.2024	14
Eintritte	14
Austritte	14
Stand 31.12.2024	14

Fallführende Stellen	
Fachstellen Erwachsenenschutz	14
Jugendanwaltschaft	1
Soziale Dienste	12
keine	1

Kostenträger	
IV/EL	10
Jugendanwaltschaft	1
Sozialbehörden	16
SVA/IV	1

Das Begleitete Wohnen in Rüti bietet seit 1993 begleitete, nicht abstinenzorientierte Wohnmöglichkeiten in Wohngemeinschaften oder Einzelwohnungen für Erwachsene in schwierigen Lebensphasen und unterstützt sie bei der Stabilisierung ihrer Situation und beim Erreichen ihrer individuellen Ziele.

Herkunft

Bezirk Hinwil: Rüti (1); Seegräben (1); Wald (1); Wetzikon (4)

Bezirk Uster: Dübendorf (2); Schwerzenbach (1); Volketswil (1)

Kanton Zürich: Affoltern a.A. (1); Dietikon (1); Hagenbuch (1); Opfikon (1); Rümlang (1); Winterthur (3); Zell (1); Zollikon (1); Zürich (6)

Ausserkantonal: Risch ZG (1)

Wohnhilfe

Auslastung	61%
Total Aufträge	14
Stand 1.1.2024	4
Eintritte	10
Austritte	10
Stand 31.12.2024	4
Fallführende Stellen	
Asylwesen	5
Soziale Dienste	9
Kostenträger	
Sozialbehörden	14

Die Wohnhilfe bietet im Zürcher Oberland und in der Umgebung seit 1995 ambulante Begleitung für Menschen, die Unterstützung im Bereich Wohnen benötigen.
Wohnungssuche: Wir unterstützen Einzelpersonen und Familien mit schlechten Chancen auf dem Wohnungsmarkt bei der Suche nach dem passenden Wohnraum. Im Rahmen von Coachings fördern wir zudem die selbständige Wohnungssuche.
Wohnbegleitung: Wir unterstützen Menschen mit eingeschränkten Wohnkompetenzen bei der Organisation ihres Haushalts und beim Erledigen von Alltagsaufgaben.

Herkunft

Bezirk Hinwil: Hinwil (1); Wetzikon (8)

Bezirk Pfäffikon: Illnau-Effretikon (1)

Bezirk Uster: Dübendorf (1); Uster (3)

Ambulante Jugend- und Familienbegleitung

Auslastung	114%
Total Aufträge	38
Stand 1.1.2024	19
Eintritte	19
Austritte	18
Stand 31.12.2024	20
Fallführende Stellen	
Fachstellen Erwachsenenschutz	2
Kinder- und Jugendhilfezentren (kjz)	22
Soziale Dienste	6
keine	8
Kostenträger	
Amt für Jugend und Berufsberatung	36
Sozialbehörden	2

Die Ambulante Jugend- und Familienbegleitung bietet im Zürcher Oberland, in der Stadt Zürich und in angrenzenden Regionen seit 2005 ambulante Begleitung für Jugendliche und junge Erwachsene sowie für Familien mit Kindern im Jugendalter.
Jugendbegleitung: Wir unterstützen Jugendliche (ab 13 Jahren) und junge Erwachsene bei der Bewältigung altersspezifischer Entwicklungsaufgaben.
Familienbegleitung: Wir unterstützen Eltern sowie Elternteile mit Kindern im Jugendalter (ab 13 Jahren) in Überforderungssituationen und bei der Entschärfung von familiären Konflikten.

Herkunft

Bezirk Hinwil: Bäretswil (1); Bubikon (2); Dürnten (2); Gossau (1); Hinwil (1); Rüti (7); Wald (2); Wetzikon (5)

Bezirk Pfäffikon: Bauma (2); Illnau-Effretikon (1)

Bezirk Uster: Maur (1); Mönchaltorf (2); Uster (2)

Kanton Zürich: Dietikon (1); Lufingen (1); Zürich (6)

Ausserkantonal: Bözberg AG (1)

Jugendwohnungen

Kapazität Plätze	27
Bewohner:innen pro Tag im Schnitt	25.7
Auslastung	95%
Durchschnittsalter in Jahren	19
Total Bewohner:innen	45
Stand 1.1.2024	26
Eintritte	19
Austritte	19
Stand 31.12.2024	26

Jugendwohnungen Uster	29
Jugendwohnungen Winterthur	2
Jugendwohnungen Zürich	16

Fallführende Stellen	
Asylwesen	3
Fachstellen Erwachsenenschutz	2
Jugendanwaltschaft	1
Kinder- und Jugendhilfezentren (kjz)	3
Soziale Dienste	20
SVA/IV	9
keine	7

Kostenträger	
Amt für Jugend und Berufsberatung	24
Jugendanwaltschaft	1
Sozialbehörden	10
SVA/IV	10

Die Jugendwohnungen bieten seit 1998 in Uster, seit 2018 in Zürich sowie seit Sommer 2024 in Winterthur begleitete Wohnmöglichkeiten in Wohngemeinschaften oder Einzelwohnungen für Jugendliche und junge Erwachsene, die beim Übergang zum selbständigen Wohnen auf Unterstützung angewiesen sind. Das Angebot zielt auf die soziale und berufliche Integration und bezieht sämtliche Aspekte ein, die eine positive Entwicklung fördern.

Herkunft

Bezirk Hinwil: Gossau (1); Hinwil (1); Rüti (1); Wetzikon (3)

Bezirk Pfäffikon: Fehraltorf (1); Hittnau (1); Pfäffikon (1); Wila (1)

Bezirk Uster: Mönchaltorf (1); Uster (1)

Kanton Zürich: Bachs (1); Bülach (1); Dietlikon (1); Embrach (1); Horgen (2); Oberglatt (1); Opfikon (2): Uetikon a.S. (2); Winterthur (1); Zürich (12)

Ausserkantonal: Basel (1); Ingenbohl SZ (1); Neuenhof AG (1); Oberrohrdorf AG (1); Oensingen SO (1); Rapperswil-Jona SG (2); Schwarzenberg LU (1); Wohlen AG (1)

Mitglieder des Stiftungsrates

Klossner-Locher Erika, Präsidentin
Frey Thomas
Liscioch Katrin
Menghini Tiziano
Schubiger-Eicher Eduard
Wolfisberg Carlo

Geschäftsleitung

Jucker Kaspar

Erweiterte Geschäftsleitung, Bereichsleitungen

Bächtold Béatrice, Bereichsleitung Auffangwohngruppe, Begleitetes Wohnen, Wohnhilfe
Bolliger Catherine, Bereichsleitung AIP Restaurant Konter, AIP Schule, AIP Restaurant mittagstisch eis, AIP Restaurant Viadukt und Bogen F
Pletscher Bettina, Co-Bereichsleitung Auffangwohngruppe, Begleitetes Wohnen, Wohnhilfe (bis 01.25)
Tanner Peter, Leitung Finanzen/Controlling
Widmer Florian, Bereichsleitung Jugendwohnungen Uster, Zürich und Winterthur, Ambulante Jugend- und Familienbegleitung
Wiget Susan, Bereichsleitung AIP Dorfladen, AIP Schreinerei, AIP Betriebsunterhalt, AIP LadenBistro, Jobbus/Garage

Betriebsleitungen

Bachofner Margaretha, AIP Restaurant Viadukt
Bächtold Nina, Jugendwohnungen Uster und Zürich, Ambulante Jugend- und Familienbegleitung
Bivetti Renzo, Pädagogische Leitung AIP Betriebsunterhalt, AIP Schreinerei
Eckhardt Vanessa, Auffangwohngruppe, Begleitetes Wohnen, Wohnhilfe (ab 05.25)
Frei Muriel, AIP Restaurant Konter, AIP Restaurant mittagstisch eis
Guntersweiler Mena, AIP Bogen F
Harlacher Katja, AIP Dorfladen
Haas Florian, Restaurationsleitung AIP Restaurant Viadukt (bis 10.24)
Kohli Beatrice, Personalwesen/Liegenschaften
Küng Michael, AIP Betriebsunterhalt
Meyer Arthur, Finanzen
Röthlisberger Lisa, AIP LadenBistro
Sroiphol Samit, Restaurationsleitung AIP Restaurant Viadukt (11.24–07.25)
Ulrich Roger, Jobbus/Garage
van der Heide Matthias, AIP Schreinerei

Administrative Dienste

Tanner Peter, Leitung Finanzen/Controlling
Meyer Arthur, Stv. Leitung Finanzen/Controlling
Firera Alessia, Buchhaltung
Kohli Beatrice, Personalwesen/Liegenschaften
Muggli Bodo, Administration/Buchhaltung
Piro Giulia, Lernende, Administration/Buchhaltung
Robelli Tuana, Lernende
Saiti Valmira, Lernende

Stiftung Netzwerk Angebote: AIP – Arbeitsintegrationsprojekt

Restaurant Konter, Wetzikon

Bolliger Catherine, Bereichsleitung
Frei Muriel, Betriebsleitung/Betreuung
Trütsch Barbara, Betreuung
Straumann Diego, Küchenchef
Figueiredo Neves Geiza Shirley, Köchin
Müller Bruno, Koch
Saavedra Joaquin, Koch
De Faveri-Bachmann Nicole, Berufsbildung/Agogik
Açay Yasemin, Agogik/Service
Bruhin Alicia, Agogik/Service
Chenaux Mejias-Cuevas Beatrice, Agogik/Service
Egli Eleonora, Agogik/Service
Faisst Vera, Agogik/Service

Restaurant mittagstisch eis, Wetzikon

Bolliger Catherine, Bereichsleitung
Frei Muriel, Betriebsleitung/Betreuung
Hediger Michèle, Küchenchefin
Figueiredo Neves Geiza Shirley, Köchin
Müller Bruno, Koch
Saavedra Joaquin, Koch
Açay Yasemin, Agogik/Service
Chenaux Mejias-Cuevas Beatrice, Agogik/Service
Faisst Vera, Agogik/Service

AIP Schule, Wetzikon

Bolliger Catherine, Bereichsleitung
Jucker Sabina, Schulleitung
Graber Bernhard, Sozialpädagoge
Meier Samuel, Sozialpädagoge
Frick Claudia, Lehrerin PrA
Landert Huaranca Illariy, Lehrerin
Puorger Roman, Lehrer
Schwarzbach Salomé, Lehrerin
Huber Angelika, Lehrerin/Berufsbildnerin
Bruhin Alicia, Praktikantin
Figallo Luca, Praktikant
Schaffner Luca, Praktikant

Betriebsunterhalt, Wetzikon

Wiget Susan, Bereichsleitung
Bivetti Renzo, Pädagogische Leitung/Betreuung
Küng Michael, Betriebsleitung/Betreuung
Büeler Thomas, Agogik/Betriebsutnerhalt
Falsia Giovanni, Agogik/Betriebsunterhalt
Lindström Kaspar Lino, Agogik/Betriebsunterhalt
Malacarne Aurelio, Agogik/Betriebsunterhalt
Burgermeister Silvia, Mitarbeiterin i.A. Agogik/Betriebsunterhalt
Kälin Thomas, Aushilfe Gemüsebau

Schreinerei, Wetzikon

Wiget Susan, Bereichsleitung
Bivetti Renzo, Pädagogische Leitung/Betreuung
van der Heide Matthias, Betriebsleitung/Schreiner
Bucher Romano, Agogik/Schreiner
Bebie Markus, Aushilfe Schreiner (Freelancer)
Malacarne Aurelio, Aushilfe Agogik/Schreiner
Gysin Boas, Zivi

Dorfladen, Seegräben

Wiget Susan, Bereichsleitung
Harlacher Katja, Betriebsleitung/Betreuung
Wehrli Pia, Betreuung
Bachofner Tobias, Agogik/Detailhandel
Bigger Ursula, Agogik/Detailhandel
Hürlimann Kathrin, Agogik/Detailhandel
Hugentobler Sandra, Agogik/Detailhandel
Kratter Bruno, Agogik/Detailhandel
Pfeifer Marco, Agogik/Detailhandel

LadenBistro, Winterthur

Wiget Susan, Bereichsleitung
Röthlisberger Lisa, Betriebsleitung/Betreuung
Bonotto Tania, Betreuung
Hotz Sabrina, Betreuung
Landös Rebecca, Betreuung
Hugentobler Sandra, Agogik/Detailhandel, Service
Schmuki Noemi, Agogik/Detailhandel, Service
Dimitrova Dayana, Köchin
Hagi Cora, Köchin
Junker Serge, Koch
Bloch Robert, Aushilfe Küche
Caputi Cosimina, Aushilfe Detailhandel/Küche
Vokshi Burbuque, Aushilfe Küche

Restaurant Viadukt, Zürich

Bolliger Catherine, Bereichsleitung
Bachofner Margaretha, Betriebsleitung/Betreuung
Caduff Stefanie, Stv. Betriebsleitung/Restaurationsleitung (ab 06.25)
Haas Florian, Betriebsleitung/Restaurationsleitung
Sroiphol Samit, Betriebsleitung/Restaurationsleitung
Carvalho Andreia, Betreuung
Schmid Josch, Betreuung
Pfeiffer Giacomo, Co-Leitung Küche
Rihm Katja, Co-Leitung Küche
Saavedra Joaquin, Co-Leitung Küche
Figuereido Neves Geiza Shirley, Sous-Chefin Küche
Byambaa Bilegt, Koch
Deheza Jorge, Koch
Hanselmann Jan, Koch
Jakob Harika, Köchin
Junker Serge, Koch
Kapfer Sebastian, Koch
Lienert Cyrill, Koch
Müller Bruno, Koch
Müller Luca, Koch
Straumann Diego, Koch
Akci Mustafa, Küche/Abwasch
Balcha Ayele Girma, Küche/Abwasch
Espinosa-Gutierrez Deepa, Stv. Restaurationsleitung
Schöbi-Glässer Isabelle, Stv. Restaurationsleitung
Dierolf Michaela, Cheffe de Service
Morach Christina, Cheffe de Service
Kratter Bruno, Chef de Service
Schürch Andreas, Chef de Service
Della Balda Vincente, Stv. Chef de Service
Kappeler Olivier, Stv. Chef de Service
Oduwa Elvis, Stv. Chef de Service
Wegmüller Ernst, Stv. Chef de Service
De Faveri-Bachmann Nicole, Berufsbildung/Agogik
Adamus Elinor, Service
Badur Özgür, Service
Bratt Ezra, Service
Braunschweig Yaira, Service
Bründler Zazie, Service
Brügger Ladina, Service
Chenaux Mejias-Cuevas Beatrice, Service
Dörig Ladina, Service
Faber Lilli, Service
Fischötter Lucas, Service
Fueter Thyl, Service
Gloor Gianna, Service
Halter Açucena, Service
Herzog Martina, Service

Hess Karin, Service
Hochuli Nora, Service
Innerebner Miranda, Service
Jovicic Dijana, Service
Kägi Pascal, Service
Kawara Anna, Service
Kopp Selma, Service
Korte Frida, Service
Locher Oliver, Service
Mannale Lea, Service
Özbal Canbeg, Service
Papasotiropoulos Helena, Service
Passalacqua Rossella, Service
Pfeiffer Giulio, Service
Reid Emilia, Service
Schmid Lenny Elias, Service
Schneider Lilly, Service
Steinberger Rahel, Service
Tuchschmid Alina, Service
Vesela Katerina, Service
Waldburger Lea, Service
Waldispühl Nora, Service
Weidmann Iris, Service
Werder Simea, Service
Wollenmann Paula, Service
Zehnder Nils, Service

Bogen F, Zürich

Bolliger Catherine, Bereichsleitung
Guntersweiler Mena, Betriebsleitung/Anlasskoordination/Cheffe de Bar
Jucker Kaspar, Booking
Keller Lukas, Promotion (Freelancer)
Maurer Tobias, Booking/Produktion/Promotion
Waldispühl Nora, Booking/Promotion/Barbetrieb/Schichtleitung
Anklin Pascal, Produktion
Bieri Marcel, Produktion
De Cuveland Anne-Marie, Produktion (Freelancerin)
Vieth Sarah, Produktion
Brantschen Rolf «Topo», Ton- und Lichttechnik (Freelancer)
Kummer Leo, Tontechnik (Freelancer)
Niederer Patrick, Tontechnik (Freelancer)
Otis Dylan, Tontechnik (Freelancer)
Rizzo Daniel, Tontechnik
Stirnemann Severin, Tontechnik (Freelancer)
von Laufen Rebecca, Tontechnik (Freelancerin)
Winkler Thomas, Tontechnik (Freelancer)
Ammirato Silvia, Lichttechnik
Barille Marlena, Lichttechnik
Brumana Daniele, Lichttechnik (Freelancer)
Brunke Jon, Lichttechnik (Freelancer)
Schneider Stéphane, Lichttechnik (Freelancer)
Dubois Jérémie, Fotograf (Freelancer)
Leimer Alessandra, Fotografin (Freelancerin)/Barbetrieb
Rauber Benjamin, Fotograf (Freelancer)
Della Balda Vincente, Stv. Chef de Bar
Dierolf Michaela, Stv. Cheffe de Bar
Rogger Isabelle, Stv. Cheffe de Bar
Steinberger Rahel, Barbetrieb/Schichtleltung
Adam Sophie, Barbetrieb
Becker Anna, Barbetrieb
Brill Moritz, Barbetrieb
Broggi Tamara, Barbetrieb
Bühlmann Nina, Barbetrieb
Drigatti Alessio, Barbetrieb
Hochuli Nora, Barbetrieb
Käsemodel Salomé, Barbetrieb
Kaeser David, Barbetrieb
Schweizer Alexandra, Barbetrieb
Esme Corey, Security (Freelancer)
Nikollaj Jeton, Security (Freelancer)
Schwarzwald Leo, Securitiy (Freelancer)
Sommerfeld André, Security (Freelancer)

Weitere Stiftung Netzwerk Angebote:

Auffangwohngruppe, Wetzikon

Bächtold Béatrice, Bereichsleitung/Co-Bereichsleitung
Pletscher Bettina, Betriebsleitung/Co-Bereichsleitung
Eckhardt Vanessa, Betriebsleitung
Altorfer Sandro, Betreuung
Caluzi Jeanne, Betreuung
Eggmann Dominique, Betreuung
Grosso Sabrina, Betreuung
Peter Melanie, Betreuung
Schärer Anita, Betreuung

Begleitetes Wohnen, Rüti

Bächtold Béatrice, Bereichsleitung/Co-Bereichsleitung
Pletscher Bettina, Betriebsleitung/Co-Bereichsleitung
Eckhardt Vanessa, Betriebsleitung
Eggmann Dominique, Betreuung
Illing Sarah, Betreuung
Pitts Lea, Betreuung
Santschi Liv, Betreuung
Schmid Urs, Betreuung

Wohnhilfe, Wetzikon

Bächtold Béatrice, Bereichsleitung/Co-Bereichsleitung
Pletscher Bettina, Betreuung/Co-Bereichsleitung
Altorfer Sandro, Betreuung
Peter Melanie, Betreuung

Jobbus/Garage, Wetzikon

Wiget Susan, Bereichsleitung
Ulrich Roger, Betriebsleitung
Falsia Giovanni, Betriebsleitung/Gruppenleitung (Urlaubsvertretung)
Muggli Bodo, Administration
Bivetti Renzo, Betreuung
Büeler Thomas, Gruppenleitung
Baas Hisko, Gruppenleitung
Kälin Thomas, Aushilfe Gemüsebau
Gysin Boas, Zivi

Jugendwohnungen, Uster und Zürich

Widmer Florian, Bereichsleitung
Bächtold Nina, Stv. Betriebsleitung
Barrow Lamin, Betreuung
Bickel Patrick, Betreuung
Bussinger Martin, Betreuung
Lutz Thierry, Betreuung
Meier Tamara, Betreuung
Röthlisberger Emanuel, Betreuung
Salimbeni Chiara, Betreuung
Boller Tobias, Betreuung in Ausbildung
Forster Désirée, Betreuung in Ausbildung
Künzle Naemi, Praktikantin/Betreuung ohne Ausbildung/Betreuung
Bruggmann Andrea, Rundgänge
Incalza Giulia, Rundgänge
Kuonen Donat, Rundgänge
Pokoraczki Marek, Rundgänge
Rez Adam, Rundgänge
Rickli Grace, Rundgänge
Sener Alpaslan, Rundgänge
Wahrenberger Rita, Rundgänge
Wettstein Michèle, Rundgänge

Ambulante Jugend- und Familienbegleitung, Uster

Widmer Florian, Bereichsleitung
Bächtold Nina, Betriebsleitung/Begleitungen
Bühlmann Edwina, Begleitungen
Stadler Jana, Begleitungen

Geschäftsstelle Rüti
Stiftung Netzwerk
Wettsteinweg 1, Postfach, 8630 Rüti
T 055 251 50 40
info@netz-werk.ch

Begleitetes Wohnen
T 055 251 50 41
begleitetes.wohnen@netz-werk.ch

Geschäftsstelle Wetzikon
Stiftung Netzwerk
Ettenhauserstrasse 5, 8620 Wetzikon
T 043 488 15 30
info@netz-werk.ch

Betriebsunterhalt
Buchgrindelstrasse 7, 8620 Wetzikon
T 044 488 15 30
aipbetriebsunterhalt@netz-werk.ch
betriebsunterhalt@netz-werk.ch

Restaurant Konter
Ettenhauserstrasse 5, 8620 Wetzikon
T 043 488 15 38
aipkonter@netz-werk.ch
konter@netz-werk.ch

Restaurant mittagstisch eis
Binzackerstrasse 1, 8620 Wetzikon
T 044 930 05 80
aipmittagstisch@netz-werk.ch
mittagstisch-eis@netz-werk.ch

AIP Schule
Ettenhauserstrasse 5, 8620 Wetzikon
T 043 488 15 30
aipschule@netz-werk.ch

Schreinerei
Usterstrasse 87, 8620 Wetzikon
T 044 510 08 38
aipschreinerei@netz-werk.ch
schreinerei@netz-werk.ch

Dorfladen Seegräben
Usterstrasse 1, 8607 Aathal-Seegräben
T 044 932 13 06
aipdorfladen@netz-werk.ch
dorfladen@netz-werk.ch

Auffangwohngruppe
Bahnhofstrasse 284, 8623 Wetzikon
T 044 930 28 52
auffangwohngruppe@netz-werk.ch

Jobbus/Garage
Bahnhofstrasse 198, 8620 Wetzikon
T 044 905 40 40
jobbus.garage@netz-werk.ch

Wohnhilfe
Bahnhofstrasse 198, 8620 Wetzikon
T 044 905 40 42
wohnhilfen@netz-werk.ch

Geschäftsstelle Uster
Stiftung Netzwerk
Brunnenstrasse 2, 8610 Uster
T 044 905 40 41
info@netz-werk.ch

Jugendwohnungen Uster
jugendwohnungen@netz-werk.ch

Ambulante Jugend- und Familienbegleitung
ajfb@netz-werk.ch

Geschäftsstelle Winterthur
Stiftung Netzwerk
Lagerplatz 24, 8400 Winterthur
T 044 510 08 55
info@netz-werk.ch

LadenBistro Tössfeld
Tössfeldstrasse 21, 8400 Winterthur
T 044 510 08 55
aipladenbistro@netz-werk.ch
ladenbistro@netz-werk.ch

Jugendwohnungen Winterthur
Lagerplatz 24, 8400 Winterthur
T 044 510 08 56
jugendwohnungen@netz-werk.ch

Geschäftsstelle Zürich
Stiftung Netzwerk
Heinrichstrasse 221, 8005 Zürich
T 043 204 18 90
info@netz-werk.ch

Restaurant Viadukt
Viaduktstrasse 69/71, 8005 Zürich
T 043 204 18 99
aipviadukt@netz-werk.ch
viadukt@netz-werk.ch

Bogen F
Viaduktstrasse 97, 8005 Zürich
T 043 204 18 90
aip@netz-werk.ch
bogenf@netz-werk.ch
kultur@netz-werk.ch

Jugendwohnungen Zürich
Geerenweg 23a, 8048 Zürich
T 044 905 40 44
jugendwohnungen@netz-werk.ch

Ambulante Jugend- und Familienbegleitung
ajfb@netz-werk.ch

Netzwerk Stiftung für Soziale Arbeit, Sport und Kultur
Geschäftsstelle Zürich
Heinrichstrasse 221, 8005 Zürich
T 043 204 18 90
zuerich@netz-werk.ch

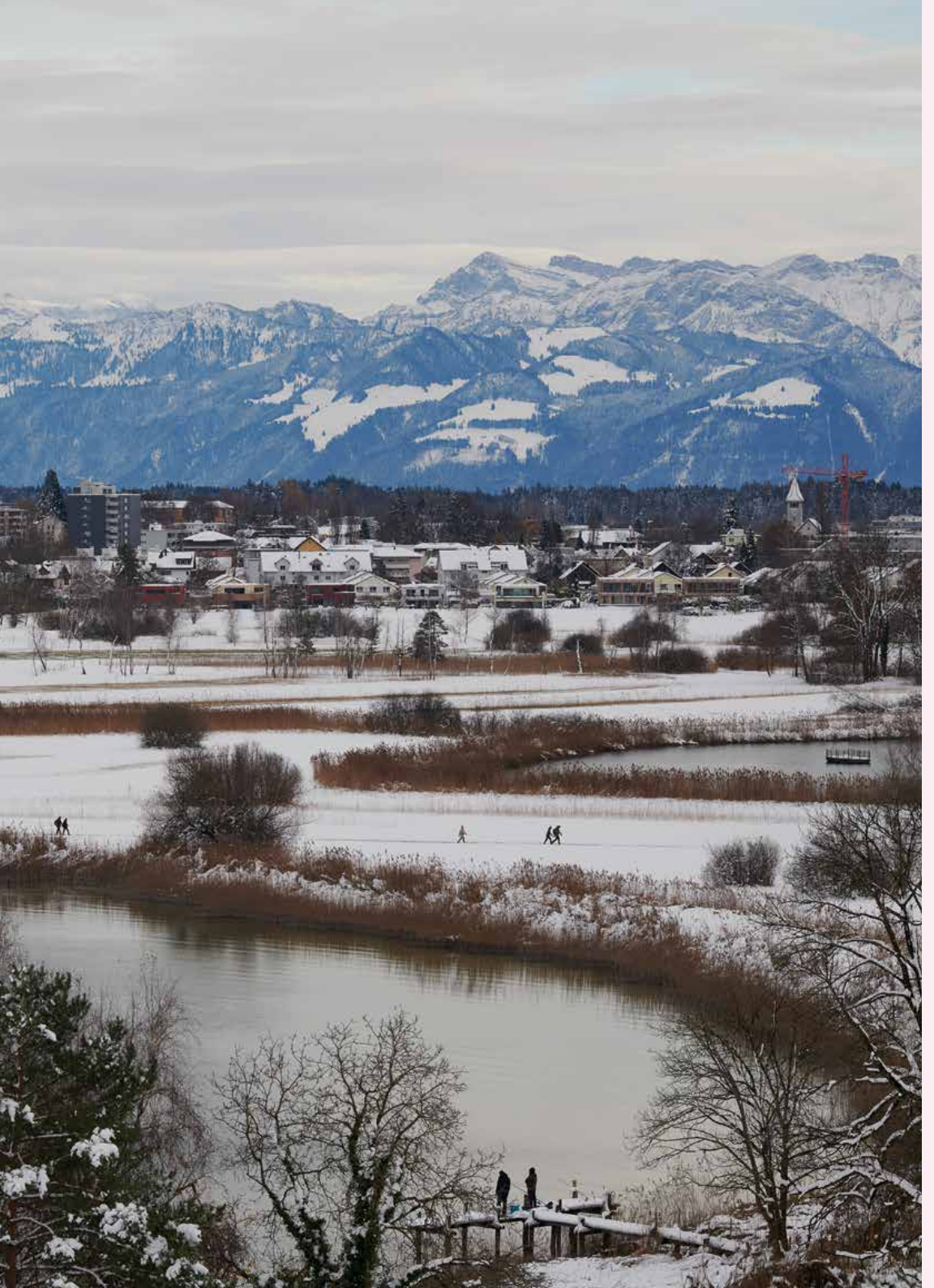
Webseiten
netz-werk.ch
restaurant-viadukt.ch
bogenf.ch
restaurant-konter.ch
mittagstisch-eis.ch
dorfladen-seegraeben.ch
jobbus.ch
schreinerei-aip.ch
betriebsunterhalt-aip.ch
ladenbistro-winterthur.ch
jugendwohnungen.ch
ajfb.ch
begleitetes-wohnen.netz-werk.ch
auffangwohngruppe.netz-werk.ch
aip-schule.netz-werk.ch
wohnhilfe.netz-werk.ch

Bankverbindungen
Stiftung Netzwerk für Soziale Arbeit, Sport und Kultur

- **Bank Avera Genossenschaft, Wetzikon**
  IBAN CH81 0685 0016 4739 0001 0
- **Alternative Bank Schweiz AG, Olten**
  IBAN CH15 0839 0030 8820 1000 4
- **Postfinance**
  IBAN CH47 0900 0000 8704 0008 8

Netzwerk Stiftung für Soziale Arbeit, Sport und Kultur, Zürich

- **Bank Avera Genossenschaft, Wetzikon**
  IBAN CH89 0685 0016 6774 2720 6



Cover Sicht vom Prime Tower auf das Viadukt

Konzept und Gestaltung
komun.ch, Zürich: Daniel Hertli

Redaktion
Frank Heer

Fotografie

Schaub Stierli Fotografie, Zürich	Cover; Impressionen (Seiten 2 – 29, 34 – 37, 84 – 85, 157, 158); Gespräche (Seiten 40 – 67); AIP Betriebsunterhalt, Wetzikon (Seiten 86 – 91); Alessio, Teilnehmer AIP – Arbeitsintegrationsprojekt und Julian, Bewohner Auffangwohngruppe (Seiten 92 – 101) Betrieb unseres Vertrauens: Martin Grossenbacher Blumen (Seiten 102 – 105)
jeremieluke, Zürich	Konzerte (Seiten 74 – 77, 79, 112)
Alessandra Leimer, Zürich	Impressionen (Seiten 30 – 31) Konzerte (Seiten 81, 114 – 115, 121)
Dom Saro Meier, Zürich	Konzerte (Seiten 109)
Nadine Nützi, Küttigen	Konzerte (Seiten 70 – 71, 110 – 111, 113, 122 – 125)
Benjamin Rauber, Zürich	Impressionen (Seiten 32 – 33) Konzerte (Seiten 72 – 73, 78, 80, 82 – 83, 108, 116 – 120)

Illustration

Daniel Hertli	Seiten 38 – 39, 48 - 49, 58 – 59, 68 – 69, 106 – 107

Zeichnungen

Julian	Seiten 98 – 99

Produktion
Stiftung Netzwerk: Kaspar Jucker, Bea Kohli, Bodo Muggli, Peter Tanner, Tobias Maurer, Lukas Keller

Korrektorat/Lektorat
Bernd Gregorius, Winterthur

Druck
Druckerei Odermatt AG, Dallenwil

Publikation
Juli 2025

Auflage
4300

netz:werk