

# So kann man alt werden

Homburgs Stimmvolk befindet am 13. Februar über einen 7,5-Millionen-Franken-Kredit für Seniorenwohnungen.

Manuela Olgiati

Ein Generationenprojekt, das in rund zwei Jahren stehen soll: Darüber befinden die Homburger Stimmberechtigten am 13. Februar an der Urne. Es geht um einen Baukredit von 7,5 Millionen Franken für das Generationenprojekt «Wohnen im Alter». Der Gemeinderat von Homburg lud die Stimmberechtigten am Mittwochabend zu einer Informationsveranstaltung in die Mehrzweckhalle Unterhörteten ein. 29 Stimmberechtigte kamen und informierten sich über die Baupläne des Architekturbüros Häberlin AG aus Müllheim. Die Architekten standen Rede und Antwort. Vizegemeindepräsident Franz Zaugg, der die Veranstaltung leitete, sagte: «Ich freue mich über das grosse Interesse.»

Die Finanzplanung interessiert die Stimmbürger. Betreffend Finanzierbarkeit über Fremd- und/oder Eigenkapital stehen noch offene Fragen im Raum. Zaugg sagte: «Über eine Finanzierung wird sich der Gemeinderat noch Gedanken machen.» Doch zuerst brauche es die Zustimmung der Stimmberechtigten.

## Gemeinde hat im Jahr 2017 Bauland gekauft

Nach dem Kauf der Baulandparzelle in Hörhausen für 570 000 Franken im Jahr 2017, nach gemäss Zaugg «langwierigen» Abklärungen und einem Studienauftrag, soll nun gebaut werden. Findet das viergeschossige Wohngebäude mit zwölf Wohnungen auf drei Wohngeschossen Zustimmung, geht es an die Detailplanung. Nach Zeitplan sollte das Wohnhaus in rund zwei Jahren gebaut und voraussichtlich im Sommer 2024 bezugsbereit sein. Eingeplant sind im eingeschossigen Nebengebäude ein Bistro für Bewohner, Gästezimmer, Ateliers und Servicräume. Auch ein kleiner Gemeinschaftsgarten ist vorgesehen. «Ich bin selber in der Gemeinde Homburg aufgewachsen



Eine Visualisierung des geplanten Neubaus in Hörhausen, links Bistro und Ateliers, rechts das Wohngebäude.

Bild: PD

## «Die Mieten der Wohnungen sind auf allen Geschossen dieselben.»



Franz Zaugg  
Vizegemeindepräsident  
Homburg.

und kenne jede Ecke im Dorf.» Das sagte Architekt Yves Häberlin der Häberlin Architekten AG in Müllheim. Dieses Bauprojekt sei sein Herzensprojekt, erklärte Häberlin, während er die Baupläne vorstellte. Der Standort auf der gemeindeeigenen Parzelle an der Kreuzung Haupt-/Unterdorfstrasse in Hörhausen beinhaltet das Konzept mit 2,5- und 3,5-Zimmer-Wohnungen. Es sind Wohneinheiten im multifunktionalen Design, die sich ins Ortsbild integrieren. In der Tiefgarage entstehen 26 Autoeinstellplätze.

## Raumkonzept bietet viele Vorteile

Die klare Struktur des Wohnhauses werde aus räumlichen Schichten gebildet, sagte Häber-

lin. Der Haupteingang, der auf Strassenniveau liege und über Treppen oder Lift auf das tiefer liegende Hofniveau oder zu den Lauben im ersten und zweiten Obergeschoss führe, biete auch einen gewissen Schutz. «Die Tiefe der Lauben als erste Raumschicht hilft, den Zugangsbereich der Wohnungen zu erschliessen», sagte Häberlin weiter. Die zweite Raumschicht beinhalte die erste Zimmer- und Essbereich, die Küche und ein Zimmer auf, weist der Architekt auf die Vorteile dieses Raumkonzeptes.

«Die Mieten der Wohnungen sind auf allen Geschossen dieselben.» Das antwortete Zaugg auf eine Frage aus den Reihen der Stimmbürger. Ein

Voteur interessierte sich für ein Heizmodell im Wärmeverbund. Dies sei bereits in die Planung einbezogen, sagte Zaugg weiter. Eine Diskussion entstand auch über eine Solaranlage. Die Wohnungen sollten «prioritär» von Homburger Senioren gemietet werden, stellte Zaugg fest. Bei einer geringeren Auslastung der Wohnungen wäre allerdings auch eine Vermietung an jüngere Generationen denkbar. Für Familien mit Kindern seien die Wohnungen jedoch nicht vorgesehen.

An der Urnenabstimmung von Sonntag, 13. Februar, geht es neben der Vorlage zu «Wohnen im Alter» auch um den Beitritt der Gemeinde Homburg zum Verein Soziale Dienst Untersee & Rhein.

Turm��patz

## Hundert Jahre Einsamkeit

«Gratuliere», ruft mir mein Cousin, der Steckborner Turm��patz, zu und flattert in mein Nest am Diessenhofer Siegelturm hinein. «Danke», gebe ich zurück, «was verschafft mir die Ehre?» «Lieber Siegelturműschilper, ihr habt eine Hundertjähriqe, die noch ziemlich frisch und munter ist. Die Frau kann sicher viel erzählen.» Ich nicke. «Mit Jahrgang 1922 hat sie einiges erlebt. Der zweite Weltkrieg und die Schliessung der Grenze, das waren einschneidende Erlebnisse.»

Der Turm��patz packt seine Tasche aus. Er stellt einen Kuchen und zwei Bücher auf den Tisch. Das erste heisst «Der Hundertjähriqe, der aus dem Fenster stieg und verschwand» von Jonas Jonasson. «Dieses Buch passt nicht zu unserer Jubilarin», sage ich, «sie möchte hier sein und ihren Urenkeln beim Aufwachsen zuschauen.» «Ist das besser?», fragt er und schiebt den zweiten Band über den Tisch. «Hundert Jahre Einsamkeit» von Gabriel Garcia Márquez. «Was willst du mit diesem Buchtitel sagen?», frage ich. Der Turm��patz zeigt hinunter auf die Diessenhofer Hauptstrasse. «Lauter geschlossene Läden, früher gab es Bäckereien, man konnte Blumen kaufen, Geschenke, Velos und Fischereiarikel. Dazu gab es mehr Beizen, als du Federn am Flügel hast. Das Buch müsste «Hundert Jahre zunehmende Einsamkeit» heissen.»

«Jetzt übertreibst du.» Ich schüttle den Kopf. «Zeiten und Bedürfnisse ändern sich. Es gibt auch eine Gegenbewegung. Die Metzgerei und die Apotheke sind geblieben, im Städtchen kann man portugiesische Lebensmittel kaufen, es gibt ein Kleidergeschäft fürs kleine Portemonnaie und ein Rückkehrer. In der ehemaligen Molkerei gleich unter dem Siegelturm kannst du schon früh am Morgen Brot, Käse und fertige Sandwiches kaufen. Was uns für die Zukunft fehlt, ist eine Buchhandlung. Zum Glück lieferst du die passende Lektüre direkt ins Nest.»

## Stadtarchiv wird reorganisiert

**Steckborn** Die Stimmberechtigten haben an der Budgetgemeindeversammlung vergangenen Dezember das Kreditbegehren für die Archivreorganisation und die Informationsverwaltung gutgeheissen. Der Steckborner Stadtrat hat nun, wie den aktuellen Verhandlungen aus dem Stadtrat zu entnehmen ist, die entsprechenden Aufträge an die Firma Fokus AG in Zürich und an die Firma Abraxas Informatik AG in St. Gallen vergeben. (red)

# Am See liegt Glühweinduft in der Luft

Sonntags bei schönem Wetter überrascht das Weingut Saxer die Besucher der Nussbaumer Badi mit Glühwein.

Roland Müller

Attraktion in der Nussbaumer Badi: Wie schon im vergangenen Jahr schenkt das Weingut Saxer jeweils am Sonntag Glühwein aus. Im Seebachtal zählt der Nussbaumersee mit dem Hüttwiler- und Hasensee zu den drei Endmoränengletscherseen. Der rund 25 Hektar grosse und bis zu 3,9 Meter tiefe See ist im Sommer ein beliebter Badesee und wird im Winter als Naherholungsgebiet geschätzt. Jimmy Saxer sagt: «Wir hatten mit diesem Anlass im vergangenen Jahr viel Erfolg, und es gab viele positive Rückmeldungen.» Deswegen wurde wieder die Bewilligung vom Gemeinderat einge-

holt, sodass man nun Nägel mit Köpfen machen konnte. Das Weingut lädt jeweils am Sonntag bei gutem Wetter von 11 bis

16 Uhr auf einen Glühwein an den Nussbaumersee ein.

Obwohl die Temperaturen bisweilen frisch sind, haben be-



Winzer Jimmy Saxer schenkt Glühwein aus.

Bild: Roland Müller

reits viele Besucher einen Glühwein am Nussbaumersee genossen. Einige waren über dieses sympathische und zum Winter passende Angebot überrascht. Der Besuch ist ein spezielles Erlebnis, um mitten in der prächtigen Naturlandschaft Glühwein zu geniessen. Gerade in den Zeiten der Pandemie werden solche Anlässe im Freien, wo man sich schutzkonform treffen kann, sehr geschätzt, weil so ein verbaler Austausch möglich ist.

Wer keinen Glühwein mag, für den steht ein Glas Wein bereit. Während Saxer dafür sorgt, dass immer genügend Glühwein bereitsteht, der über dem offenen Feuer erhitzt wird, sind die beiden versierten Köche And-

reas Aeschbacher und Urs Amstad damit beschäftigt, den Besuchern eine Rieslingsuppe zuzubereiten. Saxer erklärt: «Wir überraschen die Besucher jeden Sonntag mit einer anderen Spezialität als Take-away.» Hinter dem Glühwein würden Produzenten stehen, die auf kreative Weise überschüssigen Lebens- und Genussmittel eine neue Bestimmung verleihen, sagt Saxer. Konkret wird dabei Most und Wein mit einer Gewürzessenz veredelt, kurz pasteurisiert und anschliessend abgefüllt. «Auf diese Weise entsteht etwas Neues, Wertiges und Regionales, das im wahrsten Sinne des Wortes seelenerwärmend wirkt», fügt Saxer an.