

Nach vielen Umwegen jetzt Richtung Ziel

Überbauung Busdepot-Areal Deutweg Zehn Jahre schon dauert die Planung auf dem Areal. Die Stadt Winterthur musste mehrere Rückschläge meistern – und war daran nicht ganz schuldlos. Doch die Zeit brachte Verbesserungen, und jetzt rückt das Ziel näher.

Martin Gmür

Hannes Moos ist ein umsichtiger Architekt und ein Freund des früheren Busdepots Deutweg. Der grosse Mann und Macher stand der Stadt jahrelang im Weg, denn er gab den Takt vor in der IG Busdepot. Und diese kämpfte (zusammen mit dem Heimatschutz) dafür, dass zumindest einzelne historisch bedeutsame Bauten erhalten bleiben auf dem Gelände, das rund anderthalb Fussballfelder gross ist. Die Stadt hielt dagegen, wollte alles abreißen, verlor aber mehrere Male vor den Gerichten. Diese entschieden 2015 und 2016: Nebst dem grossen freien Platz vor den Einstellhallen sind auch der Bürobau rechts auf dem Areal sowie die allererste Tramhalle aus dem Jahr 1915 geschützt.

Jetzt zeigt sich: Auch in einer anderen Frage bezüglich des Busdepots war Hannes Moos ein Vordenker. Dazu ein Blick zurück: Im Hinblick auf eine künftige Wohnüberbauung debattierte der Gemeinderat schon im Jahr 2012 über eine Zonenänderung fürs Busdepot-Areal. Bis dahin war das eine Zone für öffentliche Bauten, nun sollte es zu einer Wohnzone werden mit maximal fünf Vollgeschossen. Hannes Moos war namens der IG Busdepot schon damals bei einigen Fraktionen vorstellig geworden mit der Idee: Flexibler wäre man mit einem Gestaltungsplan fürs ganze Areal, dann könnte man auch ein Hochhaus in Betracht ziehen. Die Grünen brachten diesen Vorschlag ins Parlament, die Grünliberalen zogen mit, die Mehrheit aber folgte dem Stadtrat: kein Gestaltungsplan, sondern eine fix verordnete Wohnzone mit Gewerbenöglichkeit sollte es sein.

Stille Genugtuung

Kürzlich nun teilte die Stadt mit, man beantrage doch einen Gestaltungsplan für das Busdepot-Areal (der «Landbote» berichtete



Früher wurde hier Busse gewartet, dann kamen Asylbewerber und Gewerbetreibende, die man der Kreativszene zuordnet. Foto: Marc Dahinden

darüber). «Das finde ich richtig», sagt Hannes Moos dazu. Kein Triumphgebaren, aber eine stille Genugtuung ist bei Moos zu spüren. «Im Sinne der Nachverdichtung ist das an dieser Stelle richtig», sagt er, und: «Der Gestaltungsplan ist recht gelungen.»

«Ein Meilenstein»

Ganz glatt gelang der Stadt dieser Wechsel zum Gestaltungsplan aber auch wieder nicht. Zunächst hatte man in Zürich einen Ergänzungsplan eingereicht, was beim kantonalen Amt auf wenig Verständnis stiess. Die Sache ging zurück an die Stadt, die machte einen Gestaltungsplan daraus, und der sollte nun über alle Zweifel erhaben sein.

Vonseiten der künftigen Bauherrschafft – das sind drei Winterthurer Genossenschaften, die das Land im Baurecht von der Stadt übernehmen sollen – kommt Lob. Die Genossenschaften Gaiwo, GWG und Talgut haben den Gestaltungsplan kürzlich als «Meilenstein» bezeichnet.

Die drei Bauträger haben die Kommunikation und die Koordination in die Hände eines externen Projektleiters gelegt; es ist Andreas Wirz, der in Zürich die Archipel GmbH führt. Wirz sagt, der Gestaltungsplan sei «sehr in unserem Sinn», man habe einen guten Kompromiss gefunden und schaue nun bereits vorwärts auf den geplanten Projektwettbewerb. Das wird, wenn der Gemeinderat denn mal wieder tagen kann und über den Gestaltungsplan entscheidet, der nächste Schritt sein.

«Im Sinne der Klimapolitik»

So ein Gestaltungsplan hat für die Bauherren den Vorteil, dass sie dichter bauen können. Fürs Depotareal heisst das konkret: Man will weiterhin 120 Wohnun- gen bauen, das ist die gleiche Anzahl, mit der man schon vor den Unterschutzstellungen rechnete. Und das wiederum bedeutet: Die neuen Wohnblöcke werden höher, bis siebenstöckig, was rund 20 Metern entspricht. Von



Die geschützten Teile des Depots Deutweg sind in dieser Ansicht farbig markiert, der Rest darf abgebrochen werden. Skizze: PD

einem Hochhaus ist indes nicht die Rede. Der Stadtrat findet, der Gestaltungsplan sei im öffentlichen Interesse und ganz im Sinne der städtischen Klimapolitik,

weil der Boden sparsam und nachhaltig genutzt werde.

Andreas Wirz hat die nächsten Schritte bereits eingeleitet. Er sucht Gewerbebetriebe, die

«Wir wünschen uns einen Treffpunkt für das Quartier und das Gewerbe, zum Beispiel eine Bäckerei mit Café oder ein Bistro.»

Andreas Wirz
Gesamtprojektleiter

im Bürotrakt oder in der alten Tramhalle wirken wollen. Die Halle selber bleibt unbeheizt, bis zu zwei Drittel der Fläche aber könnten mit containerartigen Räumen genutzt werden. Wirz denkt an Gästezimmer und einen Gemeinschaftsraum für die Wohnungen, an ein Café oder eine Bäckerei, die sich zu einem Quartiertreffpunkt entwickeln könnte, an Werkstätten für Kunst, Gewerbe und Handwerk. Erste Interessenten hätten sich nach drei Wochen bereits gemeldet, sagt er.

Im Herbst dann soll der Projektwettbewerb starten: In einer ersten Phase können alle Planer und Architekten mitmachen, dann werden rund ein Dutzend Teams ausgewählt. Wobei eines dank einer Wildcard bereits feststeht: Als Nachwuchsteam mit Perspektiven wurden die beiden Romands Comte/Meuwly erkoren. Läuft alles rund, wird noch 2020 der Baurechtsvertrag abgeschlossen, ist 2023 Baubeginn und 2025 Bezug.

Backen in Corona-Zeiten: Mit Backrezepten auf Reisen

Des Hanseaten liebstes Gebäck

In der Kolumne «Mit Backrezepten auf Reisen» stellen wir Ihnen während der Corona-Krise Ideen zum Nachbacken vor. Entdecken Sie diese Woche Hamburgs Kultgebäck. Das Franzbrötchen.

Um die Entstehung von Franzbrötchen ranken sich zahlreiche Mythen. Mal heisst es, die Hamburger buken das Gebäck zu Ehren Napoleons. Andere berichten von einer französischen Bäckerei in Altona, die das Gebäck erfunden haben soll. Das sind natürlich alles Spekulationen. Da das Gebäck kaum ausserhalb der Hansestadt angeboten wird, liegt es aber nah, dass die Entstehung mit Hamburg verbunden ist.

Rezept:

Zuerst den Teig:
500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 80 g Zucker, 250 ml Milch, 70 g weiche Butter, Abrieb einer Zitrone, 1 Ei, 1 Päckchen

Vanillezucker, 1 Prise Salz
Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde mit dem Finger in die Mitte drücken. Hefe hineinbröseln. Mulde mit Zucker, Vanillezucker, Ei und lauwarmen Milch auffüllen. Mit dem Knetgabel des Mixers kurz verrühren. Prise Salz, weiche Butter, Zitronenabrieb hinzugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig



Franzbrötchen: Die typisch leicht gedrehte Form. Foto: Heidrun Pschorn

an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Dann die Butterplatte:

200 g Butter, 2 EL Mehl
Die Butter mit 2 EL Mehl in einer kleinen Schüssel vermengen und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Für die Füllung schon mal den Zucker mit dem Zimt vermischen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, zwischen zwei Backpapieren zu einem Quadrat ausrollen und nochmals kaltstellen.

Dann den Teig tourieren:

Der Teig kann nach einer Stunde auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 30x25 cm breit ausgerollt werden. Die Butterplatte auf eine Hälfte des ausgerollten Teigs legen. Wichtig: Einen Rand aussparen. Die leere Hälfte über die belegte schlagen, etwas andrücken und nach unten hin umschlagen. Die Teigtasche auf ca. 30x50 cm ausrollen. Die kurze

Seite 1/3 zur Mitte überklappen, die andere Seite darüberklappen. Somit sind drei Schichten entstanden. Teig nochmals für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dann die Füllung:

200 g Zucker, 2 TL Zimt
Backofen auf ca. 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf ca. 40x70 cm ausrollen. Mit etwas Wasser bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Von der kurzen Seite satt aufrollen und in ca. 5 cm dicke Stücke schneiden. Damit die typische Form entsteht: Mit einem Kochlöffel parallel zur Schnittfläche bis runter eindrücken. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Für ca. 25 Minuten backen.

Tipp:

Am besten warm geniessen!

Heidrun Pschorn

ANZEIGE



krebsliga zürich

Den Alltag bewältigen. Wir unterstützen Sie.

Das Leben mit Krebs stellt Sie vor grosse Herausforderungen? Unser Fachteam hilft bei Finanz-, Job- und Familienbelangen. Wir sind für Sie da.

Beratung & konkrete Hilfe. Jetzt anrufen: 044 388 55 00

Mehr auf krebisligazuerich.ch

