

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

Dezember 2010

*Schöne Adventszeit und
alles Gute fürs neue Jahr
wünschen.*

Vorstand & Verwaltung der GBMZ



ANTEILSCHEIN-ERHÖHUNGEN

Wir erinnern Sie daran, dass die Einzahlung für die Anteilschein-Erhöhungen bis 31. Dezember 2010 erfolgt sein sollte. Ausge-

nommen sind diejenigen Genossenschafter/innen, welche bereits eine Teilzahlungsvereinbarung abgeschlossen haben. Ab 1. Jan-

uar 2011 werden keine neuen Teilzahlungsbewilligungen mehr ausgestellt, dann ist der gesamte Betrag per 1. Januar 2011 fällig.

TELEKOMMUNIKATION / CABLECOM-ANSCHLUSS

Bei der Telekommunikation ist in den letzten Jahren eine laufende Marktöffnung erfolgt. Die meisten Wohnungen der GBMZ sind seit einiger Zeit von verschiedenen Anbietern erschlossen worden (Cablecom, Swisscom und ZüriNet). So kann der Nutzer aus verschiedenen Produktpaletten sein eigenes Telekommunikations-Paket zusammenstellen.

Der Vorstand gedenkt den Vertrag mit der Cablecom auf den frühest möglichen Zeitpunkt zu kündigen.

Dies bedeutet für Sie:

Die Pauschale von Fr. 27.– monatlich für Radio/Kabel-TV wird aus Ihrem Mietvertrag gestrichen. Die Dienstleistungen der Cablecom werden weiterhin angeboten. Wenn Sie keinen Wechsel zu

einem anderen Anbieter anstreben, müssen Sie gar nichts unternehmen. Sie erhalten dann die Rechnung direkt von der Cablecom. Wenn Sie einen Wechsel vornehmen möchten, müssen Sie das Abonnement direkt bei der Cablecom kündigen.

Selbstverständlich werden wir Sie frühzeitig über diesen Schritt informieren.

WASCHKÜCHENORDNUNG



Die Sauberkeit und die Ordnung in einigen Waschküchen und Trocknungsräumen lassen sehr zu wünschen übrig. Alle Waschküchen- und Trocknungsraumbenutzer/innen müssen diese Räumlichkeiten nach Beendigung Ihrer Waschzeit gründlich reinigen.

Die Waschmaschinen-Filter müssen unter laufendem Wasser, die Secomat-Filter sollen trocken mit den vorhandenen Bürsteli gereinigt werden.

Die Böden müssen feucht aufgenommen und die Tischablagen feucht abgerieben werden.

Das Leergut von Wasch- und Veredelungsmitteln wird in den Waschküchen einfach stehen gelassen. Für die Entsorgung dieser Utensilien ist jede/r Mieter/in selber verantwortlich.

Weder die Reinigungsfirma noch der Hauswart ist dafür zuständig.

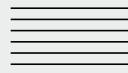
Wir bitten Sie, zukünftig aktiv mitzuhelfen, dass jedem/jeder Waschküchenbenutzer/in saubere Räume und Geräte zur Verfügung stehen.

SCHADENMELDUNGEN

In unserem letzten Info (November 2010) haben wir nochmals erklärt was Sie tun müssen, falls Sie in Ihrer Wohnung oder in

Ihrer Liegenschaft einen Mangel/Schaden entdecken. Damit auch jede/r Mieter/in eine solche Schadenmeldung hat, haben wir

Ihnen zwei Schadenmeldungs-Formulare in diesem Info beigelegt.



GESUCHT – IN DER SIKO 4, 5 UND 6

Frischer Wind, der in der Siko 4, 5 & 6 bläst.

Wohnen Sie schon länger in der GBMZ oder sind Sie erst kürzlich zugezogen?

Hätten Sie Freude daran unsere Siedlungskasse zu führen und mit Ihren Ideen die Gemeinschaft

unserer Genossenschafter/innen zu beleben? Möchten Sie aktiv etwas bewirken?

Das neue Jahr bietet eine wunderbare Gelegenheit Einblick in die Arbeit der Siko 4, 5 & 6 zu gewinnen. Gerne laden wir Sie zum

Schnuppern an eine unserer nächsten Sitzungen ein.

Interessierte melden sich bitte bei:

Sonja Neeser Tel. 044 291 65 45

Mobil 078 605 15 77

Mario Ulber Tel. 043 537 40 99

Mobil 079 329 71 60

NEUER HAUSWART – WERNER STREBEL

Meine Name ist Werner Strebel, seit dem 1. November 2010 bin ich bei der GBMZ als Hauswart in der Überbauung «Klee» in Zürich-Affoltern angestellt.

Ich bin 1960 in Zürich geboren und im Limmattal aufgewachsen und zur Schule gegangen.

Seit 1997 arbeite ich mit viel Freude in der Hauswartung.

Meine Freizeit verbringe ich gerne mit meiner Freundin. Wir kochen sehr gerne gemeinsam, fahren Velo und geniessen die Natur mit langen Spaziergängen. Ich lese gerne und spiele auch gerne an meiner X-Box.



RUGGÄCHER «KLEE»



Der Bau kommt gut voran, im Hof wurde bereits die Hälfte der Bäume gepflanzt. Fast alle Wohnungen wurden vermietet, nur 5 Wohnungen sind noch frei. Am 9. Dezember 2010 wird das Hauswartbüro an den neuen Hauswart der Überbauung «Klee», Werner Strebel, übergeben.



AGENDA 2010/2011

Neujahrsapéro	Donnerstag	20. Januar 2011	18.00 Uhr	Siedlungslokal Hohlstrasse 197
SIKO-Versammlung	Donnerstag	12. Mai 2011	19.00 Uhr	Siedlungslokal Hohlstrasse 197
Generalversammlung	Donnerstag	19. Mai 2011	19.00 Uhr	im Volkshaus Zürich, Theatersaal

Die Geschäftsstelle bleibt vom 24. Dezember 2010 bis 31. Dezember 2010 geschlossen.

RINDSHUFTBÄLLCHEN MIT GEFÜLLTEN CHERRYTOMATEN

Für 4–6 Personen



ZUTATEN

- 600 g Rindshuft
- 25 Cherrytomaten
- 2 Bund Basilikum
- 3 El. Olivenöl
- 1 Kugel Mozzarella
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Fertigstellen

- Olivenöl, zum Braten
- 1.5 dl Portwein, rot
- 1 Teel. Fleischextrakt
- 25 g Butter
- Basilikum, restliches von der Füllung
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Rindshuft etwa 30 Min. ins Tiefkühlfach legen, damit sie ausserhalb sehr kalt bzw. leicht angefro-

ren ist und sich besser dünn aufschneiden lässt.

2. Beim Stielansatz von den Cherrytomaten einen dünnen Deckel abschneiden. Dann die Tomaten mit einem kleinen Kugelausstecher oder mit Hilfe eines spitzen Messerchens entkernen und dabei auch die Scheidewände entfernen.

3. Das Basilikum fein hacken. Mit dem Olivenöl mischen und mit etwas Salz sowie reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in kleine Würfelchen schneiden, die in die Cherrytomaten passen. Je etwas Basilikum sowie 1 Mozzarellawürfel in die ausgehöhlten Cherrytomaten füllen. Das restliche Basilikum wird zum Fertigstellen der Sauce verwendet.

4. Das Fleisch aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit einem scharfen Messer in 24–26 dünne Scheiben schneiden. Jede Scheibe unter Klarsichtfolie mit dem Fleischklopfer oder Wallholz sorgfältig noch etwas dünner klopfen. 1 gefüllte Cherrytomate in die Mitte jeder Fleischscheibe legen und zu einem kleinen

kugelförmigen Paket verschliessen. Mit der Nahtseite nach unten auf einen grossen Teller setzen.

5. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Servierplatte mitwärmen.

6. Zum Fertigstellen in einer Bratpfanne die Hälfte des Olivenöls rauchheiss erhitzen. Die Hälfte der Rindfleischbällchen darin auf der Nahtseite etwa 1½ Minuten anbraten, dann während weiteren 1½–2 Minuten rundum fertig braten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im restlichen Öl auf die gleiche Weise die restlichen Bällchen braten. Ebenfalls warm stellen.

7. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen. Durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne gieszen. Den Fleischextrakt beifügen, den Portwein kurz einkochen lassen – es soll nur noch knapp 1 dl Flüssigkeit in der Pfanne sein –, dann die Butter sowie das beiseitegestellte Basilikum beifügen und kreisend in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort über die Rindfleischbällchen geben und servieren.

Nur wirklich in dringenden Notfällen und ausserhalb der Bürozeiten, wenden Sie sich bitte an den technischen Pikettdienst 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 Produktion: Pickfeine Werbung
 werbung.friedli@hispeed.ch