

Kampf um Lohnungleichheit im Brennpunkt

STÄFA Die politische Linke des Bezirks hat gestern im Stäfner Restaurant Rössli den Tag der Arbeit gefeiert. SP-Nationalrat Thomas Hardegger sowie Elena Marti, Gemeinderätin der Grünen in Zürich, teilten dabei ihre Gedanken zum andauernden Kampf um Lohnungleichheit.

Die Stimmung im Saal des Restaurants Rössli in Stäfa war am Nachmittag am 1. Mai locker und friedvoll. Bei Kaffee und Kuchen tauschten sich die rund 60 anwesenden Gäste bereits rege untereinander aus, ehe sie von Raphael Mörgeli, Bezirkspräsident der SP Meilen, zur diesjährigen Feier begrüsst wurden.

Dieser schilderte seine persönliche Erfahrung, dass das Problem der Lohnungleichheit zwischen Männern und Frauen vor allem in den Köpfen der Ersteren noch immer wenig vorhanden sei. «Die Frauen haben es schon lange begriffen. Wir Männer müssen umdenken», appellierte er, um danach Elena Marti auf die Bühne zu bitten.

Umdenken auf allen Ebenen gefordert

Die Gemeinderätin der Grünen aus Zürich stieg sogleich ins Kernthema ein: Noch immer würden Frauen rund 20 Prozent weniger verdienen als Männer. Die Problematik: Oft sei diese Lohnungleichheit durch fehlende Arbeitserfahrung begründet. Aufgrund des Nachwuchses würden Frauen benachteiligt oder würden gar aus dem Berufsleben ausscheiden. «Was es braucht, sind mehr Teilzeitstellen sowie mehr Kinderbetreuungsplätze», sagte die Rednerin der Grünen.

Nur so sei es möglich, alte Gesellschaftsstrukturen zu durchbrechen. Dabei gehe es nicht einmal um Mann und Frau, sondern darum, dass die eine Hälfte der Gesellschaft gegenüber der anderen klar im Nachteil sei. «Der

Kampf um Lohnungleichheit ist kein einsamer Kampf der Frauen, sondern ein Kampf aller.»

Da die politische Rechte jeglichen Fortschritt in der wirtschaftlichen Gleichstellung der Frau verhindere, gebe es nur drei Optionen für die Weiterführung des Kampfes: erstens die Kommunikation auf gesellschaftlicher Ebene, zweitens selber als Geschäftsinhaber proaktiv zu agieren sowie drittens: «Mit voller Überzeugung Links-Grün zu wählen.»

Ein Umdenken, so Marti, müsse denn auch bei den verschiedenen Berufssektoren stattfinden. Es sei eine gesellschaftliche Wertung, wenn im Finanzsektor tätige Menschen höher gewertet würden – als beispielsweise solche im Bau, in der Pflege oder im Detailhandel. Zum Schluss führte die Jungpolitikerin an, auch die Möglichkeiten zur Weiterbildung müssten neu durchdacht werden. Bildungsgerechtigkeit sei deshalb genauso wichtig.

Für eine solidarische Gemeinschaft

Thomas Hardegger begann seine Schlussrede mit der Aussage, dass das Feiern des Tags der Arbeit und somit des Zusammenhalts auch heute von grosser Bedeutung sei. Die Wahlerfolge im Frühling hätten der SVP empfindliche Niederlagen zugefügt, dennoch habe der jahrzehntelange Einfluss der SVP vor allem viele Landsgemeinden nachhaltiger verändert, als es der Linken lieb sei. «Unser Einsatz für solidarische Gemeinschaft wird deshalb



Setzt sich für den gesellschaftlichen Zusammenhalt ein: SP-Nationalrat Thomas Hardegger bei seiner Rede in Stäfa.

Fotos: Manuela Matt

noch länger dauern», erklärte Hardegger.

Die heutige «Politik der leeren Kassen» habe eine «schlimme Auswirkung» auf den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Die Angst, nicht am gemeinsam erarbeiteten Wohlstand partizipieren zu können, lasse sich leicht als Panikmache verbreiten. Diese Entsolidarisierungswelle, so Hardegger, sei mit ein Grund, weshalb der Kampf um Lohnungleichheit verzögert, torpediert, gar verhindert werde. Hardegger ist sich mit Marti einig: Von der Lohnungleichheit sind alle betroffen. Er forderte deshalb die Anwesenden auf: «Wir müssen uns mobilisieren.» Und fügte hoffnungsvoll an: «Gemeinsam schaffen wir das!»

Valentin Kälin



Starker Auftritt zur Lohnungleichheit: Elena Marti, Zürcher Gemeinderätin der Grünen.

Käse in allen Variationen ist ihre Passion

STÄFA Die Molki Stäfa ist ein Paradies für Käseliebhaber. Stefan und Monika Wetter bieten eine Auswahl von 250 Käsesorten im Offenverkauf an. Damit sind sie das einzige Käsespezialgeschäft im Bezirk Meilen.

Soll es nun der Goldinger Bergkäse aus dem nahen Zürcher Oberland sein oder eher der Rahmweichkäse mit dem klingenden Namen Edelwyss aus Sternenberg im Tösstal? Oder doch lieber ein zart schmelzender Brie, hausgefüllt mit einer luftigen Cranberry-Mousse, die eine Symbiose eingeht mit dem Weichkäse? Wer etwa einen Geissen- oder einen Schafskäse wünscht, kann sogar aus 40 Sorten auswählen. Damit die Kundschaft Neues aus dem Käsesortiment mit insgesamt 250 Sorten kennen lernt, können diese in der Molki Stäfa probiert werden.

Von jedem Käse weiss der 54-jährige Stefan Wetter, einst selber ein Käsemeister, woher er kommt. «Ich berücksichtige eher kleine regionale Käseereien und Molkereien, die eigene Spezialitäten kreieren», sagt der gebürtige Toggenburger, der in Lütisburg aufgewachsen ist und aus nostalgischen Gründen von dort den Chällerhocker aus Rohmilch im Sortiment führt.

Joghurt aus der Region

«Aus Brigels im Bündnerland liefert ein Käser seine Produkte gleich selber», erzählt der Molki-Chef, was dem persönlichen Austausch zugutekommt. Von weniger weit her, nämlich vom Meilemer Hof Arbach, stammen die Früchtejoghurts. Die Familie von Reto Alig verarbeitet die Milch

ihrer 80 Kühe eigenhändig weiter. Der Vater von Stefan Wetter war schon Käser, und als der Sohn sich zwischen Gärtner und Käser entscheiden sollte, wählte er den Käse. Als er während seiner Wanderjahre in einer Savogniner Bergkäserei angestellt war und dort in der Abwesenheit seines Chefs neben der Käsezubereitung auch den kleinen Laden führen musste, kam der damals 20-Jährige auf den Geschmack vom «Lädeln», wie er sagt. Vor allem der Kundenkontakt habe ihm gefallen.

Eine coole Sache sei das gewesen, wie er den Leuten den Geschmack der verschiedenen Sorten näherbringen und ihre Begeisterung spüren konnte. Aus der damaligen Idee, irgendwann einmal einen eigenen Laden zu führen, wurde vor 18 Jahren Wirklichkeit, als das ehemalige Lokal der Landi-Filiale an der Bahnhofstrasse zur Pacht ausgeschrieben wurde.

Nach Stäfa statt in die Stadt

Stefan Wetter hatte unterdessen seine Frau Monika, eine Floristin, kennen und lieben gelernt, wie er mit einem Lächeln erzählt. Inzwischen sind die beiden Eltern von fünf Kindern. Als sie nach zehn Jahren in einer Käseerei in Meiringen von neuen Zielen träumten, hätten die Kinder nur einen Wunsch geussert: «Auf keinen Fall in eine Stadt ziehen», wie Wetter sagt. Von Stäfa



Stefan und Monika Wetter mit ihrem Personal: Sie bieten neben Käse auch viele andere Produkte an. Foto: Michael Tröst

hatten sie noch nie gehört. Als sie das Lokal besichtigten und den Dorfcharakter der Gemeinde wahrnahmen, war die Entscheidung rasch gefällt. Wetters bauten in der Folge das erste Fachgeschäft für Milchprodukte in der Region auf. «Es hat vom ersten Tag an eingeschlagen wie eine Bombe», freut sich der Molki-Chef. Der Dorfteil unterhalb der Bahnlinie hat mit dem Einzuger

Molki neuen Aufschwung erhalten, nachdem sich das Dorfleben mit der Eröffnung des Goethezentrums 1994 und dem Einzug von zwei Grossverteilern in eine andere Richtung verlagert hatte. Das wird von verschiedenen Seiten bestätigt. Mit der benachbarten Metzgerei sowie der Konditorei Vrene konnten sich die Kunden fortan mit allen Lebensmitteln eindecken.

Mit 70 Käsesorten fing alles an, «doch von Gemüse hatte ich keine Ahnung», wie Wetter mit Blick auf die Anfänge erzählt. Das Sortiment wuchs in der Folge dank Anregungen der Kundinnen, die etwa nach grossblättriger Petersilie oder Mönchsbarth verlangten. Nach vier Jahren schon erfolgte ein Um- und Ausbau. Die Kühler befinden sich seither in einem Nebenraum, der auch als

Lager dient. Dort werden auf Bestellung auch Käseplättli arrangiert.

Mit der erweiterten Ladenfläche und dank einer grösseren Käsesortiment wie auch das Früchte- und Gemüseangebot. Auch hier wird die Molki von Bauernbetrieben aus der Region beliefert, es gibt Stäfner und Feldbacher Äpfel und bald wird die Familie Dändliker ihre Erd- und Himbeeren aus Hombrechtikon liefern.

Familiäre Atmosphäre

Die Kundschaft des Ladens kommt nicht nur wegen des Käses. Das zeigt sich auch, wenn man sich ein wenig umhört. In der Molki Stäfa herrscht eine familiäre Atmosphäre und viele Kunden werden mit Namen begrüsst. Die persönliche Beratung und Bedienung sei ein Wert, der hier noch gepflegt werde, wie eine Kundin meint, während der Verkäufer ihren Raclettekäse einpackt. Das ist genau das, was Stefan Wetter einst am Verkauf so gefallen hat: der Kontakt zu den Menschen.

Diese Philosophie pflegen auch die zwölf Mitarbeitenden, von denen die Hälfte in Teilzeit angestellt ist. Die Leidenschaft ihres Chefs und die Freude bei der Arbeit scheint auf sein Team abzufärben. Obwohl Wetter schon ab 5.30 Uhr im Laden steht, um die Auslage der Waren vorzunehmen, ist er auch am Nachmittag voller Tatendrang und stets aufgestellt. Das steckt an.

Maria Zachariadis