

«Pesttangente» wird zur Sackgasse

Aufwertung Die Stadt Zürich will die Sihlfeldstrasse im Kreis 3 kappen. Wo früher Blechlawinen durch Wohnstrassen fuhren, soll ein Quartierplatz entstehen. Der dritte an der Strecke.

Tina Fassbind

Die Kreuzung an der Kalkbreitestrasse ist ein Unort. Drei Strassen treffen dort aufeinander. Auf zwei davon – der Sihlfeld- und der Zurlindenstrasse – herrscht relativ wenig Verkehr. Und doch nehmen sie viel Platz in Anspruch. Das soll sich ändern. Die Stadt will die Kalkbreitestrasse umfassend sanieren und plant im Zuge der Bauarbeiten eine Umgestaltung dieser Kreuzung: Wo die Sihlfeldstrasse heute zweispurig einmündet, soll ein neuer Quartierplatz entstehen.

Ein Dutzend neue Bäume will die Stadt allein auf dem chaotischen Kiesplatz pflanzen. Das ganze Bauprojekt sieht die Pflanzung von insgesamt 18 neuen Bäumen vor. In der Platzmitte errichtet das Tiefbauamt drei Rundbänke, an den Rändern sind mehrere Sitzbänke vorgesehen. Das Ganze soll dereinst ausgestaltet sein wie der Brubacherplatz und der Anny-Klawe-Platz, die sich etwas weiter nördlich ebenfalls an der Sihlfeldstrasse befinden.

Bäume für besseres Klima

Das Tiefbauamt hat das Projekt nach den Grundlagen des Masterplans Umwelt sowie des Grünbuchs Stadt Zürich ausgearbeitet, welche die Umweltziele und die Entwicklung der Freiräume von Zürich festhalten. «Laut Klimaanalyse der Stadt befindet sich der Projektperimeter in einem Gebiet mit hoher Luftschadstoffbelastung, eher ungünstiger Durchlüftungssituation und hoher Wärmebelastung. Diese Belastungen sollen mit dem Pflanzen neuer Bäume auf dem Platz gemindert werden», sagt Roger Muntwyler, Mediensprecher des Tiefbauamts.

Auch die Vorgaben des kommunalen Richtplans hat das Tiefbauamt berücksichtigt, obwohl er noch nicht in Kraft ist. Dieser verlangt pro Stadtbewohner acht Quadratmeter und pro Arbeitsplatz fünf Quadratmeter Freiraum.

Beliebte Freiräume

Dass neu geschaffene Freiräume im Quartier willkommen sind, zeigt sich an den beiden bereits bestehenden Plätzen an der Sihlfeldstrasse. Die Anwohner schätzen und nutzen diese Quartierplätze. Erst Ende August dieses



Sackgasse statt Durchfahrt: An dieser Stelle soll der neue Quartierplatz entstehen. Foto: Fabienne Andreoli

Jahres fand das siebte Brubacherplatz-Fest mit Livekonzerten statt. Ob auch am Verkehrsknotenpunkt bei der Kalkbreitestrasse ein Ort zum Verweilen entsteht, hängt vom Ausgang der

Planaufgabe ab, die noch bis zum 23. September dauert.

Die Bauarbeiten würden im März 2021 starten, abgeschlossen wären sie im Frühling 2022, sollte alles nach Plan laufen. Die

Sihlfeldstrasse, ehemalige Einfallssache für den Durchgangsverkehr und als «Auspuff der Nation» oder «Pesttangente» verschrien, würde mit der geplanten Umgestaltung zur Sackgasse. Der Autoverkehr wird in die Zentral- und Zurlindenstrasse umgelagert, wo die Einbahnregelungen auf Teilstrecken aufgehoben werden.

Velostreifen und Haltestellen

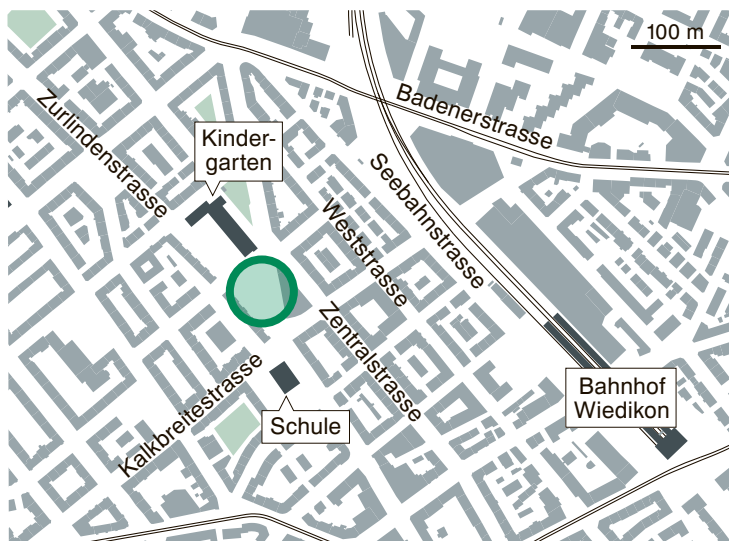
Veränderungen sind auch auf der Kalkbreitestrasse selbst vorgesehen. Das Tiefbauamt hat dort zwischen Aemter- und Zentralstrasse in beide Fahrtrichtungen Radstreifen geplant, Fussgänger erhalten auf neuen Trottoirüberfahrten Vortritt. Die Bushaltestelle Zwinglihaus wird beidseits der Strasse behindertengerecht ausgebaut und soll sogenannte Wetterschutzwände erhalten: Die Stationen sind danach überdacht, haben aber keine Seitenwände, damit das Trottoir für jene passierbar bleibt, die nicht auf den Bus warten.

Kühlung für den Stadtraum

Forschende der ETH Zürich, der Universität Princeton und der Duke University haben urbane Wärmeinseln untersucht. So wird das Phänomen genannt, wenn die Temperatur in einer Stadt höher liegt als in ihrer Umgebung. Konkret ging es darum, festzustellen, wie viele Grünflächen es braucht, um eine deutliche Kühlung im Stadtraum zu bewirken.

Gemäss einer Mitteilung der ETH vom Montag hat das Forscherteam hierzu die Daten von 30 000 Städten ausgewertet. Das Fazit: Je grösser die Stadt ist und je mehr Niederschlag in ihrer Region fällt, desto stärker der Temperaturunterschied. Denn viel Regen macht die Umgebung pflanzenreicher und damit kühler als die Stadt. Für eine stadtspezifische Lösung müssen gemäss Studienverfasser auch die mikroklimatischen Verhältnisse vor Ort berücksichtigt werden. Hierzu brauche es zusätzliche Analysen. (tif)

Ein neuer Quartierplatz im Kreis 3



Grafik: ake / Quelle: Tiefbauamt Stadt Zürich

Der Kanton plant ein Hotel beim Rheinflall

Tourismus Im Schloss Laufen soll es ein Hotel geben – und im Restaurant endlich Sicht auf den Rheinflall.

Er zählt zu den Top-Tourismdestinationen der Schweiz: der Rheinflall an der Grenze der Kantone Zürich und Schaffhausen. Doch in den letzten Jahren wurde immer wieder Kritik laut, dass der Kanton Zürich das touristische Potenzial des Naturschauspiels zu wenig ausschöpfe. Auch die Kantonsräte Markus Späth (SP, Feuerthalen), Martin Farner (FDP, Stammheim) und Benno Scherrer (GLP, Uster) hatten den Regierungsrat mit einem Postulat zum Handeln aufgefordert. Dieser nimmt die Sache durchaus ernst, wie er in seiner

neu veröffentlichten Antwort betont. So weist er auf diverse bereits eingeleitete Verbesserungen am Rheinflall hin. Es gebe mehr Absprachen mit dem Nachbarkanton Schaffhausen, ein neues Ticketsystem und einen verbesserten Besucherzugang von der SBB-Haltestelle Schloss Laufen her.

Baubeginn erst 2024

Die Massnahmen zeigen offenbar Wirkung. So sind die Besucherzahlen auf der Zürcher Rheinfallseite wieder gestiegen, und zwar von 448 000 im Jahr

2010 auf 730 000 im letzten Jahr, wie aus der Antwort hervorgeht.

Als nächste Aufwertungsmaßnahme ist eine Gesamtanierung von Schloss Laufen geplant, das direkt über dem Rheinflall thront und dem Kanton gehört. Künftig soll es dort ein Hotel geben, und der Rheinflall soll direkt vom Restaurant aus sichtbar sein. «Der heutige Gastronomiestandort innerhalb des Schlosses ist weder aus gastronomischer noch aus touristischer Sicht ideal gelegen, weil der Bezug zum Rheinflallbecken fehlt», konstatiert der Regierungsrat.

Ursprünglich wollte der Kanton die Gesamtanierung von Schloss Laufen bereits nächstes Jahr in Angriff nehmen. Doch weil er zuerst alle baulichen und betrieblichen Fragen gründlich klären müsse, hat er den Termin auf 2024 verschoben. Schon dieses Jahr will er aber den Betrieb der Gesamtanlage ausschreiben. Künftig wird ein einziger Betreiber für die Gastronomie, den Eventbereich, die Hotellerie sowie die betrieblichen Fragen zuständig sein.

Mit dem jetzigen Pächter hat der Kanton den Vertrag bis 2021

verlängert, das Mietverhältnis für die Jugendherberge wurde auf Ende September 2019 gekündigt. Die Jugendherberge habe das Angebot, die Räume bis Ende 2021 mit einem Gebrauchsleihvertrag weiterzubetreiben, abgelehnt – «aufgrund des baulichen Zustandes».

Zu den Kosten für die Aufwertung hält sich die Regierung bedeckt. Die Kredite seien «zum geeigneten Zeitpunkt vom jeweils zuständigen Organ zu bewilligen», heisst es lediglich.

Martin Huber

Heiko Nieders Jahr

Mise en Place fürs Gourmetfestival



«Ich bin gerade mit den allerletzten Vorbereitungen für The Epicure beschäftigt, das heute startet. Das ist ein von mir initiiertes Gourmetfestival, bei dem jeweils die besten Köche der Welt im Dolder kochen. Die Chefs haben dieses Jahr merklich schneller zugesagt als in vergangenen Jahren, vor allem jene, die ich nicht persönlich kenne. Der Titel «Koch des Jahres», den ich noch bis Oktober offiziell inne habe, dürfte mir als Gastgeber bei der Organisation geholfen haben. Auch der Vorverkauf lief bestens. Bereits im Mai gingen innert vier Stunden über 600 Tickets weg.

Wer kommt? Unter anderem der französische 3-Sterne-Koch Alain Passard, der bekannt ist für seine vegetarische Küche. Besonders freue ich mich auf zwei Gäste, die extra aus Asien nach Zürich fliegen und gleich ein paar Tage bei uns bleiben. Alvin Leung, ein Rock-'n'-Roll-Typ und studierter Ingenieur, reduziert die chinesische Küche aufs Wesentliche und interpretiert sie total neu. Gespannt bin ich auch auf Jimmy Lim Tyan Yaw, der in Taiwan eines der besten Restaurants betreibt.

Dass wie schon letztes Jahr nur Männer am Start sind, ist natürlich keine Absicht, im Gegenteil: Ich schreibe jedes Jahr auch Frauen an. Die Tatsache, dass nicht immer eine dabei ist, liegt leider in der Natur der Sache: Es gibt im 2- und 3-Stern-Bereich nun mal kaum Frauen. Da muss nur eine Köchin keine Zeit haben, schon haben wir keine.

Der Gastkoch wird jeweils vier Gänge und ein Amuse-Bouche zubereiten; ich steuere ebenfalls vier Gänge bei. Man kann sich vorstellen, dass das im Vorfeld nicht nur wegen der Absprachen enorm viel Planung braucht. Jeder Chef hat schliesslich seine speziellen Anforderungen und Wünsche. Sei es hinsichtlich Wein, Zutaten, Anzahl Mitarbeiter oder Geschirr. Seit Wochen trudeln die Bestellungen der Gastköche ein; manchmal gibt es auch Probleme, weil sie Fleisch- oder Fischsorten mitnehmen wollen, die sie nicht in die Schweiz einführen dürfen. Unser Büro und die Küche sind zurzeit ein richtiger Warenumschatzplatz aus Geräten und Nahrungsmitteln. Für unseren Gastkoch Ádám Mészáros aus Ungarn etwa stehen 60 Gläser mit speziell eingelegten Peperoni bereit. Ich freue mich, wenn die bald serviert werden!«

Aufgezeichnet von Claudia Schmid

Heiko Nieder ist Küchenchef in The Restaurant des Hotels Dolder Grand und derzeit Koch des Jahres von «Gault Millau». Im TA berichtet er monatlich während dieses speziellen Jahres.