

# Bellevue

**EVA**  
Von  
Jaermann/  
Schaad



## Paddeln im grünen Kanal unter den grossen Vögeln

Nicht nur auf der Limmat oder der Reuss lässt sich gummibööteln, sondern auch auf der Glatt. Auf keiner anderen Tour bleiben Passanten am Uferstand stehen und winken.

Ev Manz

Wir stehen vor der schmalen Treppe zum Glück. Unscheinbar zweigt sie vom Glattuferweg in Rümlang ab, lange war sie ganz von der Uferböschung überwachsen. Bis Iwona Eberle kam. Vom gegenüberliegenden Ufer sah sie eines Tages eine Treppenstufe aus dem Wasser ragen und jauchzte. Der Einstieg für ihre Gummiboot-Tour auf der Glatt war gefunden, ihr Buchprojekt einen Schritt weiter.

Das war vor einem Jahr. Inzwischen haben Werkarbeiter die Treppe rechts der Garbabrücke freigelegt, und seit einigen Tagen gibt es Eberles Buch zu kaufen: Der erste Gummibootführer mit 22 Touren auf Schweizer Flüssen.

Darunter ist auch Eberles Glatt-Tour. Der beschauliche grüne Kanal entlang des Flughafengeländes reizte sie für eine Fahrt, aber da waren die vielen, gefährlichen Wehre. Offizielle Ein- und Ausstiege fand sie nicht, entsprechend sah sie auch nie ein Boot auf dem Wasser. «Die Tour habe ich, wie die Treppe, ausgegraben», sagt Eberle und nimmt uns, mich und meinen sechsjährigen Sohn, mit auf eine ihrer Herzenstouren «unter dem Flughafen durch». Das deuten wir in unserer Abenteuerlust als Tunnel unter dem Flughafen.

### Der Thron auf dem Wasser

Iwona Eberle wirft einen letzten Blick auf ihre Telefonuhr und sagt: «Ich bin gespannt, wie lange wir diesmal haben.» Drei bis vier Stunden steht im Führer.

Gemächlich schaukeln wir den grünen Kanalböschungen entlang, beobachten die Prachtlibellen beim Liebespiel und paddeln, wenn uns danach ist, in die Mitte des Flusses. Eberle findet das Tempo «zügig für die Glatt». Manchmal, wenn das Flussgras hoch steht und noch nicht abgemäht wurde, stehe man fast still.

Tatsächlich, wir sind zügig unterwegs. Gerade einmal fünf Flugzeuge, die über unseren Köpfen starten, zählt der Sohn. Dann versperren uns Bäume am Ufer die Sicht. Stattdessen werden wir zur Attraktion. Eine Grossmutter bleibt mit ihrem Enkelkind stehen. Beide winken. Später wird einer rufen: «Schöner Hut.» Eberle kennt das, auf keinem anderen Fluss hat sie erlebt, dass Leute stehen bleiben und winken.

Und auf einmal ist dieses Gefühl von den Gummibootmomenten meiner Kindheit wieder da: Es hat etwas Freies, und auch ein wenig Kühnes, auf dem Wasser zu thronen, und gleichzeitig fühlt man sich geborgen. Es ist die Erinnerung an lange Sommertage auf, im und unter dem Gummiboot auf dem Zürichsee, Picknick, Dösen und Sonnenbrand inklusive.

Iwona Eberles Gummibootkarriere ist etwas jünger; Gossau, ihr Herkunfts-ort im Sankt-Gallischen - man hört trotz Jahren in Zürich -, ist nicht gerade am See gelegen. Spass am Wasser hatte die gross gewachsene 40-Jährige hingegen schon immer. Manchmal segelte sie mit dem Vater auf dem Bodensee. Auf einer Reussfahrt vor ein paar Jahren packte sie das Gummibootfieber - und zwar richtig. Sie fand Gefallen daran, dass der Fluss das Tempo vorgibt und man sich treiben lassen kann. Bööteln



Während der Fahrt mit dem Gummiboot auf der Glatt kommen Kindheitserinnerungen zurück. Foto: Reto Oeschger

wurde für die freie Journalistin und Lektorin zum neuen Hobby. Bloss, eine Sammlung aller Touren suchte sie vergebens. Umtriebig, wie Eberle ist, nahm sie das Projekt selber an die Hand, sprich, sie begann zu forschen, befragte Kanuten, Pontoniere sowie Fischer über ihre Hausflüsse und lief Flüsse in allen Landesteilen ab.

### Gummiboot-Tour Rümlang-Oberhöri



TA-Grafik est/Quelle: I. Eberle

Wir nähern uns Oberglatt. Flugzeuggeräusche sind nach wie vor unsere Begleiter. Es riecht nach Sommer, voll und duftig. Eberle erzählt vom Himmelbach, der hier in die Glatt mündet, dem Entwässerungsfluss des Flughafens. Früher waren dessen Wasserqualität und die der Glatt so schlecht, dass die Fische starben. Schuld waren die chemischen Ent-

### Bööteln Das brauchts

- Boot: Standard genügt (3 Pers., 11 kg, ca. 100 Fr.); drei Luftkammern sind Pflicht; Rundumleine ums Boot (mit vier Schlauchteilen als Haltegriffe) und Halteseil am Bug empfohlen; Sitzkissen ebenfalls (erspart nasse Hosen)
- Paddel: starke, teilbare Paddel aus Aluminiumrohren mit Verschlussystem aus Metallfeder empfohlen (1,8 kg, ca. 70 Fr.)
- Pumpe: Doppelhub-Handpumpe mit Entlüftungsventil, aber sperrig (20 Fr.); Fusspumpe, faltbar (10 Fr.)
- Rettungswesten: empfehlenswert; idealerweise mit Kragen (online 30 Fr.; Laden 70 Fr.)
- Tasche: Trockensack mit Rückentragriemen (90 Fr.), Ikea-Tasche (10 Fr.) oder Fass (60 Fr.) eignen sich gut
- Sonstiges: Schwamm, um das Boot zu trocknen; Seilstücke, um Material im Boot anzubinden; weitere Trockensäcke
- Regel: Boote nicht zusammenbinden
- Baden: vom Boot aus grundsätzlich erlaubt; Boot mit Leine halten (ema)

Iwona Eberle: Gummiboot-Führer. Werd-Verlag, 2015. 252 S., ca. 35 Fr.



glatt.tagesanzeiger.ch

### B-Side

#### Korrekt Die Vorfreude auf «Kurt» war ein wenig verfrüht

«Kurt», das neue Magazin in der Schweizer Zeitungslandschaft von vier MAZ-Diplomanden, es kommt. Aber anders als gestern auf dieser Seite angekündigt, kommt es erst heute - in der Vorfreude auf das neue Heft haben wir uns im Datum vertan. Deshalb: Wer «Kurt» gestern hätte feiern wollen, aber nicht konnte, kann das heute, 18.30 Uhr, Bundeshaus zu Wiedikon. Cheers. (ema)

Natur pur

#### Was hilft gegen morgenaktive BÜSIS? Wir haben die Antwort!

Bei Siegesfeiern ist es ja gang und gäbe, ein bisschen Musik zu spielen. Und da die folgende Nachricht einer Siegesfeier nicht unähnlich ist - es geht um die Nennung jener Leserin oder jenes Lesers, deren/dessen Tipp auf die Frage «Gibt es ein humanes Mittel gegen morgenaktive BÜSIS?» am wirksamsten war -, wäre nun eigentlich auch ein Tusch angesagt. Wäre. Doch er kommt nicht. Erstens ist das (im Print) technisch noch nicht möglich, zweitens - das ist gravierender - hat keiner der Leserratschläge ein 100 Prozent befriedigendes Ergebnis gebracht.

Der Bürokollege, der Alufolie vor die Schlafzimmertür legte, sagte, sein tierischer Stürmi habe gespielt und höllisch Krach gemacht. Zwei andere Gepeinigete haben es mit neuem Futterregime (viel Futter vor dem Schlafengehen; kein Futter vor dem Schlafengehen) probiert, beides blieb wirkungslos. Gescheitert ist auch das Experiment mit der Futtermaschine; sie wurde ignoriert. Und jene Kollegin, die ihrerseits versuchte, ihren frühmorgens besonders laut lärmenden Kater zu ignorieren, war nach fünf Tagen psychisch ein solches Wrack, dass sie den Versuch abbrechen musste.

Seis drum, wir ziehen das jetzt durch (die Siegesprämie ist übrigens ein nicht gesponserter Katzennahrungsgutschein über 50 Fr.). Und müssen gestehen: Der beste Tipp kam von einem Tierarzt, der nicht am Wettbewerb teilnahm. Er empfahl, bei Beginn der morgendlichen Nerverei mit einer Zeitung heftig auf den Boden zu schlagen, wodurch die Katze fürchterlich erschreckt; wenn man das ein paarmal wiederhole, gingen die Störaktionen zurück (wir haben es probiert, es funktionierte gut). Der Leservorschlag, der dieser Methode am nächsten kam, stammt von Rosetta Pellegrini. Sie riet: «Schreien, schreien, schreien und der Katze dabei in die Augen schauen.» Haben wir auch versucht (obwohl es uns schwerfiel), es klappte gar nicht schlecht, und die Verstörung der BÜSIS hielt sich in Grenzen. Deshalb: Herzliche Gratulation, Frau Pellegrini! Allen anderen Katzenfreunden: Danke fürs Interesse und den üppigen und netten Rat. (thw)

### Das Rezept

Käse-Prussiens



**Für 20 Stück**  
1 Rolle Blätterteig, rechteckig, ausgewählt, 50 g Gruyère, gerieben, 8 Tranchen Bauernschinken, Petersilie, gehackt

Den Blätterteig auslegen und mit Gruyère bestreuen. Den Käse mit dem Nudelholz leicht andrücken und den Teig noch etwas dünner auswallen. Die Schinkenranchen auf dem Teig auslegen und diesen von den breiten Seiten zur Mitte hin nicht zu satt aufrollen. In Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 15 Minuten in den Tiefkühler legen. Den Backofen (Heissluft) auf 220°C vorheizen. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm breite Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Während etwa 8 Minuten goldbraun backen. Lauwarm oder kalt servieren.

### Miele Kursküche, Spreitenbach

Anzeige

### Miele Backöfen Automatik-Programme

Viele Gerichte sind vorprogrammiert - nie war Backen und Braten einfacher.

**Miele**