

Im Fokus steht das selbstbestimmte Altern

Wo und wie wohnen im Alter? Diese Frage stellen sich immer mehr Menschen. Denn die Anzahl der über 65-Jährigen nimmt rasant zu.

«Älter werden in...» heisst eine Veranstaltungsreihe, die Betagten Antworten auf Wohnfragen im Alter liefern soll. Sie erhalten die Möglichkeit, sich über Angebote und Dienstleistungen in ihrem Quartier zu informieren und verantwortliche Personen direkt anzusprechen. Organisiert werden die sechs Anlässe vom Altersforum Winterthur, einem Dachverband der im Altersbereich tätigen Organisationen. Die Auftaktveranstaltung im evangelisch-reformierten Kirchgemeindehaus in Seen lockte rund 250 Seniorinnen und Senioren an.

«Das grosse Interesse zeigt, wie wichtig das Thema für die Leute ist», sagt Jeannette Höfliger von der städtischen Fachstelle für Altersarbeit. Als Geschäftsführerin des Altersforums hat sie die Veranstaltung mitgestaltet. «Die Entwicklung der Bevölkerung stellt die Stadt Winterthur vor neue Herausforderungen», gibt sie zu bedenken. Ein Blick in den aktuellen Bericht zur demografischen Entwicklung der älteren Bevölkerung zeigt, wovon Höfliger spricht. Die Anzahl der über 65-Jährigen steigt bis 2034 um voraussichtlich vierzig Prozent. Leben heute rund 16000 Personen über 65 in Winterthur, werden es in 25 Jahren bereits 23000 sein. Die Zahl der Menschen über 80 nimmt gar noch stärker zu.

Altersplanung auf Kurs

Diese Prognosen stellen hohe Anforderungen an die Stadt, insbesondere an die Thematik rund um das Wohnen im Alter. Vor bereits 25 Jahren entstand in Winterthur das heutige Altersforum. Ein breiter Verbund, der sowohl städtische wie auch private Organisationen einbindet.

Als eine der ersten Städte der Schweiz erarbeitete die Stadt im Jahre 1990 dann ein ausgefeiltes Alterskonzept, das fortlaufend angepasst wird. Der Grundsatz lautet: «Ambu-



Nicht zuletzt der erste öffentliche Auftritt von Nicolas Galladé als Sozialvorsteher lockte viele ins Kirchgemeindehaus. Bild: pd

LICHT IM DSCHUNDEL DER WOHNANGEBOTE FÜR BETAGTE MENSCHEN

Unter dem Titel «Älter werden in...» finden ab August in den verschiedenen Stadtkreisen Informationsanlässe zu Themen rund um das Wohnen und Leben im Alter statt. Träger der Nachmittage sind das Altersforum Winterthur und das Sozialdepartement, welche die Veranstaltungsreihe bereits zum fünften Mal durchführen. Zuletzt fand sie vor drei Jahren statt und stiess auf grosses Interesse. Insgesamt nahmen über 1000 Personen daran teil. Damit

lant vor stationär.» Ältere Menschen sollen möglichst lange in den eigenen vier Wänden bleiben können, unterstützt etwa von der Spitex oder anderen Angeboten. Ein Wunsch, der auch an der Veranstaltung in Seen immer wieder geäussert wurde. Die Stadt

Interessierte sich ein Bild von den heute zur Verfügung stehenden Angeboten machen können, stellen im Rahmen der Veranstaltung verschiedene Organisationen ihre Dienstleistungen vor. An Informationsständen besteht zudem die Möglichkeit, direkt mit Verantwortlichen Personen ins Gespräch zu kommen. Hubert Buchs, Präsident des Altersforums Winterthur, wird die Veranstaltungen jeweils eröffnen. Danach informiert Stadtrat und Sozialvorsteher Nicolas

will Alterswohnungen und begleitetes Wohnen fördern. Die Gaiwo (Genossenschaft für Alters- und Invalidenwohnungen), die heute schon über 500 Wohnungen verfügt, plant neue Wohnüberbauungen in Tägelmoo in Seen und am Kastellweg in Oberwin-

Galladé (SP) über die städtische Alterspolitik und geht auf Fragen der Besucherinnen und Besucher ein. In einem zweiten Teil erhalten Interessierte Informationen von Fachleitern für Fitness und Gymnastik der Pro Senectute des Kantons Zürich zum Thema «Sicher gehen – Tipps für den Alltag».

Die Anlässe finden jeweils von 14–16 Uhr in den reformierten Kirchgemeindehäusern statt. Details sind auch unter www.altersforum.ch einsehbar. (feb)

terthur. Bis 2014 sollen diese fertiggestellt sein.

Bereits in der Endphase befindet sich das Projekt einer neuen Alterswohngemeinschaft der gemeinnützigen Wohnbaugenossenschaft Gesewo an der Kanzleistrasse in Seen. Neben

Privaten kann die Stadt bei der Entwicklung ihrer eigenen Liegenschaften auch selbst einen direkten Beitrag zur Erhöhung des Angebots an altersgerechten Wohnungen leisten, indem sie beispielsweise durch bauliche Massnahmen die Sturzgefahr vermindert oder die Wohnungen rollstuhlgerecht gestaltet.

Genug Platz in Alterszentren

Höfliger zeigt sich überzeugt, dass Winterthur auf einem guten Weg ist. «Der Trend geht in Richtung selbstbestimmtes Altern.» Wohnen im Quartier durch soziale Unterstützung muss in den Fokus rücken. In diese Richtung zielt auch ein Pilotprojekt der Stadt. Wie Sozialvorsteher Nicolas Galladé (SP) an der Seemer Veranstaltung bekannt gab, handle es sich um ein Konzept, das nachbarschaftliche Netze stärken will und das Wohnen durch gegenseitige Hilfe ermöglichen soll. Weil das Ganze aber erst andiskutiert worden sei, könne momentan noch nicht näher darüber informiert werden.

Nicht ausbauen will die Stadt hingegen die Kontingente der Alterszentren, die dank der zunehmenden Verlagerung vom stationären in den ambulanten Bereich in den nächsten Jahren genug Platz bieten werden. Laut Galladé analysierte man die Entwicklungen aber fortlaufend, um jederzeit reagieren zu können. Geplant ist einzig eine dringend notwendige Sanierung des Alterszentrums Adlergarten.

Viele der Besucherinnen und Besucher in Seen verliessen die Veranstaltung mit einem guten Gefühl. Neben brennenden Fragen zum Dienstleistungsangebot im Wohnbereich konnten auch alltägliche Angelegenheiten geklärt werden. So fragte eine ältere Dame, ob sie in die Alterswohnungen der Gaiwo denn auch ihre beiden Katzen mitnehmen dürfte, was zu ihrer Erleichterung bejaht wurde. Eine Premiere war die Veranstaltung auch für Stadtrat Nicolas Galladé, dessen Ansprache zur städtischen Alterspolitik sein erster und durchaus gelungener Auftritt als Sozialvorsteher in der Öffentlichkeit war. (FABIAN EBERHARD)

SIE BEGEGNEN MIR... im Rathausdurchgang: Azouz Salem (40)

«Mein Brot hole ich aus Deutschland»

«Fünf Tage in der Woche stelle ich meinen Marktstand auf. Unter anderem in Rorschach und St. Gallen. Jeweils am Donnerstag fahre ich nach Winterthur. Zusammen

mit meiner Frau und den beiden Kindern wohne ich in Dübendorf. Meine Sauerteigbrote beziehe ich von einer Grossbäckerei im süddeutschen Amlensbach bei Singen. Damit ich recht-

zeitig meinen Stand aufstellen kann, muss ich spätestens um halb sechs aufstehen. Dann fahre ich nach Deutschland und hole meine Brote ab. Um neun Uhr bin ich dann auf dem Markt. Mein Hauptgeschäft besteht aus zwei Kiosken auf dem St. Galler Marktplatz. Neben den Sauerteigbrotten verkaufe ich verschiedene deutsche Spezialitäten wie Brezeln, Gewürzgerichte, Weisswürste und süssen Senf. Besonders beliebt bei der Kundschaft ist das Sauerteigbrot. Es enthält im Gegensatz zum normalen Brot praktisch keine Hefe. Deshalb braucht es gut fünf Stunden, bis es aufgegangen ist. Dafür bleibt es über mehrere Tage frisch.

Ich stamme aus Ägypten und lebe jetzt seit fünfzehn Jahren in der Schweiz und fühle mich als halber Schweizer. Ich habe früher in der Gastronomie gearbeitet. In Sharm-el-Sheikh war ich Chef de Service im Hilton-Hotel. Auch in der Schweiz habe ich zuerst sechs Jahre lang in der Gastronomie gearbeitet. Irgendwann war mir das aber zu viel mit den unregelmässigen Arbeitszeiten. Es gab Tage und Wochen, in denen ich meine Familie kaum gesehen habe. Vor allem auch wegen der Kinder habe ich mich entschlossen, mich selbstständig zu machen. Auf die Idee, Marktverkäufer zu werden, bin ich gekommen, weil ich auch in diesem Beruf mit kulinarischen Spezialitäten und vor allem mit vielen Leuten zu tun habe. Das gefällt mir. Meine Schwiegereltern stammen ursprünglich aus Deutschland. Deshalb habe ich mich entschieden, deut-

sche Spezialitäten zu verkaufen. Darunter Brote in acht verschiedenen Sorten. Ich habe inzwischen eine grosse Stammkundschaft, die regelmässig bei mir einkauft. Dass ich meine Brote in Winterthur nicht auf dem Wochenmarkt anbiete, hat einen einfachen Grund: Dort ist momentan alles voll, und es hat keinen Platz für einen weiteren Marktstand. Im Rathausdurchgang läuft das Geschäft aber gut. Neben den Stammkunden bediene ich auch viel Laufkundschaft.

Ein Flair für Sprachen

Allerdings würde ich gern auf den Markt gehen, obwohl die Markttagge auch sehr anstrengend sind. Der Stand ist dann in der Regel bis abends um sechs geöffnet. Vor acht Uhr bin ich praktisch nie zu Hause. Brote, die ich nicht verkaufen konnte, biete ich in meinem Kiosk in St. Gallen an, manchmal zu einem vergünstigten Preis. Weil das Sauerteigbrot sehr lange frisch bleibt, habe ich keine Probleme, die Brote auch nach ein, zwei Tagen verkaufen zu können.

Selbstverständlich mag ich auch mein eigenes Brot. Zu Hause kommt es regelmässig auf den Tisch. Meine Freizeit gehört der Familie, vor allem den beiden Kindern. Für sie habe ich jetzt viel mehr Zeit als früher, wo ich in der Gastronomie gearbeitet habe. Ich interessiere mich zudem für Sprachen und kann neben Arabisch auch Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch. (AUFGEZEICHNET VON CHRISTIAN LANZ)



Von der Gastronomie zum selbstständigen Brotverkäufer: Azouz Salem. Bild: Heinz Diener

EINTOPF

JOHANNA SCHAUFELBERGER

Herbströsti

Der erste Herbsttag: Der Morgen grau und kalt, der Nachmittag strahlend blau mit glasklarer Luft. Nach einem langen Waldspaziergang mit meinem Mittwochshund hatte ich gegen Abend Lust auf eine knusprige, goldbraune Rösti. Ich hatte zum Glück vorgesorgt und am Vortag einen Topf Gschwellti gekocht. Die beste Röstikartoffel ist die rotschalige Urgenta. Die hatte ich zwar nicht zur Verfügung, zur Not geht es aber mit fast jeder Sorte.

Wichtig ist, dass die Kartoffeln am Vortag gekocht werden, sie dürfen auch zwei, drei Tage im Kühlschrank liegen. Dann braucht es zwingend Bratbutter dazu, und das nicht zu knapp. Lieber eine halbe Stunde länger marschieren und dafür nicht mit dem Fett geizen. Das nächste Geheimnis ist das Braten. Nicht zu heiss soll die Bratpfanne sein, schön langsam, zuerst zugedeckt, werden die Kartoffeln gebrutzelt, damit sie nicht austrocknen.



Am Schluss wird die Rösti auf beiden Seiten ohne Deckel goldig gebraten. Wenn Sie ab und zu üben, können Sie die Rösti schwungvoll in die Luft werfen zum Wenden, sonst nehmen Sie dazu vielleicht lieber einen Teller, damit die Pracht nicht auf dem Boden landet! Nach meiner «Rösti-mit-Spiegelei-Mahlzeit» bin ich richtig zufrieden. Von mir aus kann der Herbst kommen.