

Zürcher Oberländer

Mittwoch, 26. Oktober 2022 | Nr. 250 | CHF 4.20 | www.züriost.ch

Gilles Roulin und die Gletscherschmelze

Für den Grüniger Weltcup-Skirennfahrer ist klar: Er und sein Sport sind Teil des Problems. **Seite 43**



Er funkte schon vor dem Boom

Wie der Amateurfunker Christoph Isler zum Funken kam und wieso er dabeibleibt. **Seite 5**

PENSIONS-PLANUNG

Kostenloses Erstgespräch vereinbaren:
bank-avera.ch/pensionsplanung

BANK avera
Wir verstehen uns.

ANZEIGE

Möbel Ferrari

HERBSTFEST
DIESES WOCHENENDE
Samstag 9-18 Uhr | Sonntag 10-17 Uhr

Möbel Ferrari | 8340 Hinwil

Spitäler und Hausarztpraxen in der Region sind überlastet

Region In Uster und Wetzikon gibt es kaum mehr freie Spitalbetten. Aber nicht wegen Corona.

Annette Saloma

Die zwei Spitäler in der Region sind an den Grenzen ihrer Kapazität angekommen. Wie der Verband Zürcher Krankenhäuser (VZK) auf Anfrage mitteilt, be-

trage die Auslastung des Spitals Uster momentan beinahe 100 Prozent, im GZO-Spital Wetzikon 90 Prozent. Angestrebt werde eine Auslastung von zirka 80 Prozent. Es fehlt an freien Betten, und im Notfall kommt es

teilweise zu stundenlangen Wartezeiten. Auch die Hausarztpraxen kommen mit der Behandlung von Patienten kaum mehr nach. Der Grund ist aber nicht das Coronavirus – oder nicht nur. Die Anzahl Personen, die wegen

Covid-19 hospitalisiert sind, beträgt nach Auskunft vom VZK insgesamt rund 160. Zu schaffen machen dem Gesundheitswesen Patientinnen und Patienten mit anderen Erkrankungen, die sie teilweise während der Pandemie

nicht behandeln liessen. Ausserdem fehlt es an medizinischen Fachkräften. «Es gibt viele Kranke und zu wenig Ärzte und Pflegenden», sagt Ronald Alder, stellvertretender Geschäftsleiter des VZK. **Seiten 9 und 17**

Ein neuer Sheriff ist in der Stadt

Illnau-Effretikon Nach drei Monaten mit einer Interimslösung ist die Stadtpolizei Illnau-Effretikon wieder komplett: Mit dem Wetziker Martin Aegerter hat die Stadt wieder einen festen Polizeichef angestellt. Der 53-jährige, der zuletzt beim Zoll gearbeitet

hatte, bringt einen grossen Erfahrungsrucksack mit. Die Führungsposition in einer Kommunalpolizei ist für ihn aber dennoch ein Karriereschritt. Sein erklärtes Ziel ist es, die Polizei sichtbar und bürgernah zu machen. (mmu) **Seite 3**

Notstand: Kantone müssen doppelt so viele Flüchtlinge übernehmen

Bern Die Situation sei «sehr angespannt», teilte das Staatssekretariat für Migration gestern mit. Der Bund aktiviert deshalb Teile seines Notfallplans von 2016: Die Kantone müssen Asylsuchende früher übernehmen. Statt wie bisher 500 müssen sie

pro Woche etwa 1000 Personen aufnehmen.

Damit ist eingetreten, was Bund und Kantone zu verhindern versuchten. In den vergangenen Wochen haben sie laufend zusätzliche Unterkünfte bereitgestellt. (zo) **Seiten 25 und 27**

Meloni bekennt sich zu EU

Rom Ein neues Selbstbewusstsein in der EU, die Verteidigung der nationalen Interessen, eine Abwehr von Migranten sowie ein Bekenntnis zur Nato und zur Ukraine: Die neue Ministerpräsidentin Giorgia Meloni hat gestern im Parlament zentrale Punkte ihres Regierungsprogramms bekannt gegeben. (zo) **Seiten 30 und 31**

Parmelin stösst auf Widerstand

Bern Firmen, die unter den hohen Preisen am Strommarkt leiden, sollen in die günstigere Grundversorgung zurückkehren dürfen: Wie der «Tages-Anzeiger» publik machte, arbeitet das Departement von Wirtschaftsminister Guy Parmelin (SVP) an einer entsprechenden Vorlage. Bei den Stromversorgern stossen die Pläne allerdings auf Widerstand. Nicht nur warnen sie vor Mehrbelastungen für Privathaushalte – sie fürchten auch, dass gewisse Versorger selber in Schwierigkeiten gerieten, wenn sie grosse Zusatzmengen an Strom einkaufen müssten.

Modell noch offen

Parmelins Departement bestätigte gestern, dass man an Möglichkeiten zur Rückkehr von Firmen in die Grundversorgung arbeitet. Es dementierte allerdings, dass daraus Mehrkosten für Privathaushalte resultieren sollen. Auf welches Modell Parmelin hierzu setzen will, bleibt vorderhand offen. (zo) **Seite 37**

Lang gehegter Traum erfüllt sich



Wetzikon Eine Kaffeerösterei ist kürzlich in Wetzikon in Betrieb gegangen. Maurizio Busin (Mitte), Spezialist für Gastro-Technik aus Seegräben, hatte die wuchtige Röstmaschine eigens aus Italien abtransportiert. **Seite 13** Foto: Christian Merz

Abschluss des Projekts «Hittnu Care»

Hittnu Nach einem Jahr Bauzeit hat «Hittnu Care» Anfang Oktober seinen Betrieb aufgenommen. Das neue Wohn- und Ärztehaus bietet Platz für zehn Wohnungen sowie drei Arztpraxen. Am Samstag ist die Bevölkerung dazu eingeladen, hinter die Fassaden des Gebäudes zu blicken, das die langfristige medizinische Versorgung in der Gemeinde sicherstellt. (lcm) **Seite 7**



Service-Desk
044 933 3333; servicedesk@zol.ch
AZ 8620 Wetzikon

ZRR
Zürcher Regionalzeitungen

Inserate

Werbebeilagen

- Bank BSU
- Fine to Dine

Rubriken

- | | |
|---------------------|------------|
| ■ Amtliche Anzeigen | 24 |
| ■ Immobilienmarkt | 16 |
| ■ Marktplatz | 38 |
| ■ Stellenmarkt | 16 |
| ■ Todesanzeigen | 26, 28, 32 |
| ■ Veranstaltungen | 18, 19 |

ANZEIGE

OUTDOORLAND

Ab Freitag, 28.10.
Jubiläumsangebote von
Jack Wolfskin und Schöffel

Saisonstart

15%
auf alle neuen Kollektionen

8617 Mönchaltorf – outdoorland.ch

ANZEIGE

**TRAINING:
DIE BESTE
MEDIZIN
FÜR IHREN
RÜCKEN.**

Sprechen Sie jetzt mit
einer Fachperson darüber:
Telefon 044 905 99 99

Training + Therapie
NOW!
Dr. med. R. Biggoer

[@nowuster](https://www.nowuster.ch)

Seegräbner erfüllt sich Traum von eigener Kaffeerösterei

Wetzikon Maurizio Busin produziert und vertreibt seinen Kaffee seit nunmehr 25 Jahren. Neu röstet der Seegräbner Spezialist für Gastro-Technik auch die Bohnen selbst. Der Weg dorthin hat ihm einiges abverlangt.

Jörg Marquardt

Es ist buchstäblich ein grosser Meilenstein für Maurizio Busin. Am 22. Oktober hat der bekannte Seegräbner Spezialist für Kaffee und Gastro-Technik seine neue Kaffeerösterei der Öffentlichkeit präsentiert – eine voluminöse Anlage von sechs Metern Breite und dreieinhalb Metern Höhe. 60 Kilogramm Kaffeebohnen kann sie pro Röstgang verarbeiten.

Die Maschine steht nicht am Hauptsitz von Busin Kaffee+Gastrotechnik im Seegräbner Ortsteil Sack, sondern in einer früheren Garage hinter dem Restaurant Schützenhaus an der Motorenstrasse 62b in Wetzikon.

«Der ehemalige Pächter war ein Kunde von uns», erzählt Busin. «Als ich im Frühjahr 2019 von der Geschäftsaufgabe erfuhr, wandte ich mich sofort an den Eigentümer, um das Gebäude als Standort für die Röstmaschine zu kaufen.»

«Jetzt haben wir endlich die Hebel selbst in der Hand.»

Maurizio Busin
Inhaber Busin Kaffee+Gastrotechnik

Lang gehegter Traum

Jahrelang hatte Busin, der seit 1997 eigenen Kaffee produziert und seit 2013 unter der Marke «Busin Caffè» vertreibt, von einer eigenen Rösterei geträumt. Davon, flexibler auf Kundenwünsche eingehen zu können und mehr Kontrolle über den gesamten Herstellungsprozess zu gewinnen.

Bisher war er auf eine Rösterei im Tessin angewiesen. «Durch hatten wir wenig Spielräume, wenn wir kurzfristig grössere Mengen rösten lassen oder die Bohnenmischung ändern wollten.»

Zudem seien sie mit logistischen Zwängen konfrontiert gewesen, etwa beim Bedrucken von Kaffeebeuteln mit Kundenlogos. Eine solche Dienstleistung würde sich für externe Röster erst ab einer gewissen Stückzahl lohnen, weil der Beutelwechsel technisch aufwendig sei.

Schon 2013 hatte Busin einen Anlauf zur eigenen Rösterei genommen. Von der Gemeinde Seegräben war ihm bereits die Baubewilligung am Standort im Sack erteilt worden. Am Ende scheiterte das Projekt am Rekurs eines Nachbarn. «Seither hat mich die Idee aber nicht mehr losgelassen.»

Glück kommt aus Brescia

Die Wende brachte eine unverhoffte Nachricht aus Italien: Anfang 2019 erfuhr Maurizio Busin über sein Händlernetzwerk, dass ein Röster aus Brescia seine Anlage verkaufen wollte – er hatte sie kurz zuvor stillgelegt, um eine zehnmal grössere in Betrieb zu nehmen.

Schnell wurde man sich handelseinig. Busin spricht von einem tiefen sechsstelligen Betrag, den er für die Röstmaschine gezahlt habe. «Diese Investition war der richtige Schritt.»

Im Mai 2019 überführte Busin die Anlage schliesslich in die Schweiz. Dazu hatte er sie zusammen mit mehreren Helfern auseinandergebaut. Ihm zufolge sind fünf LKW-Fuhren für den

Transport nötig gewesen. «Die Einzelteile waren selbst noch so schwer und voluminös, dass wir sie nicht stapeln konnten.» Als Beispiel nennt er die beiden Kaffeecilos – einmal für den rohen, einmal für den gerösteten Kaffee –, die jeweils drei mal drei Meter messen würden.

Sorgen bei der Einfuhr

Bei der Einfuhr überkam Busin ein «mulmiges Gefühl», wie er sagt. Nicht, weil ihm plötzlich Zweifel an seiner Investition gekommen wären, sondern weil er noch keine definitive Zusage für das Gebäude an der Motorenstrasse hatte. «Meine Befürchtung war, dass die Maschine in einem Lager vor sich hin rostet.» Letztlich brauchte er sie aber nur wenige Monate in Bertschikon einlagern.

Der Auf- und Einbau hat dann etwa vier Monate gedauert. Laut Busin erwiesen sich die Räumlichkeiten als ideal für diesen Zweck. «Die Anlage passte auf den Zentimeter genau hinein.»

Neben der Montage habe auch die Einrichtung eines Kamins für die Abluft der Maschine viel Zeit beansprucht. «Jetzt haben wir endlich die Hebel selbst in der Hand, um den Kaffee punktgenau so zu mischen und zu rösten, wie wir es wollen und es unseren Kunden gefällt.»



Maurizio Busin (links) und sein Sohn Dario Busin freuen sich über die Röstmaschine. Foto: Christian Merz

Für den Busin-Kaffee werden die fruchtigen Arabica-Bohnen aus Südamerika um die eher herbe Robustabohne aus Afrika und Indien ergänzt. Dadurch sollen eine typisch italienische, kräftige Note und eine schöne «Crema» in der Tasse entstehen.

Eine Frage des Timings

Beim Rösten kommt es dann auf das richtige Timing an, wie Busin erklärt. Je nach Röstgrad erhalte der Kaffee mit fortschreitendem Röstprozess einen eher fruchtigen, nussigen oder schokoladigen Geschmack. «Werden die Bohnen zu dunkel, verliert der Kaffee eine grosse Anzahl Aromen und droht, verbrannt zu schmecken», sagt Busin.

Da er mit einem Naturprodukt arbeitet, läuft die Herstellung nicht nach Schema F ab. «Wir müssen den Prozess laufend anpassen.» Ein Sichtfenster erlaube regelmässige Kontrollblicke ins Innere der Kühltrommel.

Gegen Ende des Röstvorgangs zögen sie in immer rascherer Folge Bohnen mittels Probefläschchen aus der Trommel. «Aus-schlaggebend für den richtigen Zeitpunkt zum Ablassen ist die Farbe, nicht der Geruch.» Das eigentliche Aroma würde sich erst beim Mahlen ergeben. «Viele Leute wundern sich, warum

es in der Rösterei gar nicht so stark nach Kaffee riecht.»

Warten fürs perfekte Aroma

Nach dem Rösten gelangen die Bohnen in die Kühltrommel, wo sie mit Rührarmen bewegt werden, erklärt Busin. Von unten werde derweil kühle Luft angesaugt. Der Kühlprozess selbst dauere sechs bis sieben Minuten. «Röstfrisch» sei der Kaffee dann zwar, aber noch nicht geniessbar: «Erst zehn Tage nach dem Rösten haben die Bohnen das perfekte Aroma.»

Das grundlegende Know-how zum Rösten besass Busin schon vor der Einrichtung der eigenen Rösterei. Zusammen mit seinem Sohn Dario habe er einen kleinen Röster, der auf dem Tisch abgestellt werden konnte, zur Entwicklung neuer Kaffeemischungen genutzt. Die Rezepte seien dann an die Tessiner Rösterei gegangen, die den Kaffee nach ihrer Vorgabe in den gewünschten Mengen produzierte. Trotzdem hatte er gehörig Respekt vor der grossen Röstmaschine. Um sich langsam mit ihr vertraut zu machen, verwendeten sie zunächst billigen Kaffee. «Bei der allerersten Röstung sind uns die Bohnen völlig verbrannt.»

Dafür macht Busin auch den veränderten Gasdruck verantwortlich: In Brescia sei die Ma-

schine mit Erdgas gelaufen, in Wetzikon laufe sie mit Propan-gas. Nach zwei Monaten hätten sie aber den Bogen rausgehakt.

Nicht an die grosse Glocke

Seit Spätsommer 2021 verkauft Busin bereits selbst gerösteten Kaffee. An die grosse Glocke hat er diese Neuerung bisher nicht gehängt – aus guten Gründen, wie er sagt. «Wir wollten die Reaktion der Kundschaft abwarten.»

Dass bisher niemand reklamiert habe, wertet er als grosses Erfolgserlebnis. Bei den angepassten Mischungen seien die Reaktionen sehr positiv ausgefallen. Geröstet wird ihm zufolge nur etwa alle zehn Tage. Dabei könne die Menge an verarbeiteten Kaffeebohnen zwischen 250 und 500 Kilogramm schwanken. «Wir achten auf eine gute Auslastung und ziehen immer mehrere Röstgänge nacheinander durch.»

Vor allem die Vorwärmzeit des Rösters verschlinge viel Energie. Über den ganzen Betrieb sei der Verbrauch aber moderat. Die Angst vor einer Gas-Knappheit im Winter treibt auch Busin um. «Zurzeit ist unser Gastank zum Glück gut gefüllt.»

«Kleine unter den Grossen»

Mit der eigenen Kaffeerösterei will Maurizio Busin auch Privatkundschaft in die Motorenstras-

se locken. Dort findet ein Direktverkauf statt. Bisher hat sich seine Firma auf mittelgrosse Gastro-Betriebe fokussiert, die sich durch regionale Kaffeespezialitäten von der Konkurrenz absetzen wollen. «Zudem erlaubt uns die Rösterei, dass wir auch Grosskunden besser bedienen können.»

Dass eine solche Anlage kein Alleinstellungsmerkmal darstellt, ist ihm bewusst. «In fast jedem Dorf gibt es heute eine Mikrorösterei.» Im Kanton Zürich beziffert Busin die Zahl der wirtschaftlich erstzunehmenden Röstereien dagegen auf maximal zehn. «Wir sind eine kleine unter den Grossen.»



ANZEIGE

Ihre Spitex in der Stadt und für die Region Uster

Spitex Prix Santé
Unterstützung | Betreuung | Pflege

24STD 365 TAGE

PERSÖNLICH FAMILIÄR KOMPETENT

www.spitex-region-uster.ch