

Der Gemeinderat nimmt einen zweiten Anlauf für mehr Schulraum

Fehraltorf Um die wachsenden Schülerzahlen stemmen zu können, plant der Gemeinderat einen Holzmodulbau. Im Gegensatz zu den letzten Plänen zur Schulraumaufstockung stehen die Ortsparteien dieses Mal hinter der Gemeinde. Das letzte Wort hat das Volk.

Talina Steinmetz

Fehraltorf braucht mehr Platz auf dem Schulareal. Grund dafür sind die wachsenden Schülerzahlen, aber auch bevorstehende Sanierungen aller bestehenden Schulhäuser. Wie die Gemeinde vor Kurzem mitteilte, soll deshalb bis Mitte 2024 ein moderner, dreigeschossiger Holzmodulbau erstellt werden.

Kostenpunkt des Holzbaus: 11 Millionen Franken. Die Fehraltorfer werden am 12. Februar 2023 über den Baukredit abstimmen. Unabhängig von diesem Abstimmungsausgang wird der Gemeinderat im Jahr 2023 und 2025 «eine moderate Steuerfusserhöhung» von jeweils zwei Prozent beantragen.

Damals war es ein Nein

Dass die Schule vor einem Platzproblem steht, ist nichts Neues. Als im März 2021 über den Neubau der Mehrzweckhalle abgestimmt wurde, unterbreitete der Gemeinderat der Bevölkerung eine Variante, die zusätzlichen Schulraum inkludiert hätte.

Fast alle Ortsparteien und die Rechnungsprüfungskommission

empfohlen damals ein Nein, um den Finanzhaushalt der Gemeinde nicht noch mehr zu belasten. Das Stimmvolk folgte dieser Empfehlung – und der Gemeinderat musste sich eine Alternative überlegen.

Kredit ist «angemessen»

Diese legt er nun mit dem Holzmodulbau vor. War bei der Vorbereitung zur Aufstockung des Schulraums von 1,45 Millionen Franken die Rede, wird der geplante Modulbau mit 11 Millionen Franken beziffert.

Claudia Schütz, Leiterin Bau und Liegenschaften der Gemeinde Fehraltorf, führt den Unterschied dieser beiden Beträge aus. «Die in der Abstimmung beantragten 1,45 Millionen Franken waren nicht für neuen Schulraum, sondern lediglich für die Vorbereitung einer Aufstockung vorgesehen. Geld für Vorbereitungsarbeiten, um später neuen Schulraum auf die Halle bauen zu können.»

Der an der Urnenabstimmung vom 12. Februar 2023 beantragte Kredit über 11 Millionen Franken beinhaltet hingegen den benötigten Schulraum und die Be-

reitstellung der Wärmezentrale, so Schütz weiter. Und: «Für 18 Schulräume und eine Wärmezentrale im bestehenden Untergeschoss sind die beantragten 11 Millionen angemessen.»

Ein Schulmodulbau sei insgesamt eine «preiswerte und zweckmässige Lösung» für die Gegebenheiten auf dem Schulareal Heiget. «Schulraum in Festbauweise wäre doppelt bis dreimal so teuer», so Schütz.

Die Inbetriebnahme des neuen Modulbaus ist auf Sommer 2024 geplant. Die Nutzungsdauer ist auf 30 Jahre vorgesehen, und der Bau wird gemäss Gemeinde von Anfang an ausgelastet sein. «Wir bauen nicht auf Vorrat, sondern orientieren uns an den effektiven Bedürfnissen und den von Fachleuten errechneten Prognosen», sagt Claudia Schütz von der Gemeinde.

Gemäss diesen werden in den nächsten Jahren vier zusätzliche Schulklassen eröffnet. Zudem erhebe der Lehrplan 21 ebenfalls Ansprüche auf ein erweitertes Angebot, so die Gemeinde weiter. Erstellt werden soll der neue Bau am Standort der alten Mehrzweckhalle. Aufgrund der

knappen Raum- und Platzverhältnisse auf dem Schulareal sei dies eine «gute wirtschaftliche und auch ökologische Lösung».

Container keine Alternative

Würde der geplante Modulbau im Februar kommenden Jahres von der Bevölkerung abgelehnt, wäre die Gemeinde gezwungen, ein Metallcontainer-Provisorium aufzubauen. «Wir sind dazu verpflichtet, den nötigen Schulraum zur Verfügung zu stellen», erklärt Claudia Schütz.

Angesichts der langen Betriebszeit – einzelne Jahrgänge müssten einen Grossteil ihrer obligatorischen Schulzeit in Containern verbringen – seien Provisorien eigentlich keine Option.

Metalldesignwürden nicht der Qualität von Infrastruktur entsprechen, die man sich in Fehraltorf gewohnt sei. «Für unsere Schulkinder wäre das keine gute Lösung.»

Heute ist es ein Ja

Im Gegensatz zu vergangenen Jahren stehen dieses Mal die Ortsparteien grundsätzlich hinter den Plänen des Gemeinderats. So sagt Markus Gehrig, Präsident

der SP Fehraltorf: «Ein Holzmodulbau ist zu begrüssen, da er ökologisch sinnvoll ist und gute Schulumlichkeiten gewährleistet.»

Eine Containerlösung beurteilt die SP ebenfalls als sinnlos. Diese würde die Qualität der Schulerfahrung der Kinder über viele Jahre stark einschränken. «Die Grundbildung ist wichtig, da sollte man nicht an der Infrastruktur sparen.»

Ähnlicher Meinung ist ebenfalls der Demografische Gemeindeverein Fehraltorf (DGF). So schreibt Präsident Walter Schweizer auf Anfrage: «Bei der Abstimmung im März 2021 hat sich der DGF gegen die Aufstockung auf die neue Mehrzweckhalle ausgesprochen. Als Alternative haben wir einen Modulbau an der Stelle der alten Halle vorgeschlagen. Dass der Gemein-

derat diese Idee nun realisieren will, finden wir richtig.»

Transparenz verlangt

Wenn der Gemeinderat die Kosten transparent erklären könne, gehe man beim DGF von einer Annahme der Vorlage im nächsten Februar aus. Markus Gehrig von der SP: «Das Projekt wird erst noch vorgestellt. Ich hoffe, dass der Holzmodulbau dann breite Zustimmung findet.»

Walter Bamert, Präsident der SVP Fehraltorf, äussert ebenfalls seine Zustimmung: «Das ist eine gute Lösung – der Holzmodulbau bietet mehr Platz als die damals vom Gemeinderat vorgeschlagene Lösung.»

Die GLP Fehraltorf will sich vorerst nicht zum Projekt äussern, und die FDP Fehraltorf hat nicht auf die Anfrage dieser Zeitung reagiert.

Einwohnerinformation am 7. November

Im Rahmen der nächsten Einwohnerinformationsveranstaltung – sie findet statt am Montag, 7. November, um 20 Uhr im Heiget-Huus – werden Schulpräsidentin

Carmen Evangelisti und Liegenschaftenvorstand Christof Bögli das Neubauprojekt im Detail vorstellen und Fragen aus dem Publikum beantworten. (jeh)

Pizzaiolo-Maestro aus Pfäffikon will die Ehre der Pizza retten

Pfäffikon Sie ist eine der beliebtesten Speisen und echten Pizzaioli ein Dorn im Auge: Pizza, wie sie hierzulande oftmals verkauft wird. Der Nationale Verband der Pizzaioli mit Sitz in Pfäffikon will die Pizza nun «zurückerobern».

Auf die Frage, wie oft er Pizza isst, meint Santino Lanzo nur schelmisch: «Zu oft.» Er hat in Italien die Ausbildung zum Pizzaiolo absolviert und kam vor sechs Jahren in die Schweiz, um Bekannten in ihrer Pizzeria auszuweichen. «Leider haben die Kebab-Betriebe, die querbeet alles verkaufen, das Image der Pizza in der Schweiz verschlechtert», sagt der 52-Jährige. «Entsprechend wichtig ist unsere Mission, die originale Pizza-Kultur zu verbreiten.»

Dafür hat er zusammen mit Giacomo Caruso und Massimiliano Consoli den Nationalen Verband der Pizzaioli gegründet. Gemeinsam betreiben die drei auch das Restaurant Santa Pizza in Pfäffikon. Für sie gibt es nur ein einziges Rezept, nach dem Pizza hergestellt werden soll, und zwar jenes der «Pizza Napoletana». Dieses ist gar von der Unesco als Menschheitskulturerbe anerkannt worden. «Die Pizzakultur ist uns heilig», betont Caruso. «Wir müssen uns die Pizza zurückerobert.»

No-Gos sind etwa industriell hergestellter Teig oder die falschen Tomaten für den Belag, führt Lanzo aus. «Der Teig muss mindestens 24 Stunden gären, und die Tomaten müssen von einer speziell fruchtfleischreichen Sorte sein. Oft wird die Teigzubereitung unterschätzt und zu wenig Zeit für die richtigen Produktionsschritte einberechnet.»

Doch der Verband hat noch weitere Ziele. Einerseits steht er italienischen Pizzaioli, die in die Schweiz kommen, bei der Inte-

gration zur Seite. Andererseits soll der Pizzaiolo in der Schweiz ein anerkannter Beruf werden. Heute gibt es keine national anerkannte Ausbildung, die man absolvieren kann. In Italien sieht das ganz anders aus. «Und ein Pizzaiolo verdient einen ähnlichen Lohn wie ein diplomierter Koch», sagt Lanzo. Ein Studium an der Hotelfachschule ist nötig mit der anschliessenden Spezialisierung zum Pizzaiolo. Diesen Weg ist auch Santino Lanzo gegangen. «Und darauf folgte ganz viel Praxiserfahrung.» Angeeignetes Wissen, das er nun in der Schweiz weitergeben will.

Teure Ausbildung

Drei Module umfasst sein Kurs, der einer Anlehre gleichkommt und den er über den Verband anbietet. «Im Kanton Tessin sind sie uns schon einen Schritt voraus», sagt Giacomo Caruso. Dort werde das Diplom, das man am Ende eines solchen Kurses erhält, vom kantonalen Gastroverband anerkannt. Eine Folge daraus ist, dass die Kosten der Ausbildung fast komplett von Verband und Kanton übernommen werden.

Da dies im Kanton Zürich noch nicht der Fall ist, müssen die Teilnehmer die knapp 10 000 Franken, welche die Ausbildung insgesamt kostet, selber bezahlen. «Da es sich praktisch ausschliesslich um Privatlektionen handelt, bei denen der Schüler dem Maestro über die Schultern schaut, ist es keine billige Ausbildung», ordnet Caruso ein.

Würde man die drei Kurse Vollzeit am Stück absolvieren,



Massimiliano Consoli, Santino Lanzo und Giacomo Caruso (von links) im Restaurant Santa Pizza. Foto: PD

könnte man die Ausbildung während sechs Monaten durchdrücken. «Aber das ist in der Praxis nicht möglich, da eigentlich alle Schüler bereits als Pizzaioli in Restaurants angestellt sind.»

Der Grund, warum es die Anerkennung des Diploms noch nicht über die Alpen geschafft hat, kennt Giacomo Caruso genau. «Und er hat mich schockiert.» Bei Gesprächen mit Vertretern von Gastro Ticino und Gastro Zürich habe sich herausgestellt: «Die Lehrmittel wurden bisher schlichtweg noch nicht vom Italienischen ins Deutsche übersetzt.»

Während Lanzo die Rolle des Maestros in der Küche übernimmt, konzentriert sich Caruso auf die Arbeit im Hintergrund. Viel Networking sei nötig, um die Bestrebungen um die Anerkennung für den Beruf des Pizzaiolos weiterzutreiben. «Denn wenn wir auf kantonaler Ebene Erfolge feiern können, ist der Schritt zum nationalen Erfolg und der Zusammenarbeit mit Gastro Suisse nicht mehr weit entfernt.»

Bis es so weit ist, sind Santino Lanzo, Giacomo Caruso und Massimiliano Consoli – der sich um das Tagesgeschäft in Pfäffikon

kümmert – bestrebt, die Qualität der Pizza in der unmittelbaren Umgebung zu optimieren. Das Konzept und die Rezepte von «Santa Pizza» sollen bald in weiteren Oberländer Gemeinden Fuss fassen.

Die drei haben in dieser Woche einen Vertrag mit der Pizzeria Laufenbach in Gossau abgeschlossen. «Am Anfang wird auch der Maestro selbst in der Küche stehen», sagt Giacomo Caruso. Weitere Verträge sollen folgen.

«Mit dem Verband greifen wir auch Pizzeria-Betreibern unter die Arme, deren Restaurant nicht wie gewünscht läuft», sagt

Caruso. Und zwar, indem die Mitglieder in kränkenden Betrieben eingesetzt werden. «Die Anfragen von Restaurants und Pizzerien, die nach professionellen Pizzaioli fragen, vermehren sich.» Unter anderem, weil es momentan schlichtweg an Personal fehlt.

Der Nationale Verband der Pizzaioli zählt aktuell rund 30 Mitglieder in der Deutschschweiz und mehrere Dutzend im Tessin. Rund 25 Pizzaioli sind in der Ausbildung zum diplomierten Maestro – zwei haben die Kurse, die seit 2020 angeboten werden, bereits abgeschlossen. «Mein Wunsch ist es, eines Tages eine offizielle Schule gründen zu können und diesen alten Beruf aufbauend mehreren Schülern gleichzeitig vermitteln zu können», sagt Lanzo.

Und obwohl man sich die Verbesserung des Stellenwerts der Pizza auf die Fahne geschrieben hat: «Es gibt einen Ehrenkodex», betont Caruso. «Wir unterstützen nur Vertreter von echten, rein italienischen Restaurants. Nicht von Kebab-Betrieben, die einfach alles anbieten.»

Lea Chiapolini

Weitere Informationen unter www.pizzaioli.ch

Essen und Trinken

Im September und Oktober widmen wir uns verstärkt dem Thema Essen und Trinken. Heute geht es um die Pizza. (zo)