

# I N F O

# GBMZ

Hohlstrasse 195  
8004 Zürich  
Tel. 044 245 90 70  
Fax 044 245 90 79  
info@gbmz.ch  
www.gbmz.ch

Gemeinnützige Bau- und Mietergenossenschaft Zürich

Juni 2010

## RÜCKBLICK GV 2010

Die Generalversammlung verlief in einer angenehmen Atmosphäre.

114 stimmberechtigte Genosschafterinnen und Genosschafter inklusive Partner/in und 10 Gäste fanden sich am 20. Mai 2010 im Volkshaus Zürich zur ordentlichen Generalversammlung der GBMZ ein.

Allen Empfehlungen des Vorstandes und der Siedlungskommissionen wurde zugestimmt. Wir werten dies als Ausdruck Ihres Vertrauens und danken Ihnen dafür.

Der Präsident der GBMZ führte gekonnt durch die verschiedenen Traktanden und informierte die Generalversammlung unter anderem auch über den neuesten Stand der Bauprojekte.

Nach der Generalversammlung genossen alle Anwesenden den Imbiss.

### Zusammensetzung Vorstand (unverändert)

Präsident:	Felix Bosshard
Vize-Präsident:	Franco Taiana
Aktuarin:	Esther Gossweiler
Städt. Vertreter:	Lukas Walpen
Beisitzer:	Andreas Meyer Paul Sprecher Marc Gantner Trudi Furrer Peter Waser

**Das Vermietungsreglement  
wurde mit grossem Mehr  
angenommen.**





## PROJEKTE

### Ruggächer «Klee»

Die Musterwohnung ist eingerichtet und die Einladung zur Besichtigung der Überbauung versandt worden. Eingeladen wurden diejenigen Interessenten, welche bereits einen provisorischen Mietvertrag für «Klee» unterschrieben haben.

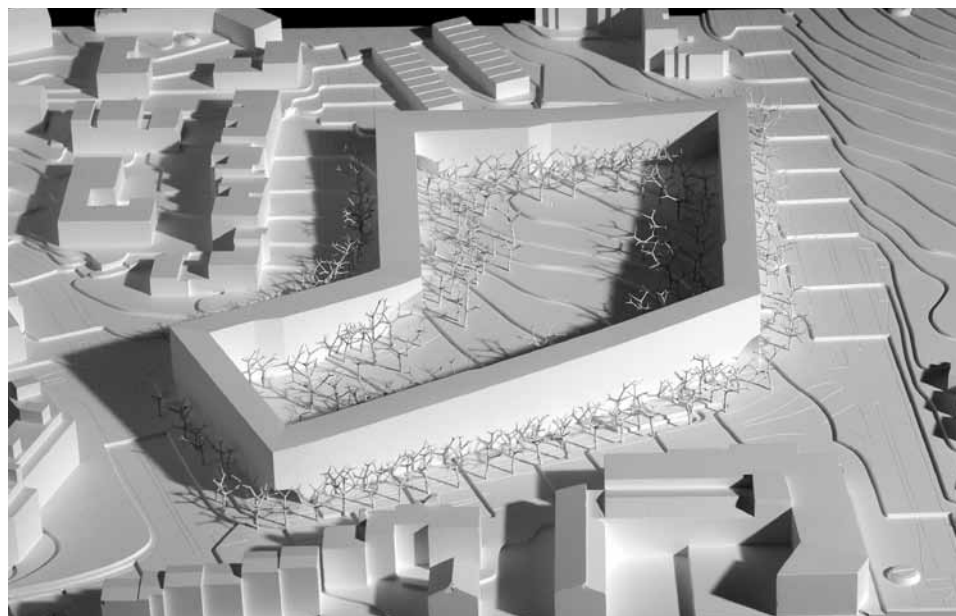


### Grünwald «Ringling»

Der Rekurs der Gegnerschaft gegen den Entscheid des Verwaltungsgerichtes bezüglich der Baurechtsverträge ist vom Bundesgericht abgelehnt worden. Somit sind die Baurechtsverträge gültig. Dies ist ein wichtiger Schritt für alle Bauträger.

Die Rekurse der Gegnerschaft in Bezug auf die Baubewilligung werden von der Baurekurskommission behandelt. Diesen Entscheid erwarten wir auch demnächst.

Wenn alles gut läuft, können wir im Herbst 2011 mit dem Bauen anfangen.





## VOLKSINITIATIVE...

...für bezahlbare Wohnungen und Gewerberäume in der Stadt Zürich.



## HOFGESANG

Wie bereits 2006 kamen diesen Frühling wieder einige unserer Genossenschafter/innen und Mieter/innen in den Genuss eines kleinen «Privatkonzertes», organisiert durch das Projekt HOFgesang.

Das Konzert fand am Dienstag 1. Juni 2010, ca. 20.00 Uhr im Innenhof der Siedlung 1 statt. Gesungen hat der Chor «canta musica» – Chor der Citykirche Offener St. Jakob am Stauffacher in Zürich, mit dem Chorleiter

Sacha Rüegg. Dieser Chor besteht zurzeit aus 45 Sänger/innen und singt regelmässig an Gottesdiensten, Offenen Singen und Konzerten.  
([www.offener-st-jakob.ch](http://www.offener-st-jakob.ch))





# AGENDA 2010

1. Augustfeier

Samstag/Sonntag 31. Juli und 1. August

Bullingerplatz/Bullingerhof

## RAUCHVERBOT

Nun ist es soweit, seit dem 1. Mai 2010 gilt in Innenräumen von Gastwirtschaftsbetrieben der ganzen Schweiz ein Rauchverbot. Dieses Rauchverbot gilt auch für sämtliche allgemeinen (Innen-) Räume der GBMZ (Treppenhäuser, Keller, Waschküchen/Trockenräume, Winden, Lifte).

Wir appellieren an alle Mieterinnen und Mieter der GBMZ, das Rauchverbot auch in unserer Genossenschaft einzuhalten und die fehlbaren Personen bitte direkt darauf anzusprechen.



## FLEISCHBÄLLCHEN MIT FENCHELDIPP

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**

**Zutaten:**

**Für den Fencheldipp:**

400 g Fenchel, gerüstet ohne Strunk

Butter zum Dämpfen

½ dl Wasser

3 dl Gemüsebouillon

1 dl Crème fraîche

100 g Rahmquark

Salz und Pfeffer

200 g Fleischbällchen, gekauft oder selbstgemacht

**Fleischbällchen selber machen:**

300 g Hackfleisch, z. B. Dreierlei

1 Hand voll Kresse, fein gehackt

Salz, Pfeffer, Paprika

Bratbutter oder Bratcrème

**Zubereitung**

1. Fenchel fein schneiden und in Butter 5 Minuten dünsten. Mit Wasser ablöschen und der Gemüsebouillon auffüllen. Das Ganze 30 Minuten weich köcheln und leicht einreduzieren lassen. In der Pfanne mixen und etwas auskühlen lassen.

2. Crème fraîche und Quark begeben und abschmecken. Sauce kühlstellen.

3. Die Fleischbällchen auf vier Spiesschen stecken und mit Bratbutter goldgelb und knusprig braten. Fleischbällchen mit der Sauce warm oder kalt servieren. Für die Hackfleischbällchen das Fleisch mit Kresse mischen,

würzen. Kleine Bällchen von ca. 1½ bis 2 cm Durchmesser formen. Portionenweise in der heissen Bratbutter rundum 4-6 Minuten braten.

En Guete!



**Nur wirklich in dringenden Notfällen und ausserhalb der Bürozeiten, wenden Sie sich bitte an den technischen Piketdienst unserer Hauswarte.**  
**Telefon 079 832 88 70**

**Schlüsseldienste:**  
**ASGAM Birchler 044 321 61 61**

**Schreiner Service 48 044 730 48 28**  
**(Hotline) 0800 55 48 48**

**Impressum**

Redaktion: Vorstand GBMZ

Auflage: 1000 Exemplare

Verwaltung: Hohlstrasse 195  
 8004 Zürich

Telefon: 044 245 90 70

Fax: 044 245 90 79

E-Mail: info@gbmz.ch

Homepage: www.gbmz.ch

Layout und Pickfeine Werbung

Produktion: werbung.friedli@hispeed.ch