

Region

Regensberg entscheidet, ob Gespräche über mögliche Fusion stattfinden sollen

Abstimmung über Verhandlungen Am 30. November fällt die 500-Seelen-Gemeinde einen Grundsatzentscheid: Darf ein Zusammenschluss mit einem Nachbarort geprüft werden?

Astrit Abazi

Kaum etwas beschäftigt die Bevölkerung von Regensberg mehr als die Gemeindefinanzen. Seit mehreren Jahren leidet die kleine Gemeinde im Zürcher Unterland nämlich unter einem strukturellen Defizit. Das heisst, die Ausgaben können langfristig nicht mehr durch die regulären Steuereinnahmen gedeckt werden. Wie die Gemeinde aus diesem finanziellen Loch herauskommen will, ist unklar. Während einige Personen eine Fusion mit einer grösseren Nachbargemeinde befürworten, will ein Teil der Bevölkerung die Autonomie wahren. Am 30. November wird nun an der Urne abgestimmt, ob der Gemeinderat die Gespräche für einen möglichen Zusammenschluss aufnehmen soll.

«Der Gemeinderat beschäftigt sich schon seit einiger Zeit mit der Frage, wie Regensberg seine Zukunft sichern kann», sagt Gemeindepräsident Matthias Reetz. «Unsere Gemeinde ist mit rund 480 Einwohnerinnen und Einwohnern sehr klein und steht zunehmend unter Druck: Die gesetzlichen Aufgaben werden komplexer, Fachkräfte sind schwer zu finden, und seit Jahren besteht ein strukturelles Defizit in den Finanzen.» Man sei deshalb zum Schluss gekommen, dass Regensberg mittel- bis langfristig allein an die Grenzen stösst. «Mit der Abstimmung möchten wir klären, ob die Bevölkerung überhaupt bereit ist, Gespräche über einen möglichen Zusammenschluss aufzunehmen», sagt Reetz.

Noch keine Gespräche

Mit welcher Gemeinde man sich zusammenschliessen könnte, ist offen. Der Gemeinderat habe bisher bewusst darauf verzichtet, vor der Abstimmung formelle Gespräche zu führen, sagt Reetz. «Sollte die Bevölkerung



Gibt die Gemeinde Regensberg ihre Eigenständigkeit auf? Eine Abstimmung im November könnte den Stein ins Rollen bringen. Archivfoto: Leo Wyden

am 30. November zustimmen, werden wir danach das Gespräch mit allen angrenzenden Gemeinden suchen, um auszuloten, wo grundsätzlich Interesse an Fusionsgesprächen besteht», sagt er. Geografisch gesehen würden für Regensberg sechs mögliche Partner infrage kommen. Betrachtet man die Situation detaillierter, fallen zumindest zwei Kandidaten weg: Regensberg grenzt zwar an Buchs und Oberweningen, hat jedoch keine direkte Strassenverbindung zu den jeweiligen Siedlungsgebieten. Damit bleiben Boppelsen, Schöfflisdorf, Steinmaur und der Bezirkshauptort Dielsdorf übrig. Regensberg arbeitet mit diesen

vier Gemeinden heute bereits in diversen Zweckverbänden zusammen und bildet mit Dielsdorf und Steinmaur eine gemeinsame Sekundarschulgemeinde.

Acht Fusionen in 25 Jahren

Zu Fusionen kommt es oft dann, wenn kleine Gemeinden ihre Aufgaben nicht mehr selbst stemmen können. Weil im Kanton Zürich Gemeinden nicht zum Zusammenschluss gezwungen werden können, müssen sämtliche Parteien daran interessiert sein und die Verhandlungen dazu selbst anstossen. Und selbst wenn das Interesse da ist, kommt es auch vor, dass eine Fusion schliesslich doch abge-

lehnt wird. Zuletzt war dies bei den Gemeinden Oberweningen und Schöfflisdorf im Jahr 2020 der Fall.

Ginge es nach dem Kanton, wäre bereits vor 15 Jahren der künftige Fusionspartner von Regensberg festgestanden. Der Regierungsrat hatte damals eine Reform der Zürcher Gebietsstrukturen vorgeschlagen und Regensberg mit Dielsdorf zusammengelegt. Geglückte Fusionen gibt es im Kanton Zürich noch nicht viele. Seit der Jahrtausendwende kam es erst zu acht Zusammenschlüssen. Zuletzt wurden per Anfang 2023 die Gemeinden Adlikon und Humlikon der grösseren Gemeinde An-

delfingen angegliedert. Voraussichtlich im Februar 2027 werden Pfäffikon und Wildberg darüber abstimmen, ob sie fusionieren.

Wie die Abstimmung am 30. November ausfallen wird, ist schwer zu prognostizieren. «Es gibt unterschiedliche Meinungen in der Bevölkerung», sagt Reetz. Bei öffentlichen Veranstaltungen sowie in der Kommission «Zukunft Regensberg» seien beide Seiten vertreten. «Mit der Grundsatzabstimmung wollen wir genau dieses Meinungsbild offiziell erfassen – es geht nicht um eine Entscheidung über eine konkrete Fusion, sondern darum, ob solche Gespräche überhaupt geführt werden sollen.»

Für Restaurants gibt es keine Sterne – für ein kleines Hotel schon

Restaurantführer Der Guide Michelin 2025 zeichnet im Zürcher Unterland zwei Lokalitäten aus.

Auch diesen Oktober greifen die Schweizer Spitzenköche nach den begehrten Sternen, die der «Guide Michelin» jährlich vergibt. Er gilt neben dem «Gault Millau» als der einflussreichste Restaurantführer im Land.

In Sachen Sterne geht das Unterland zwar auch dieses Jahr leer aus. Doch das Wirtshus zum Wyberg in Teufen wird erneut mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet. Das Gütesiegel steht für Restaurants, deren Mahlzeiten moderat im Preis, aber sorgfältig zubereitet sind.

«Hier wird mit Herz und Leidenschaft gekocht», urteilt der Guide Michelin. Gelobt wird der breite Mix von Hummer über Wildschwein-Entrecote bis zu Klassikern der regionalen Küche. Wyberg-Küchenchef Martin Aeschlimann ist derzeit vom Erfolg verwöhnt: Kürzlich gab es vom zweiten renommierten Gas-

troführer – dem Gault Millau – den 15. Punkt. Kurz zuvor schaffte er es – ebenfalls bei Gault Millau – in die Top 10 der Schweizer Wild-Restaurants.

Weil die Sterne im Guide Michelin hoch hängen, ist alleine schon die Erwähnung eine Auszeichnung. Eine solche wurde in der neusten Auflage erneut der französisch inspirierten Küche des Restaurants Sablier am Flughafen Zürich zuteil – «eine richtig trendige Adresse». Das Restaurant Krone in Regensberg, wo neben der wunderbaren Aussicht auch die saisonale Küche mit modernem Touch Erwähnung findet, komplettiert das Unterländer Trio.

Einzigartige Gastlichkeit beeindruckt die Testenden

Die Krone sorgt auch dafür, dass das Zürcher Unterland im «Guide Michelin» doch noch



Das Regensberger Hotel Krone erhält im Guide Michelin gleich viele Sterne wie zwei Zürcher Nobelhotels. Foto: Francisco Carrascosa

zu Sternen kommt. Gleich mit zwei Stück – sie stehen für einen aussergewöhnlichen Aufenthalt – wird nämlich das Hotel des Hauses erneut belohnt. Das sind gleich viele wie etwa das bekannte Hotel Widder am

Rennweg oder das Eden au Lac in Zürich halten. Es scheint, als ob die Testenden des Guide Michelin selber kaum hätten glauben können, im Städtchen auf ein Hotel dieser Klasse zu stossen. Sie schreiben: «Achtung, es

handelt sich nicht um die bayrische Unistadt, sondern um ein mittelalterliches Dorf in der Nähe von Zürich mit ungefähr 489 Einwohnern, je nach Jahres- bzw. Tageszeit.» Das Boutiquehotel biete alles, was man sich nur wünschen könne, vor allem die vielerorts bereits ausgestorbene «einzigartige, unabhängige Gastlichkeit».

Vom Gastroführer Gault Millau gab es vor kurzem für die Krone Regensberg, das Wirtshus zum Wyberg in Teufen und das Sablier je 15 von 20 möglichen Punkten. Das Hongxi im Glattpark von Opfikon, wo chinesisches gekocht wird, heimste 14 Punkte ein. Ebenfalls Erwähnung fanden mit 13 Punkten das Rössli Bülach und die orientalische Küche des Babel im Hotel Hyatt Regency am Flughafen Zürich.

Daniela Schenker

Swiss-Schokolade deutlich teurer auf Ricardo zu haben

Raritäten Gut möglich, dass die rot verpackte Schokoladentafel mit der Aufschrift «Thank you for flying SWISS» dereinst in Vorlesungen für Marketing oder Betriebswirtschaftslehre auftaucht. Als Lehrbuchbeispiel für künstliche Verknappung. Für «nur drei Wochen» angekündigt war die auf 100 Gramm vergrösserte Limited Edition des Swiss-Schöggeli – und nach zehn Tagen ausverkauft.

Am Montag, 20. Oktober, ging die Aktion offiziell zu Ende. Doch erhältlich ist die Swiss-Schoggi schon lange nicht mehr. Das heisst: Nicht mehr in der Migros. Stattdessen nimmt die Zahl der Angebote im Internet stetig zu. Namentlich auf der Auktionsplattform Ricardo. In einer Migros-Filiale für 2.95 Franken pro Stück erworben, spekulieren die Anbieterinnen und Anbieter hier auf fette Gewinne.

Erst vereinzelte Gebote

User yellowsunflower1988 etwa will für das «Sammelstück – neu und original!» mindestens 11 Franken sehen. User Zweibel legt das Startgebot für zwei Tafeln bei 16 Franken an und posaut dazu: «Ein absolutes Muss für jeden Aviatikfan und Swiss-Liebhaber.» Freethy verlangt für fünf Tafeln den Mindestpreis von 49.90 Franken und liam04 will für zehn Tafeln einen Startpreis von 75 Franken – die 8.50 Franken für den Versand nicht mit eingerechnet.

Geht die Spekulation mit dem Lebensmittel auf? Vereinzelt bieten Leute bei diesen Preisen auch schon mit. In welche Höhen das geht, muss sich zeigen – und ist wohl nicht zuletzt auch davon abhängig, ob die Migros die Tafel noch einmal auflegt. Ausgeschlossen hat der Konzern das bisher nicht. Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist Mai 2026 aufgedruckt. Aber bei einem Sammelstück spielt das natürlich keine Rolle.

Florian Schauer

Zürcher Unterländer

Zürcher Unterländer, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. **Telefon:** 044 854 82 82. **E-Mail Redaktion:** region@zuonline.ch. **Herausgeberin:** Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. **Verleger:** Pietro Supino. **Redaktionsleitung:** Raphaela Birrer (rbi), Chefredaktorin, Matthias Chapman (cpm), stv. Chefredaktor, Ueli Kägi (ukä, Leitung Zürich), Andreas Kunz (aku). **Regionalredaktion:** Martin Liebrich (mrl, Leitung), Astrit Abazi (abz), Anna Bérard (anb, stv. Leitung), Thomas Mathis (tam), Andrea Meili (ame), Manuel Navarro (nav), Florian Schauer (flo), Daniela Schenker (dsh), Andrea Söldi (asö), Christian Wüthrich (cwü). **Druck:** DZZ Druckzentrum Zürich AG. **Auflage:** 10'863 Expl. Mo-Sa, **Do Grossauflage:** 64'941 Expl. (WEMF-beglaubigt 2024). **Inserate:** Tamedia Advertising AG, Leitung: Philipp Mankowski. Inserateaufgabe Print: Tel. 044 515 44 00. **E-Mail:** inserate.unterland@tamedia.ch. Inserateaufgabe Digital: Tel. 044 248 50 70. **E-Mail:** digitalnext@goldbach.com.

Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG i.S.v. Art. 322 StGB: DZZ Druckzentrum Zürich AG, LZ Linth Zeitung AG, Tamedia Abo Services AG, Tamedia Advertising AG, Zürcher Oberland Medien AG

Ein Angebot von Tamedia