

Region

Das bedeutet die Einschätzung der Experten für die Oberlandautobahn

Region Höchste Priorität geniesst der Ausbau der Oberlandautobahn bei ETH-Experten. Kommt damit die Lückenschliessung nun endgültig – oder sogar schneller? Wir klären auf.

Erik Hasselberg

■ Was sagen die Experten der ETH?

Die Fachexperten weisen der Oberlandautobahn die höchste von sechs Prioritätsstufen zu. «Der Bedarf ist kurz- und mittelfristig hoch und die Gesamtwirkung gut», heisst es. Konkret bedeutet dies eine Umsetzung in den kommenden 20 Jahren bis 2045.

Die Oberlandautobahn eröffne Potenziale zur Verkehrsberuhigung, zur städtebaulichen Innenentwicklung und zur Verbesserung der Verkehrssicherheit, schreiben die Experten weiter. Darum erweise sich die Vervollständigung der Oberlandautobahn zwischen Uster Ost und dem Betzholz als prioritär.

■ Wie wichtig ist die Einschätzung?

Die Experten der ETH haben schweizweit für verschiedene Regionen Infrastrukturprojekte eingeschätzt, neu priorisiert, für wichtig oder auch unwichtig erklärt. Dabei haben sie vom Bundesrat im Vorfeld einen klaren Finanzrahmen erhalten, der für die zu priorisierenden Projekte in der Agglomeration, auf der Strasse oder auf der Schiene verwendet werden darf. Die wissenschaftliche Einschätzung der Experten gibt dem Bundesamt für Verkehr (Uvek) eine Basis als Entscheidungsgrundlage.



Die Oberlandautobahn Uster–Betzholz gilt als vordringlich, da sie «Verkehrssicherheit und Innenentwicklung verbessert». Foto: Reto Oeschger

Auch wenn nicht davon auszugehen ist, dass sich Uvek oder Bundesrat nicht an die Einschätzung der Experten halten, können einzelne Projekte – trotz hoher Priorisierung – nicht in die Vorlage aufgenommen werden. Die Lückenschliessung der Oberlandautobahn ist also noch nicht gesichert.

■ Wie geht es jetzt weiter?

Das Uvek entscheidet auf Basis des Expertenberichts, welche Ausbauschritte es dem Bundesrat bis Ende Januar 2026 zum Entscheid vorlegen soll. Der Bundesrat wiederum bündelt die Ausbauschritte in einer Vernehmlassungsvorlage bis Mitte des nächsten Jahr.

Bundesrat Albert Rösti (SVP) betonte, dass laufende Projekte nicht gestoppt werden. Für das Projekt der Oberlandautobahn werden bis Ende Jahr noch Bohrungen durchgeführt.

Diese finden im Rahmen der Prüfung statt, welche Variante zur Lückenschliessung zu bevorzugen ist und wo und wie ein

Tunnel, kurz oder lang, gebaut werden könnte.

■ Wo steht das Projekt «Oberlandautobahn» gerade?

Kurz gesagt im Variantenstudium: Im Sommer wurde klar, dass zwischen dem Anschluss Uster Ost und einem möglichen

Anschluss Wetzikon die Variante «Horn hoch» klar das Rennen gemacht hat.

Dieser vom Bundesamt für Strassen (Astra) geprüfte Abschnitt sieht nach der heutigen Wildüberführung Höchi beim Autobahnende in Uster einen 800 Meter langen Tunnel nördlich des Aatals durch den Horn vor.

An der schmalsten Stelle wird das Aatal auf zwei Brücken gequert. Anschliessend verschwindet die Autobahn in einem 1500 Meter langen Tunnel unter dem Seegräbner Ortsteil Sack. In der Cherschiben kommt die Strasse wieder ans Tageslicht. Dort, zwischen Aathal und dem Wetziker Flos, käme der Anschluss Wetzikon zu liegen.

■ Wie sieht der Zeitplan aus?

Unabhängig vom Uvek und vom Bundesrat wird bis Ende 2026 die Bestvariante zur Lückenschliessung der Oberlandautobahn ausgewählt. Diese wird voraussichtlich aus drei Möglichkeiten bestimmt:

■ Richtplan des Kantons Zürich.

■ Vorzugsvariante für einen Tunnel tief zwischen Wetzikon und dem Betzholz.

■ Variante Tunnel lang, tief ohne Anschluss Wetzikon. Ab 2028 sollen dann die Vernehmlassung und die Ämterkonsultation starten.

In der alten Spinnerei in Aathal brutzeln jetzt Steaks

Seegräben Am 1. Oktober eröffnete Sami Rahmani sein neues Restaurant Sämi's Steakhouse in Aathal. Für ihn ist es bereits das zweite Restaurant dieser Art.

Sami Rahmani, Inhaber von «Sämi's Steakhouse», sitzt mit drei seiner Mitarbeitenden beim frühen Mittagessen. Vor jedem liegt eine massive Holzplatte, eingelassen darin ein kalter grauer Stein, weiter vorne auf dem Holz steht ein glühend heisser. Darauf brutzelt jeweils ein saftiges Stück Steak, das leise zischt, sobald sich ein Tropfen Fleischsaft löst. Daneben: knusprige Pommes, drei verschiedene Saucen, liebevoll angerichtet. Das Team geniesst die kurze kulinarische Pause, bevor die ersten Gäste eintreffen.

Am 1. Oktober öffnete «Sämi's Steakhouse» seine Türen. Das Restaurant befindet sich in Aathal im ehemaligen Gebäude der Spinnerei Streiff AG, in dem bis vor gut einem Jahr noch das Restaurant Neue Spinnerei untergebracht war. Wie der Name des Restaurants vermuten lässt, steht Fleisch klar im Zentrum der Speisekarte, vieles davon wird direkt auf dem heissen Stein, dem sogenannten Hot Stone, serviert.

Mehr als nur Steak

Für Rahmani ist das Hot-Stone-Konzept ein Klassiker, der nach wie vor gefragt ist: «Steak direkt vom heissen Stein ist ein belieb-

ter Food-Trend, der hier in der Region kaum angeboten wird.»

Sein Angebot an Hot-Stone-Gerichten umfasst neben klassischen Kalbs- und Schweinsteaks auch weniger gängige Varianten wie Känguru-Entrecôte oder Straussenfilet.

Rahmanis Favorit ist zwar nicht ganz so aussergewöhnlich, kommt aber ebenfalls von weit her – und zwar aus Argentinien. «Am liebsten mag ich das Rinds-Rib-Eye». Das Fleisch stammt von Yello-Sänger Dieter Meier, der sich inzwischen auch als Rinderzüchter einen Namen gemacht hat. Dessen Rinder grasen in Mendoza in Argentinien auf über 70 000 Hektar Weideland in Freiheit, erzählt er. «Bei einigen unserer Fleischgerichte stammt das Fleisch auch aus der Schweiz», ergänzt der 46-Jährige.

Die Preise für ein Hot-Stone-Gericht beginnen bei 31 Franken – dafür erhält man beispielsweise 200 Gramm Schweinesteak inklusive einer Beilage. Das teuerste Gericht auf der Karte ist das Bison-Filet: 200 Gramm kosten 61 Franken, ebenfalls mit Beilage.

Vegetarierinnen und Vegetarier müssen im Steakhouse nicht hungern. Fleischersatzprodukte gibt es jedoch keine. Für Gäste, die sich fleischlos ernähren, ste-

hen dennoch Suppen, Salate und Pasta auf der Karte.

Die Speisen werden in der Küche von Rahmanis Sohn Loris zubereitet. Rahmani selbst, der aus Kloten stammt, schaut regelmässig in der Küche nach dem Rechten, kümmert sich aber genauso gerne um seine Gäste: «Ich rede gerne mit den Leuten und nehme mir Zeit für sie.»

Liebe auf den ersten Blick

Was führte den gebürtigen Klotener gerade nach Aathal?

«Ich habe mich sofort in die Location verliebt», erzählt Rahmani rückblickend auf die erste Besichtigung des Lokals. «Die Gartenwirtschaft mitten in der Natur, gleich neben dem Aabach – es ist einfach wunderschön hier.» Auch das Innere des Restaurants habe ihn sofort überzeugt: viel Platz, eine warme Atmosphäre und bereits vollständig eingerichtet. Insgesamt bietet das Steakhouse rund 150 Sitzplätze im Innenbereich und weitere 130 draussen im Garten.

Dass alles so reibungslos und schnell ablief, lag nicht nur an der vorhandenen Ausstattung. Rahmani bringt Erfahrung mit: «Ich habe schon ein Steakhouse in Bassersdorf eröffnet, das heute meine Frau führt. Ich

kenne die Branche und weiss, wie es läuft.» Der 46-Jährige ist bereits seit 2002 selbstständig in der Gastronomie tätig.

Für ihn lag es deshalb nahe, in Aathal ebenfalls ein Steakhouse zu eröffnen. Warum eine neue Herausforderung suchen, wenn das Bestehende funktioniert? «Erstens, weil ich selbst Fleischliebhaber bin. Und zweitens, weil ich das seit Jahren professionell mache», sagt Rahmani. Das Konzept komme gut an – also sehe er keinen Grund, etwas daran zu ändern.

Dass seine Idee funktioniert, zeigte sich schon bei der Eröffnungsfeier: «Über 200 Gäste sind gekommen, mit so vielen hatten wir nicht gerechnet.» Besonders gefreut hat ihn dabei der herzliche Empfang in Aathal. «Viele brachten sogar kleine Willkommensgeschenke mit», erzählt der Gastgeber. Auch viele Stammgäste des Vorgängerbetriebs «Neue Spinnerei» kamen zur Eröffnung am 1. Oktober, gefeiert wurde mit einem Apéro.

Gelassener Blick in die Vergangenheit

Wo heute Steaks auf Steinen serviert werden, war zuvor die «Neue Spinnerei» zu Hause, ein etablierter Treffpunkt in der Region. Nach elf Jahren wurde der



Nach dem Erfolg von Sami Rahmanis erstem Restaurant folgt nun Nummer zwei: «Sämi's Steakhouse». Foto: Tanisha Tinner

Betrieb im Oktober 2024 wegen zu geringer Umsätze geschlossen. Die dezentrale Lage des Restaurants setze eine Anfahrt mit dem Auto und dadurch eine längere Mittagspause voraus. Die Frequenzen am Mittag hätten sich in den letzten Jahren halbiert, sagte uns der Vorbesitzer Hansueli Wagner letztes Jahr.

Wie blickt Rahmani auf die Herausforderungen, die seinem Vorgänger zum Verhängnis wurden? «Ich habe keine Angst», sagt er gelassen. Trotz

zurückhaltender Werbung, einem Inserat in der Zeitung und etwas Radiowerbung, sei das Restaurant bereits gut besucht. «Zwar ist nicht jeder Tisch belegt, aber wir haben eine solide Kundschaft.»

Für Rahmani ist der Schlüssel zum Erfolg klar: «Ich will, dass die Leute zufrieden rausgehen. Wenn sie wiederkommen, weiss ich, wir machen es richtig.»

Tanisha Tinner