

Ein sympathischer Zug

Eisenbahnliebhaber restaurieren in Wald einen der legendären grünen Triebwagen der Südostbahn

Während Jahrzehnten haben die Triebwagen mit den grossen Fenstern das Bild der Südostbahn geprägt. Eines dieser historischen Fahrzeuge feiert nun ein Comeback – und Bahnfans kommen am Wochenende auf ihre Kosten.

ALOIS FEUSI

Die Mittagssonne strahlt durch das offene Doppelportal ins Innere des Lokomotivdepots in Wald und lässt die kantige Front des Triebwagens Nummer 5 der Schweizerischen Südostbahn (SOB) im Licht gleissen. Das hellbeige grundierte Fahrzeug mit der Bezeichnung ABe 4/4 5 steht auf Werkstattrollen über der Montagegrube. Die Drehgestelle mit den Motoren sind ausgebaut und warten, ebenso wie die Kondensatoren, die Drucklufttanks oder der Kompressor, auf die Revision. An der Längswand des Schuppens stapeln sich die lackierten Holzbänke des Triebwagens. Auf dem zweiten Gleis sind eine un-restaurierte Dampflokomotive und ein Güterwagen des Dampfvereins Zürcher Oberland (DVZO) abgestellt.

Seit rund 15 Jahren steht der zu Beginn der achtziger Jahre aus dem fahplanmässigen Betrieb genommene «Südöster» in der Remise im Zürcher Oberland. Praktisch ebenso lange arbeiten die Mitglieder des Vereins Historischer Triebwagen 5, die an diesem warmen Herbsttag nach Wald gekommen sind, um an der Revision des letzten im Urzustand erhaltenen einstigen Aushängeschildes der SOB zu arbeiten. Der harte Kern der freiwilligen Helfer bestehe aus rund zehn Personen, rechnet Hans-Jörg Bickel vor, ein pensionierter Konstrukteur, der seit den Anfängen des Vereins 2002 dabei ist. Jeden zweiten Samstag treffen sie sich zur Fronarbeit, und oft werken sie auch unter der Woche im Depot. Allein in

Fronarbeit steht im Zentrum

Robert Graf, ein pensionierter Elektriker, der seine Lehre bei der einstigen Maschinenfabrik Oerlikon machte und zeitlebens in der Bahnindustrie – zuletzt bei Bombardier – arbeitete, entfernt gerade die letzten Kabelstränge vom Unterboden und bereitet das Fahrzeug für den Einbau des im Frühling von der Revision zurückkehrenden Trafos vor. Er erklärt die Funktionsweise der quer unter dem Boden montierten Hüfperbatterie, mit der die vom Steuerkontrolller im Führerstand vorgegebene Spannung für die Motoren geregelt wird. Er berichtet, wie mühsam es zuweilen gewesen sei, an Kabel und Leitungen zu gelangen und eingerosene Schrauben zu lösen. Man versuche, möglichst alles selber zu machen, erklärt er, aber etliches müsse halt trotzdem zur Revision



Das einstige Aushängeschild der SOB, der Triebwagen ABe 4/4 5, wird in einer Remise liebevoll instand gesetzt.

KARIN HOFER / NZZ

an auswärtige Spezialisten weitergegeben werden.

Graf ist eines der fünf Mitglieder des Vereins Historischer Triebwagen 5, die an diesem warmen Herbsttag nach Wald gekommen sind, um an der Revision des letzten im Urzustand erhaltenen einstigen Aushängeschildes der SOB zu arbeiten. Der harte Kern der freiwilligen Helfer bestehe aus rund zehn Personen, rechnet Hans-Jörg Bickel vor, ein pensionierter Konstrukteur, der seit den Anfängen des Vereins 2002 dabei ist. Jeden zweiten Samstag treffen sie sich zur Fronarbeit, und oft werken sie auch unter der Woche im Depot. Allein in

Mehr Bilder zur Restauration des ABe 4/4 5 sowie historische Aufnahmen einer Fahrt ab Wädenswil befinden sich auf dem NZZ-Onlineportal.

NZZ www.nzz.ch/zuerich

diesem Jahr leisteten sie bereits mehr als 1100 Arbeitsstunden an dem «Südöster». Dazu kommt ein ähnlich grosser Aufwand für Planungs- und Konstruktionsarbeiten, das Marketing und die Geldgeber- und Sponsorsuche.

Um das Projekt in der Öffentlichkeit bekannt zu machen und vielleicht den einen oder anderen weiteren Helfer sowie neue Unterstützer zu finden, präsentiert der Verein das Pionierfahrzeug aus der Zeit der Elektrifizierung der SOB am Wochenende vom 15. und 16. Oktober an zwei Tagen der offenen Remise dem Publikum. Die Veranstaltung findet parallel zum grossen Fahrzeugtreffen 2016 des DVZO in Bauma statt. Von dort verkehren regelmässig Pendelzüge mit 20-minütigem Aufenthalt zum Depot in Wald.

Noch befindet sich der Triebwagen im Rohzustand. Damit haben die Besucher die Möglichkeit, die damalige Leichtbauweise genauer kennenzulernen. Und obschon die Bestuhlung und die elektrische Ausrüstung noch fehlen und die 19,6 Meter lange ABe 4/4 5 statt im vertrauten Grün in Beige gestrichen ist, dürfte eine Visite in der Remise bei vielen Gästen aus der weiteren Region Nostalgiegefühle wecken.

Die erstmals acht SOB-Triebwagen, die zu den ersten Fahrzeugen mit Rekuationsbremse zählten, führen mit ihrem charakteristischen Tickern und Summen über den Seedamm, sie zuckelten von Pfäffikon und Wädenswil die steilen Rampen nach Einsiedeln hoch,

und sie verbanden als Pendelzüge das Klosterdorf mit dem Knotenpunkt Biberbrugg. Die Sitz- und Stehplätze neben und hinter dem Führerstand machten die Fahrten über die landschaftlich attraktiven Strecken der SOB zu einem besonderen Erlebnis.

Lauter Kosenamen

Der Volksmund verlieh den schmucken Fahrzeugen mit den breiten Schiebetüren und den grossen Fenstern Kosenamen wie «Glaskasten», «Fischkutter» (wegen der Fahrten über den Seedamm) oder «Klostertram». Gelegentlich verkehrten sie auch ausserhalb des SOB-Netzes, etwa im Zürcher Oberland oder auch bis zum Hauptbahnhof Zürich.

Dies soll bald wieder möglich werden. Laut Yvonne Scheiwiller vom Vereinsvorstand möchte man die ABe 4/4 5 noch in diesem Jahrzehnt für Extrafahrten auf den angestammten Strecken, aber auch in anderen Regionen der Schweiz einsetzen. Ende 2019 – gerade rechtzeitig zum 80-Jahr-Jubiläum seiner Inbetriebnahme im Dezember 1939 – soll der Triebwagen wieder in altem Glanz über die Schienen rollen. «Das würden wir ihm gerne gönnen», betont die Industriearchäologin und Juristin.

IN KÜRZE

Velofahrerin von Bus erfasst und schwer verletzt

zac. · Eine 49-jährige Frau ist am Dienstag beim VBZ-Depot Hardau bei einer Kollision mit einem Linienbus schwer verletzt worden. Die Frau war um 18 Uhr 40 mit ihrem Velo unterwegs, als der Bus sie beim Linksabbiegen erfasste. Durch die Bullingerstrasse führt keine Buslinie, das Fahrzeug war ohne Passagiere auf dem Weg in die Garage. Die Velofahrerin zog sich schwere Kopfverletzungen zu und musste ins Spital eingeliefert werden, wie die Stadtpolizei am Mittwoch mitteilte. Noch ist unklar, aus welcher Richtung die Velofahrerin gekommen ist und ob sie auf dem Fahrrad fuhr oder es schob. Der Unfallhergang wird untersucht. Die Polizei sucht Zeugen.

Neue Eingänge für das Letzigrund-Stadion

tox. · Aus Sicherheitsgründen muss die Stadt Zürich das Stadion Letzigrund auf-

rüsten. Wie die Zeitung «Lokalinfo» berichtet, sollen in den Gästesektoren auf der Nord- und der Südseite 14 weitere mannshohe Drehsperrn installiert werden. Dies habe die Swiss Football League verlangt. Damit wird es künftig insgesamt 20 solche Eingänge geben. Die Kosten von rund 800 000 Franken trägt die Stadt. Gemäss einem Zitat des stellvertretenden Chefs des Zürcher Sportamts im Bericht erhöhen die zusätzlichen Eingänge die Sicherheit. Die Arbeiten sollen bis Ende nächster Woche beendet sein.

Mehrfamilienhaus nach Brand unbewohnbar

zac. · In einem Mehrfamilienhaus bei der Langstrasse ist am Mittwochmorgen ein Feuer ausgebrochen. Als die Einsatzkräfte von Schutz und Rettung eintrafen, stand das Erdgeschoss bereits im Vollbrand. Personen befanden sich zu diesem Zeitpunkt keine mehr im Gebäude, wie es in einer Medienmitteilung heisst. Aufgrund der starken Rauchentwicklung entstand jedoch ein erheblicher Sachschaden. Das Haus ist bis auf weiteres unbewohnbar. Die Brandursache wird noch ermittelt.

Eintritt für Fraumünster

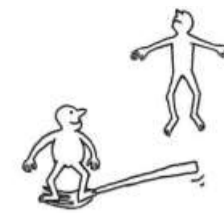
Einheitlicher Preis von fünf Franken für Touristen

ak. · Seit Jahren beschäftigt sich die Kirchgemeinde damit, wie man die zahlreichen Touristengruppen etwas geordneter und ruhiger durchs Fraumünster lenken könnte. Vor vier Monaten ist ein Versuch gestartet worden, der unter anderem vorsah, nur noch angemeldete Gruppen zuzulassen und die Guides für ihre Aufgabe besser auszubilden. Teil der Massnahmen war auch, dass für den Besuch bestimmter Bereiche der Kauf einer Broschüre für zwei Franken oder die Miete eines Audioguides für fünf Franken vorgeschrieben wurde.

Nach der Testphase ziehen die Verantwortlichen eine positive Bilanz. Es sei schon spürbar ruhiger geworden, sagt Hans-Hinrich Dölle, der Sprecher der Kirchgemeinde. Es gebe nun auch viele Touristen, die sich hinsetzten, um mithilfe von Broschüre oder Audioguide die Schönheiten der Kirche zu entdecken. Er verhehlt aber nicht, dass es immer noch aggressive Gruppen gibt, die sich sogar durch den Ausgang in den

Kirchenraum drängen. Die sogenannte Besucherlenkung soll nun optimiert und der Eintrittspreis vereinheitlicht werden. Alle Touristen, die das Fraumünster besuchen, zahlen dafür künftig einen Preis von fünf Franken. Dafür erhalten sie wahlweise den Audioguide oder die Broschüre. Das neugeschaffene Kryptamuseum, für dessen Besuch man sich bisher beim Eingang anmelden musste, wird in Zukunft allen Besuchern offenstehen. Allerdings wird eine Aufsicht dafür sorgen, dass sich jeweils nicht mehr als zwanzig Personen im engen Kellerraum aufhalten.

Für regelmässige Kirchgänger und Leute, die das Fraumünster zur Andacht aufsuchen, bleibt der Eintritt frei. Sie müssen sich allerdings eine Einlasskarte besorgen, die sie für eine einmalige Gebühr von zwei Franken erhalten. Ihnen steht auch die Marienkapelle als Andachtsort zur Verfügung. Der Raum, der erst seit kurzem zugänglich ist, besticht durch seine feinen Malereien.



A LA CARTE Wildre4

Urs Bühler · Wird aufgezählt, welche Bündner es in Zürcher Küchen zu Ansehen gebracht haben, wird gern Jacky Donatz vom «Sonnenberg» genannt. Beat Caduff aber, wie Donatz seit Jahren mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgestattet, reüssiert in den Niederungen des Kreises 4 ebenso beständig: 18 Jahre ist es her, seit der Charakterkopf «Caduff's Wine Loft» eröffnet hat, als das Viertel um die Bäckerei noch wenig trendig war. Wir gestehen, in der Flut neuer Angebote diese Perle auch etwas aus den Augen verloren zu haben. Nun ruft der Herbst sie in Erinnerung: Der 57-jährige Koch und Weinspezialist Caduff ist ein passionierter Jäger und bietet im Oktober stets Wild an – nach eigenem Bekunden nie aus Zucht. Von der langen Bartheke äugt ein ausgestopfter Kolkrabe, die Wand zieren Geweihe als Zeichen für das, was zurzeit die Karte dominiert.

Der grosszügige Gasträum, einst Industriehalle einer Maschinenfabrik und später eines Blumengrosshandels, ist schön und angenehm wie eh und je – der Charme hoher Kassettenfenster trifft auf luftige Möblierung. Einige der Namensschilder an Stühlen verweisen auf Stammgäste des Hotels Anita, das Caduff im Heimatort Arosa verliert, um sein Glück im Unterland zu schmieden.

Zuerst steigen wir in den reich und famos bestückten Weinkeller, wie es in dem Lokal Tradition ist, und erhaschen im Vorbeiweg einen Blick in den Kühlschrank: Nebst Moorhuhn und Fasan wartet dort frisch geliefertes Fleisch von zwanzig Murrentieren auf anspruchsvolle Verarbeitung zum Ragout. Ohne Murmeli, aber mit einer fair kalkulierten Empfehlung des Chefs steigen wir hoch: Der 2013er «San Roman» aus der Toro-Region (Fr. 95.–) ist ein Kraftpaket wie ein Stier, ohne mit Wucht zu erdrücken.

Was die gut aufgelegte, auch Extrawünsche souverän handhabende Kellnerin auftischt, ist ausgezeichnet: deftig und raffiniert zugleich, ohne dass es uns aufliegen wird. Marktfrische ist hier kein Lippenbekenntnis, die Karte wird täglich dem Angebot angepasst. Die Brotqualität stimmt, die Wild-Essenz (Fr. 28.–) soll ihre Tefte dem 36 Stunden lang eingekochten Rotwein verdanken und ist mit Brunoise und zwei Ravioli unterlegt. Tadellos die sämig-aromatische Fasanen-Marroni-Suppe (Fr. 18.–), das Entrecôte vom Andermatt Rothirsch (Fr. 58.–), der Gemsrücken (Fr. 68.–) mit feiner Wildrahmsauce, dessen Wildnote geschmeidige Quarkspätzli ideal ergänzen. Ja: Der Kreis 4 ist auch ein Wildre4!

Nur das irische Rindsfilet (Fr. 58.–) ist auch in zwei Anläufen nicht ganz so gegart wie bestellt, und die Ricotta-Gnocchi sind uns etwas zu kompakt. Als bestes von drei getesteten Desserts erweist sich das schlichte Sorbet (Fr. 6.–) aus Heidelbeeren – wilden, natürlich. Die köstlichen Früchtchen gibt's auch unverarbeitet (Fr. 12.–), und obwohl die dazu servierte Sauerrahm-Glace nicht restlos überzeugt: Wir freuen uns, diesen Ort für uns wiederentdeckt zu haben.

Caduff's Wine Loft, Kanzelestrasse 126, 8004 Zürich, Tel. 044 240 22 55. Sa-Mittag / So zu.

KULINARISCHES

Abschied nach 40 Jahren

urs. · 40 Jahre hat Ursula Burgués im «Grobe Ernst» in Zürichs Altstadt gewirkt. Sie führte es als spanisches Lokal, am Herd stand ihr Gatte Ernesto, ehe er 2012 starb. Ende Jahr nun hört die Wirtin laut «Tagblatt der Stadt Zürich» auf, ohne viel Tamtam. Im Frühling wolle die Stadt das Lokal in ihrem Besitz mit neuer Pächterschaft wiedereröffnen.