

«Stimmen sagten mir, was ich anzünden soll»

Bezirksgericht Eine frühere Postmitarbeiterin stand wegen der Brandstiftung im Verteilzentrum Grütze vor Gericht. Sie war geständig – und blieb doch straffrei.

Andrea Thurnherr

«Die Stimmen haben mir gesagt, wo ich Brände legen soll. Es tut mir sehr leid», beteuerte die Beschuldigte vor dem Bezirksgericht Winterthur. Viermal hat die 47-jährige Winterthurerin im Juni vergangenen Jahres versucht, einen Brand zu legen: Auf dem Areal des Verteilzentrums der Post in der Grütze zündete sie zwei Fahrzeuge an und verliess anschliessend den Tatort. Das Feuer breitete sich auf zwei weitere Fahrzeuge aus und griff auf das Betriebsgebäude der Post über, wo die Fassade und Innenräume betroffen waren. Die Feuerwehr konnte eine weitere Ausbreitung des Brandes verhindern. Der Sachschaden beträgt fast eine halbe Million Franken. Verletzte gab es keine. Es waren nicht ihre ersten Versuche, Feuer zu legen. In den Tagen zuvor hatte sie versucht, ein Fahrzeug der Post, einen Briefkasten sowie eine Tankstelle anzuzünden – in allen Fällen ohne Erfolg.

Schuldunfähig wegen Schizophrenie

Die Staatsanwaltschaft wirft ihr vorsätzliche Brandstiftung in einem Fall und den Versuch von vorsätzlicher Brandstiftung in drei Fällen vor. Dies, obschon sie anerkennt, dass die Beschuldigte nicht schuldig sei. «Eine Schuldunfähigkeit schliesst nicht aus, dass die Beschuldigte vorsätzlich gehandelt hat», so die Staatsanwältin.



Das Feuer griff von den brennenden Fahrzeugen auch auf das Gebäude über. Foto: Madeleine Schoder

Der forensisch-psychiatrische Gutachter stellte bei der Beschuldigten eine paranoid-halluzinatorische Schizophrenie fest und erklärte sie für schuldunfähig. Es bestehe ein direkter Zusammenhang zwischen ihrer Krankheit und der Tat.

Die Beschuldigte selbst verwies immer wieder auf Stimmen, mit denen sie Selbstgespräche geführt und die sie zu den Taten aufgefordert hätten. «Ich konnte mich den Stimmen nicht widersetzen», so die Beschuldigte. Heute wisse sie, dass sie sich psychologische Hilfe hätte suchen sollen. Nachdem sie bis Ende letzten Jahres in Untersuchungs-

haft war, befindet sie sich seit her in stationärer Behandlung. Gemäss Gutachten besteht eine Gefahr für eine Wiederholungstat. Die Krankheit sei aber behandelbar, und die Beschuldigte habe bereits frappante Fortschritte gemacht.

Am Arbeitsplatz gemobbt

Unter psychischen Leiden litt die Angeklagte laut ihrem Verteidiger bereits lange vor der Tat. Während einer Psychose habe sie 2017 ihre Stelle beim Zustelldienst der Post in einer ländlichen Gegend gekündigt, wo sie seit 2008 tätig war. Bei der Post hat sie in

den Neunzigerjahren bereits ihre Lehre absolviert und zunächst in Winterthur gearbeitet.

Mit dem Wechsel aufs Land hätten die Probleme angefangen: Die Beschuldigte erzählt, dass sie stark gemobbt worden sei. Das Erlebte bewegt sie bis heute sichtlich: «Das Mobbing hat mich sehr verletzt. Ich konnte mich nicht wehren», erzählt die Beschuldigte unter Tränen. Sie wäre gern zur Poststelle in Winterthur zurückgekehrt, doch ein Vorgesetzter habe ihr beim letzten Wechsel gesagt, dass das nicht ständig ginge. «Das habe ich sehr ernst genommen, ich habe mich nicht mehr getraut, danach zu

fragen», so die ehemalige Angestellte. Auch zu Hause lebte die Beschuldigte in sozialer Isolation. Von ihren Nachbarn sei sie ebenfalls gemobbt worden.

Schuldig – aber nicht bestraft

Der Verteidiger plädierte dafür, dass die Beschuldigte nichts für ihre Tat könne: «Schizophrenie ist eine Laune der Natur, die jeden treffen kann.» Die psychische Erkrankung sei zudem Belastung genug, weshalb sie nicht für den finanziellen Schaden der Privatkläger, der Post und betroffener Versicherungen, aufkommen müssen solle.

Das Bezirksgericht folgte dieser Argumentation. Es kam zum Schluss, dass die Beschuldigte die Taten nachweislich begangen hat. «Sie können aber nichts für Ihre Krankheit und Ihre Tat», so die Richterin in der mündlichen Urteilsverkündung. Aufgrund der Schuldunfähigkeit wird die Beschuldigte nicht bestraft. Das Gericht ordnete aber eine weiterführende stationäre Massnahme zur Behandlung ihrer psychischen Störungen an. Die Schadenersatzbegehren der Privatkläger wurden abgewiesen. Auch für die Gerichtsgebühren und -kosten muss die Beschuldigte nicht aufkommen. «Sie haben zwar ein gewisses Vermögen, aber werden in Zukunft wohl kein Einkommen mehr haben. Das Geld werden Sie für Ihr weiteres Leben brauchen», so die Richterin.

Diese asiatischen Restaurants teilen sich das Lokal

Gastronomie Wegen der Pandemie musste das Smiling Fish das Neuwiesen-Zentrum verlassen. Untergekommen ist es für zwei Tage pro Woche im Restaurant Haku.

23 Jahre lang hatte es beim Smiling Fish im Neuwiesen-Zentrum chinesisches und thailändisches Essen gegeben. Seit diesem Mai ist das vorbei. Besitzerin Muoy Ung sagt, die Pandemie habe den Betrieb hart getroffen, die Lokal-kosten seien nicht mehr tragbar gewesen.

Ung nimmt das Aus ihres Restaurants am bisherigen Standort gelassen. Sie sei nach mehr als zwei Jahrzehnten ohnehin bereit gewesen, etwas kürzerzutreten, so die Gastrounernehmerin, die noch drei weitere asiatische Restaurants in Baden und Rapperswil führt.

Küche teilen ist in Asien üblicher

Ganz aufgeben wollte Ung das Winterthurer Smiling Fish trotzdem nicht. «Allein schon den langjährigen Stammkunden zu liebe», wie sie sagt. Die Lösung: ein geteiltes Lokal. «Wir haben beim japanischen Restaurant Haku gesehen, dass es an zwei Tagen geschlossen hat», sagt Ung. «Also haben wir dort angefragt, ob wir an diesen Tagen jeweils bei ihnen Platz finden könnten.» Die Angebote würden sich gut ergänzen, so Ung, und die geteilte Miete beiden helfen.

Haku-Küchenchef Ogawa Tatsunori musste sich das Angebot denn auch nicht lange überlegen. «In Japan und allgemein in Ostasien ist es im Gegensatz zu hier üblicher, sich das Lokal zu teilen», sagt er. «Wir hatten deshalb keine grossen Bedenken, dass das funktionieren kann.» Seit gut einem Monat finden die Gäste nun je nach Tag ein anderes Küchenteam an der St. Gallerstrasse 39 in Winterthur vor: Von Dienstag bis Samstag gibt es Japanisch im Haku, sonntags und montags Chinesisch und Thai im Smiling Fish.

Gäste profitieren von noch mehr Frische und Sorgfalt

Das Geschäft sei am neuen Standort gut angelaufen, sagt Muoy Ung. Die Küche jeweils neu zu beziehen und wieder abzugeben, bedeute zwar einen kleinen Mehraufwand. Für die Gäste habe das auch einen positiven Nebeneffekt: «Wir können nun gar nicht anders, als alles tagesfrisch zu machen», sagt Ung. Auch Ogawa Tatsunori sagt, die geteilte Küche treibe zu noch mehr Sorgfalt an. «Wir sind uns noch am Eingewöhnen. Die Rückmeldungen sind aber schon sehr gut», so Ogawa. «Ich glaube, beide Restaurants konnten ihre Qualität noch einmal steigern.»

Bei allen Gästen ist der Umzug allerdings noch nicht bekannt. «Einige reservieren bei uns und gehen dann aus Gewohnheit ins Neuwiesen», so Ung. Um die Neuverteilung komplett zu machen, ist dort als Nachfolge vom Smiling Fish das Fu Ji eingezogen, das ebenfalls asiatische Küche anbietet und auch einen Fisch im Logo hat. Ung ist sich aber sicher: «Es braucht einfach etwas Zeit, bis sich alle umgewöhnt haben.»

Jonas Keller

Mit Backrezepten auf Reisen

Goas Kokostrraum

In der Kolumne «Mit Backrezepten auf Reisen» stellen wir Ihnen Ideen zum Nachbacken vor. Entdecken Sie diese Woche Goan Bebinca.

Goan Bebinca ist eine traditionelle Spezialität aus Goa und wird auch Königin der Desserts genannt. Goa ist der kleinste indische Bundesstaat und als Strandparadies mit Hippie-Vergangenheit bekannt. Die europäischen Einflüsse sind bis heute spürbar, da Goa bis 1965 eine portugiesische Kolonie war. Der Schichtkuchen Bebinca wird zu jeder Feier gereicht und braucht etwas Geduld. Doch der Aufwand lohnt sich auf jeden Fall.

Rezept:

— **Teig:** 300 g Zucker, 8 Eigelbe, 500 ml Kokosmilch, 220 g Mehl, 1 TL Salz, 1 TL Zimt, ½ TL geriebener Muskatnuss

— **Caramel:** 2 EL Wasser, 3 EL Zucker, 4 EL Rahm

— **Bestreichen:** 150 g geschmolzene Butter

1. Zubereitung Caramel: Wasser und Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze bräunen. Rahm hinzufügen und mit

einem Rührbesen schlagen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

2. Zubereitung Teig: Den Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen. Eine Backform (ca. 23 x 23 cm) mit Butter einfetten und Backpapier einlegen. Das Eigelb und den Zucker schaumig schlagen. Kokosmilch dazugeben unditerrühren. Mehl, Zimt, Muskatnuss und Salz mit der Masse vermengen. Den Teig zu gleichen Teilen in zwei Schüsseln umfüllen. In eine Schüssel das Caramel einrühren.

3. Fertigstellung: Etwas vom hellen Teig in die

Backform geben. Der Boden soll dünn, aber bedeckt sein. Für ca. 11 bis 13 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Es folgt eine Schicht vom Caramel-Teig. Die Grillfunktion des Backofens einschalten. Für weitere 11 bis 13 Min. backen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Letzte Schicht wieder mit Butter bestreichen und alles komplett abkühlen lassen.

Tipp: Mit Vanilleglace servieren!

Heidrun Pschorn



Goan Bebinca: Bis zu 16 Schichten. Foto: Heidrun Pschorn

Der Stadtrat möchte uns aufmuntern

Open-Air-Kino und Strassenkunst Die Bevölkerung leide am Corona-Blues, glaubt der Stadtrat. Und prämiert acht Ideen.

Die Masken fallen, Massnahmen werden abgebaut, das öffentliche Leben erwacht. Der Stadtrat möchte dem Treiben Schub verleihen. Unter dem Namen #win-tiboost rief er einen Ideenwettbewerb aus. Drei Wochen später waren 20 Vorschläge eingegangen, acht werden vom Stadtrat nun unterstützt. Damit solle der «Corona-Blues» gelindert werden, teilt er den Medien mit.

Dazu entnimmt der Stadtrat seiner Hausapotheke eine bescheidene Finanzspritze: 17'000 Franken aus dem Stadtratskredit. Ausserdem finanziert die Dr.-Hermann-Schmidhauser-Stiftung zwei der acht Ideen mit 9000 Franken. Diese beiden Projekte dienen einem «wohltätigen Zweck», heisst es. Am Wettbewerb beteiligt haben sich Quartiervereine, gemeinnützige Institutionen, Kleinunternehmen und Privatpersonen.

Grosse Bandbreite

Folgende Projekte werden unterstützt (in Klammern steht, wer sie durchführt):

— Strassenkunstaktionen in der

Marktgasse (City-Vereinigung Junge Altstadt)
— Eigene Maske kreieren (Werkstätten des Machwerks)
— Open-Air-Kino-Abend im Eulachpark (Mehrgenerationenhaus Giesserei)
— Bücherblog Eselsohren.ch und Bücherevents (zwei Studentinnen)
— Gespräche mit Winterthurer KMU-Unternehmen (Büro für Erfrischung)
— Pop-up-Gastronomie beim Altstadtschulhaus (Wein-Punkt und Draft Brothers Distillery)
— Gratis Co-Working-Plätze (Home of Innovation)
— Öffentliches Comiczeichnen (Verein Comic Panel)
Die acht Projekte werden in der zweiten Jahreshälfte 2021 realisiert. Die Projektdauer ist sehr unterschiedlich: Die Strassenkunstaktionen zum Beispiel sollen an jeweils einem Freitag- und Samstagnachmittag im August stattfinden. Die Co-Working-Plätze stehen von Juli bis Dezember zur Verfügung.

Helmut Dworschak