

Neue Herausforderungen für Feuerwehr

Wenn im nächsten Jahr der Galgenbucktunnel eröffnet wird, wird die Neuhauser Feuerwehr im Ernstfall massgeblich dafür zuständig sein. Rund 40 Feuerwehrleute mussten Spezialausbildungen absolvieren. Besuch bei der Hauptübung der beiden Neuhauser Feuerwehrkorps.

Corina Mühle

NEUHAUSEN AM RHEINFALL. Auf dem SIG-Areal in Neuhausen steigt aus einem Bus Rauch auf. Kinder sind im Bus eingesperrt und schreien nach Hilfe, immer wieder steigen Flammen auf. Im vom Bus angefahrenen Auto sitzt reglos eine junge Frau, Öl tritt aus dem Anhänger aus.

Dieses Horrorszenerario ist die Grundlage für eine Übung. Am Samstagnachmittag fand die diesjährige Hauptübung der Feuerwehr Neuhausen am Rheinfall und des Betriebsfeuerwehrverbandes Rhyfall statt. Resultat: Die Kinder konnten alle aus dem Bus gerettet und in Sicherheit gebracht werden. Während das Feuer beim Bus gelöscht wurde, retteten andere Feuerwehrleute die Frau aus dem Personenwagen. Dazu mussten sie zuerst die Scheiben einschlagen, die Türe entfernen und zum Schluss sogar noch das Dach des Autos abtrennen. Erst dann konnten sie die Frau sicher bergen. Da sie schwer verletzt wurde, musste sie auf einer Trage davongetragen werden.

Kritik und Tadel im Anschluss

Bei der Übung haben rund 90 Feuerwehrleute mitgewirkt. Gemeinsam konnten sie das Übungsszenario gut meistern. Nach der beendeten Hauptübung fanden sich alle Feuerwehrleute zur Übungsbesprechung ein. Hauptmann Guido Schumann zählte die guten und weniger guten Punkte der Übung auf. Ihm hat gut gefallen, wie die Feuerwehrleute während des Einsatzes mit ihrer Schutzausrüstung umgegangen sind, und die Übergabe vom Atemschutz lobte er ebenfalls. «Was nicht so gut klappte, war die Betreuung der Patienten. Zum Teil wurden einige Patienten einfach nicht betreut sitzengelassen, und ihr seid an ihnen vorbeigelaufen», sagt Schumann.

Anschliessend an die Übung und die Besprechung versammelten sich alle Feuerwehrleute und die geladenen Gäste im Kirchgemeindehaus Neuhausen. Nach der Suppe übernahm Guido Schumann das Wort auf der Bühne. «Wir hatten dieses Jahr 64 Einsätze. Das sind sehr viele. Eine grosse Herausforderung war die Trockenheit am 31. Juli beim Rheinfallfeuerwerk. Norma-



Schlimmes Szenario auf dem Industrieplatz: Die Hauptübung zog viele Zuschauer an.

BILD MICHAEL KESSLER

«Wir haben eine Tunnelgruppe gebildet, die eine Spezialausbildung absolviert hat.»

Guido Schumann
Feuerwehrhauptmann

lerweise bieten wir für diesen Einsatz sechs Leute auf. Dieses Jahr waren aber 35 Feuerwehrleute am Rheinfallbecken im Einsatz», sagte Schumann. Der Hauptmann machte auch einen Ausblick: «Nächstes Jahr wird der Galgenbucktunnel eröffnet, was eine neue Herausforderung für uns darstellt. Wir haben eine Tunnelgruppe ins Leben gerufen, die auch eine spezielle Ausbildung absolviert hat. Zuständig für dieses Gebiet sind rund 40 Feuerwehrleute.»

Zum Schluss wurden Mitglieder der Feuerwehr Neuhausen am Rheinfall und des Betriebsfeuerwehrverbandes Rhyfall ausgezeichnet und geehrt. Eugen Geuggis feierte dieses Jahr sein 30. Dienstjahr bei der Feuerwehr. Nur wenige bleiben so lange mit dabei.

Feuerwehr Neuhausen am Rheinfall Beförderungen.

Zum Wachtmeister: Adrian Gerhard.
Ehrungen. 25 Dienstjahre: Wachtmeister Roland Knobel, Wachtmeister Roland Maurer, Wachtmeister Roland Schön.

Betriebsfeuerwehrverband Rhyfall

Beförderungen. Zum Wachtmeister: Lucas Scasciamacchia.
Ehrungen. 30 Dienstjahre: Feldweibel Eugen Geuggis. 20 Dienstjahre: Wachtmeister Martin Gruber. 15 Dienstjahre: Oberleutnant Veselin Sofranac, Soldat Robert Ackermann. 10 Dienstjahre: Oberleutnant Markus Krause, Wachtmeister Heinz Schäbel, Korporal Daniel Trahearn, Soldat Eugen Blech. ■

Nachgefragt

«Wollen unsere Möglichkeiten präsentieren»



Guido Schumann
Hauptmann
Feuerwehr Neuhausen

Die Einsatzübung 2018 der Feuerwehr Neuhausen am Rheinfall wird zusammen mit dem Betriebsfeuerwehrverband Rhyfall durchgeführt. Warum ist es wichtig, diese Hauptübung zu machen?

Guido Schumann: Es ist wichtig, der Bevölkerung zu zeigen, was die Feuerwehr Neuhausen und der Betriebsfeuerwehrverband Rhyfall leisten. Wir wollen präsentieren, was wir für Möglichkeiten haben.

Was erwarten Sie von Ihren Leuten bei der Übung?

Schumann: Ich erwarte, dass die Feuerwehrleute ihr Handwerk verstehen. Sie sollen den Auftrag ihres Einsatzleiters erfüllen, aber auch ihre eigene Sicherheit während der Übung beachten.

Nach welchen Kriterien wird diese Hauptübung zusammengestellt?

Schumann: Bei der Übung sollten alle Feuerwehrleute beschäftigt werden. Ein wichtiger Punkt ist natürlich auch, dass die Übung interessant für die Bevölkerung ist und präzise ausgeführt wird.

Was passiert, wenn eine Übung mal schief läuft?

Schumann: Grundsätzlich ist alles, was wir bei dieser Übung machen, abgesprochen. Es ist eine Showübung. Auch konnten wir uns heute Morgen bereits darauf vorbereiten.
Interview: Corina Mühle

Genossen Eine Landpartie in den Klettgau auf den Spuren der Schaffhauser «Cuisine de Grand-mère» und 15 neue Weine aus Eglisau

Frische Kalbsleberli mit Rösti, ein junges Winzertalent am Rhein

«Man nehme ein wundervolles Haus mit einem romantischen Garten, eine vorzügliche Küche, in der die Spätzli frisch geschabt werden, das eigene Brot aus dem Holzofen kommt, die Pommes frites handgeschnitten sind und wunderbar zum Sonntagsbraten passen, und das Beizenglück ist vollkommen. Alles frisch, alles fein und dies bereits in der dritten Generation. Wer bei Ariane und Michael Meyer nicht glücklich wird, wird es nirgends», schreibt der Gastronomie-Journalist **Martin Jenni** in seinem Beizenführer «Aufgegabelt» 2019 (AT Verlag) über **Bad Osterfingen**. Ein anderer Guide dagegen war in seiner neusten Ausgabe weit weniger begeistert. Enttäuscht über ein «viel zu warm serviertes Glas Riesling» und zwei Vorspeisen, ging man in der Bewertung um einen Punkt zurück.



Einfach und gut: zarte Kalbsleberli, knusprige Rösti, Meyers Pinot blanc.

Zeit für einen Ortstermin: Im Herbst herrscht bei Meyers Hochbetrieb. Die **Wildsaison** treibt die Stammgäste in Scharen zu Tisch, die Gaststube, die zweite Stube und der Gewölbekeller sind oft ausgebucht. Ariane Meyer hat jede Tafel mit einem Rosengesteck geschmückt. Als zweiter Schmuck können die **vier Glasschälchen** gelten, in denen Tomaten-, Chabis-, Randen- und Kopfsalat serviert werden. Michael Meyers hauseigener **Pinot blanc** 2017 wird mit der richtigen Trinktemperatur serviert. Wir notierten: helles Gold, glanzklar; in der Nase der Duft von Weinbergpfirsich, dezent unterstützt von hellem Holz; am Gaumen voll, weich und lang – ein idealer Begleiter zu den kurz und scharf angebratenen, deshalb zarten, saftigen **Kalbsleberli**, die auf den Tisch kommen. Der **Rösti** dagegen liess man genügend Zeit, damit sie sich in aller Ruhe eine goldbraune, knusprige Kruste zulegen konnte. Für die Desserts hat **Lukas**, der Sohn von Ariane und Michael, ein besonderes Händchen, wie sein **Champagner-Sabayon** oder das bereits berühmte **Schokoladesorbet** belegen. Fazit: Puristische Grossmutterküche ohne Schnickschnack auf dem Teller – und Jenni hat recht.

Mathias Bechtel ist im bündnerischen Zizers geboren, aber nicht in eine Winzerfamilie. Am Swiss Wine Tasting 2018 in Zürich wurde er von **Geny Hess**,



Im Herbst ist in Bad Osterfingen Hochsaison. Wer mit dem Camper anreist, weiss immer, wo er übernachten könnte...

BILDER ULRICH SCHWEIZER

«Wer bei Ariane und Michael Meyer nicht glücklich wird, wird es nirgends.»

Martin Jenni
Beizenführer

dem Präsidenten der Weinjury von Gault-Millau, als einer von drei «**Rookies des Jahres**» vorgestellt. Es sei für ihn eine «Riesenfreude, eine Bestätigung der bisherigen Arbeit und Motivation für die Zukunft», sagte der junge Winzer aus Eglisau, der seine Lehre bei **Urs Pircher** machte und sich anschliessend zum Kellermeister in Changins weiterbildete. Als Talentprobe brachte er drei Weine in den «Schiffbau» mit.

Bechtus 2016: Bechters Flaggschiff ist ein kräftiger Pinot noir aus dem klassi-

schen Wädenswiler Klon 2/45, der mit Ertragsbeschränkung von 400 Gramm pro Quadratmeter in der Steillage in Eglisau wächst. In der Burgunder Pièce ausgebaut, ist er auch in der Anmutung burgundisch, mit toller Frucht und viel jugendlichem Saft.

Saignée 2016, der Rotweinmaische sofort nach dem Einmaischen entzogen und in der Doppelbarrique auf der Hefe ausgebaut: lachsfarben; Aromen von Himbeeren und Holz, am Gaumen lang und frisch dank etwas Kohlensäure.

Chardonnay 2017: hellgelb, zarte Zitrusnoten, feine Röstaromen, ein dichter, komplexer Weisswein, der lang auf der Hefe lag. Ausbau sowie biologischer Säureabbau erfolgten in der Barrique. Regelmässiges Aufrühren der Hefe (Bâtonnage) machte den Wein cremig und voll. (us)



Drei der 15 Weine, die Mathias Bechtel keltert, wurden in Zürich vorgestellt.