

Pfäffiker entscheiden über Zukunft des Badi-Restaurants

Pfäffikon Die Gemeinde will das Restaurant im Strandbad Baumen umbauen. Die Bevölkerung kann sich jetzt zu zwei möglichen Varianten äussern.

Lennart Langer

Die Pfäffiker Badi mit grossem Pool, Rutschbahn und Sprungturm ist beliebt. Dasselbe gilt für das Gastroangebot. Von Pommes frites über Grillwürste bis zu Thai-Gerichten gibt es fast alles, was das Herz eines Badi-Fans begehrt. Doch das Restaurantgebäude, der Eingangsbereich und die Büros des Strandbads Baumen zeigen vermehrt Alterserscheinungen. Die Gebäude stammen aus dem Jahr 1998, und die Mängelliste ist lang. Das Dach ist teilweise undicht, und einige Fenster sind beschädigt. Auch Standards bezüglich Hygiene und Arbeitssicherheit können nicht mehr eingehalten werden. So befindet sich etwa der Pizzeriaofen direkt hinter der Kasse.

Wer schon mal länger für sein Essen anstehen musste, weiss zudem, dass es gerade im Hochsommer ziemlich heiss werden kann im Gebäude. Hinzu kommen unter anderem Platzmangel in den Büros, im Lager, in der Personalgarderobe oder im Sanitätsraum sowie Küchengeräte, die am Ende ihrer Lebensdauer sind.

Buvette oder Restaurant?

All diese Probleme lösen soll darum ein grösserer Umbau. Vergangene Woche haben Vertreter der Gemeinde die Pläne der Bevölkerung an einer Informationsveranstaltung präsentiert. Eine Umfrage soll zudem zeigen, was die Pfäffikerinnen und Pfäffiker von den vorgeschlagenen Ideen halten.

Zwei Varianten kommen infrage. Die Variante «Kleinspecht» sieht einen Seepavillon im Stil einer Buvette vor. Das Verpflegungsangebot ist entsprechend klein ausgelegt. Essen und Getränke gibt es zum Mitnehmen. Die Gäste können an einem der rund 110 Plätze am Tisch unter Sonnensegeln sitzen



Das alte Badi-Restaurant in Pfäffikon muss weichen. Die Gemeinde hat zwei Neubauvarianten präsentiert. Foto: PD

oder gleich auf dem Badtüchli auf der Wiese essen. Bedient werden sie an einem Bestell- und einem Abholfenster. Das Angebot könnte von Salaten über Sandwiches bis zu Pommes, Pizzas oder Burger reichen.

Die umfangreichere Variante «Haubentaucher» umfasst hingegen ein komplettes Selbstbedienungsrestaurant. Das Konzept orientiert sich eher am aktuellen Angebot in der Badi und sieht vor, dass die Gäste an Speisestationen ihr Essen auswäh-

len. Dazu könnten auch Pizzas sowie asiatische und aufwendigere Gerichte gehören. Anschliessend können sie es sich im überdachten Aussenbereich mit rund 170 Sitzplätzen gemütlich machen.

Festzuhalten ist, dass sich beide Projektvarianten in einem frühen Stadium befinden. Details zum Angebot können sich noch ändern. Fest steht aber, dass die umfassendere Variante «Haubentaucher» auch deutlich teurer wäre. Rund 3,8 Millionen

Franken sind dafür vorgesehen. Der Seepavillon mit Buvette käme mit 2,2 Millionen günstiger.

Nicht zuletzt wegen der finanziellen Situation der Gemeinde spricht sich der Gemeinderat deshalb für die Variante «Kleinspecht» aus. Hinein spielen auch Überlegungen zum Natur- und Landschaftsschutz. Das Selbstbedienungsrestaurant wäre mit einer Fläche von rund 435 Quadratmetern deutlich grösser als die Buvette mit gut 220 Quadratmetern. Das Pro-

jekt «Haubentaucher» bewilligungsfähig zu machen, wäre aus Sicht des Gemeinderats darum schwieriger. Das kantonale Amt für Raumentwicklung (ARE) hat der Gemeinde ausserdem nach einer Vorprüfung bereits entschieden, dass diese Variante «noch zu überdimensioniert» sei.

Betrieb das ganze Jahr?

Geprüft hat die Gemeinde auch einen Ganzjahresbetrieb. Allerdings wäre ein noch grosszügi-

geres Gastgebäude nicht nur teuer, sondern auch nicht mit dem Natur- und Landschaftsschutz zu vereinbaren. Das hat das ARE in seiner Vorprüfung signalisiert. Ganz verworfen hat die Gemeinde einen Ganzjahresbetrieb aber noch nicht.

«Denn der Mitwirkungsprozess soll keine Alibiübung sein», sagt Franziska Gross, Leiterin Präsidiales und stellvertretende Gemeindeschreiberin. Beim Variantenentscheid spiele die Haltung der Bevölkerung eine wichtige Rolle. Mindestens bis Ende Januar 2026 läuft die Umfrage.

Noch ein langer Weg

Bis die Baumaschinen in der Badi auffahren, wird es dann noch etwas dauern. Nach Abschluss der Umfrage wird der Gemeinderat im ersten Quartal 2026 einen Variantenentscheid fällen. Anschliessend werden zusätzliche Abklärungen getroffen und das ausgewählte Projekt weiter ausgearbeitet.

Erst Ende 2026 oder Anfang 2027 wird die Gemeindeversammlung über den Projektierungskredit befinden. Kommt auch der Baukredit an der Urne durch, ist der Baustart für 2029 vorgesehen.

Info-Stand am Wochenmarkt

Eine nächste Gelegenheit, sich über das Badi-Umbauprojekt zu informieren, bietet sich morgen Samstag, 20. Dezember. Zwischen 9 und 12 Uhr werden Gemeindepräsident Marco Hirzel (parteilos) und die stellvertretende Gemeindeschreiberin Franziska Gross an einem Stand neben dem Wochenmarkt vor Ort sein. Weitere Informationen sowie die Umfrage findet man auf der Gemeindewebsite. (le)



Laut dem Schweizer Tierschutz leben in der Schweiz zwischen 100 000 und 300 000 Streunerkatzen. Foto: NetAP

Oberländer Tierschutzorganisation gewinnt Auszeichnung

Egg Die Cats Task Force des Esslinger Tierschutzvereins Network for Animal Protection bekam den Lotti-Memorial-Preis, weil sie sich für Strassenkatzen in der Schweiz einsetzt.

Streunende Katzen verbinden viele Menschen mit Ländern wie Griechenland, Rumänien oder Spanien. Weniger bekannt ist, dass es auch in der Schweiz zwischen 100 000 und 300 000 Streunerkatzen gibt, gemäss Angaben des Schweizer Tierschutzes.

Doch nur wenige Organisationen setzen sich hierzulande direkt «an der Front» für die frei lebenden Samtpfoten ein. Eine davon ist Network for Animal Protection (NetAP) aus Esslingen, die sowohl in der Schweiz als auch international aktiv ist.

Die Cats Task Force, eine Einsatzgruppe von NetAP zum Schutz «verwilderter und herrenloser Katzen», wurde Ende Jahr

mit dem Lotti-Memorial-Preis von der Elisabeth-Rentschler-Stiftung ausgezeichnet.

Der Preis wird an Personen oder Organisationen verliehen, die sich besonders für den Tierschutz in der Schweiz einsetzen. Für ihre Tätigkeit hat die Tierschutzinstitution 10 000 Franken Preisgeld erhalten, wie Esther Geisser, Präsidentin und Gründerin von NetAP, in einer Medienmitteilung schreibt.

Die Cats Task Force wurde 2015 als interne Projektgruppe von NetAP gegründet. Die ehrenamtlich tätigen Mitglieder sind jeweils für bestimmte Regionen zuständig, koordinieren Kastrationseinsätze, arbeiten neue Freiwillige ein und stehen oft unter schwierigen Bedingungen im

Einsatz – «bei Kälte, Regen, Schnee oder in der Dunkelheit».

«Wir fühlen uns geehrt und sind stolz auf die Mitglieder dieser Gruppe und ihre wertvolle Arbeit im Dienst des Wohlergehens der Schweizer Katzen», erklärt Geisser.

Dieses Jahr wurde der seit 1990 jährlich vergebene Tierschutzpreis unter dem Namen Lotti-Memorial-Preis überreicht. Dies, weil letzten Sommer Charlotte «Lotti» Rentschler, die ehemalige Präsidentin des Stiftungsrats der Elisabeth-Rentschler-Stiftung, verstorben ist. Zu ihrem Gedenken hat die Stiftung entschieden, den diesjährigen Preis nach ihr zu benennen.

Tanisha Tinner

Russikon beteiligt sich an regionaler Energieinitiative

Russikon Gemäss einer Mitteilung hat der Gemeinderat beschlossen, dem neu zu gründenden Verein Energieregion Zürcher Oberland beizutreten und sich in die Aufbau- und Entscheidungsphase einzubringen. Seit 2023 hat die Regionalplanung Zürcher Oberland gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern verschiedener Gemeinden ein Konzept für eine regionale Zusammenarbeit im Energiebereich erarbeitet.

Dieses Konzept sowie Statuten- und Strukturentwürfe wurden den Gemeinden zur Prüfung vorgelegt. Die Energiekommission Russikon hat das Vorhaben geprüft und beantragt dem Gemeinderat, der Energieregion beizutreten. Der Gemeinderat hat diesen Antrag berücksichtigt und den Beitritt beschlossen. Die Gründungsversammlung findet am 20. Januar 2026 in Wetzikon statt. (zo)