# Veltemer Apotheke impft ab Donnerstag gegen Covid-19

**Impfaktion** Im Kanton Zürich unterstützen neu 160 Apotheken die Impfaktion. Die Bachtel-Apotheke in Veltheim legt am Donnerstag los, andere müssen sich noch gedulden.

**Nina Thöny**

Wer sich im Kanton Zürich impfen lassen will und bereits zugelassen ist, kann das nun auch in ausgewählten Apotheken tun. Das teilte die kantonale Gesundheitsdirektion am Mittwoch mit. 160 Apotheken sollen demnach die Impfaktion gegen Covid-19 ergänzen, darunter auch 10 in Winterthur.

Anrufe bei verschiedenen Winterthurer Apothekerinnen zeigen aber, dass es vielerorts noch etwas Geduld braucht. Etwa in der Top-Pharm-Apotheke in Wülflingen. Deren Leiterin Claudia Fäh sagt auf Anfrage, sie erhielten erst ab Pfingsten Impfstoff. Für 100 Impfungen soll die erste Lieferung reichen. Die Organisation der Impfungen sei komplex für eine kleine Apotheke wie die ihre, sagt Fäh: «Wir sind kein Impfzentrum, sondern eine Apotheke mit einem normalen Tagesgeschäft.» Trotzdem wollen sie so ihren Beitrag zur Pandemiebekämpfung leisten.

Die Bachtel-Apotheke in Veltheim wird am Donnerstag mit Impfen starten. Die Administration läuft über den Expressschalter, den die Apotheke kürzlich für die Schnelltests eingerichtet hat. Foto: Enzo Lopardo

### Liste für spontane Impfungen

Auch die Rathaus-Apotheke beim Graben wartet noch auf die erste Impfstofflieferung. Gemäss Betriebsleiterin Sara Ruppen startet die Apotheke am 27. Mai mit den Impfungen gegen Covid-19. Die Termine in den Apotheken können seit Mittwochmorgen auf der Plattform des Kantons gebucht werden. Bis am Mittag seien die Impftermine der Rathaus-Apotheke für die ersten drei Tage bereits ausgebucht gewesen, so Ruppen. Zehn Personen könnten sie täglich impfen. «Wir führen eine Liste von Personen, die wir spontan anrufen können, falls Impfstoff übrig bleibt oder jemand absagt.» Die Liste stehe grundsätzlich allen offen, es würden aber die Impfgruppen priorisiert, die bereits zugelassen sind. Man solle nicht zögern, sich spontan zu melden. Ruppen bezeichnet die Impfaktion als grossen Aufwand, doch: «Ich finde es schön, dass wir die Bevölkerung impfen dürfen.» Auch könnten sie damit Hausärzte unterstützen.

Die Bachtel-Apotheke in Veltheim hingegen muss nicht mehr warten, sie legt bereits am Donnerstagnachmittag mit dem Impfen los. «Das war eine schnelle Übung», sagt Inhaberin Elisabeth Anderegg. Zwar hätten sie schon länger gewusst, dass die Apotheken irgendwann im Mai loslegen würden. Aber erst vor etwas mehr als einer Woche hätten sie vom Kanton erfahren, dass sie so früh beliefert werden. 200 Impfdosen seien ihrer Apotheke zugesichert worden, sagt Anderegg, am Donnerstagmorgen früh sollen sie eintreffen. In den nächsten zwei Wochen wollen sie diese verimpfen, weitere 200 Dosen hätten sie schon bestellt. «Wir schauen dann laufend, ob wir später mehr stemmen können.»

> «Viele Leute sind verunsichert, weil der Impfstoff neu ist.»
>
> **Sara Ruppen**
> Betriebsleiterin Rathaus-Apotheke

Wieso werden die Apotheken so unterschiedlich beliefert? Lorenz Schmid, Präsident des Apothekerverbands Kanton Zürich, erklärt, man habe gemeinsam mit dem Kanton einen Lieferplan erstellt, «nach Verfügbarkeit». Dazu hätten sie die Apotheken in vier Gruppen eingeteilt. Die ersten beiden würden in den nächsten zwei, drei Tagen mit Impfstoff beliefert, die anderen ab Mitte Mai. Auf der Buchungsplattform des Kantons sehe man, welche Apotheken Termine frei hätten.

Nicht alle Personen haben bereits entschieden, ob sie sich impfen lassen wollen. Sara Ruppen von der Rathaus-Apotheke sagt, in Gesprächen merke sie, dass viele Leute verunsichert seien, weil der Impfstoff neu ist. «Am Schluss ist es immer ein Abwägen von Nutzen und Risiken.» Nebenwirkungen könne man, wie auch bei Medikamenten, nie ganz ausschliessen. Schaue man aber die Mengen an, die bereits gegen Covid-19 geimpft wurden, sei sehr wenig passiert. Für viele Leute sei das Reisen ein Grund, sich impfen zu lassen.

Elisabeth Anderegg von der Bachtel-Apotheke findet, es sei nicht nur eine persönliche Sache. Den altruistischen Ansatz müsse man mindestens in die Überlegung einbeziehen. Sie sagt: «Es geht darum, ein Virus einzudämmen.»

# Die Gewinner des FCW-Fotowettbewerbs sind gekürt

**125 Jahre FC Winterthur** Am 18. April schossen die Fans des FC Winterthurs Hunderte Fotos vom Sulzer-Hochhaus. Nun hat der FCW die Gewinner gekürt.

«FCW» – so leuchtete es am 18. April vom höchsten Winterthurer Gebäude über die ganze Stadt. Gesehen hat man die Botschaft von überall, doch von wo am besten? FCW-Fans und Hobbyfotografen machten sich auf zum Bäumli, dem Rosengarten oder einfach zur Schützenwiese, um ihr Foto zu schiessen. Sie teilten ihre Bilder in den sozialen Medien und auch mit dem FC Winterthur.

### Rund 70 Fotos wurden eingereicht

«Rund 70 Bilder erreichten uns», sagt Andreas Mösli, der in der Geschäftsleitung des FC Winterthur, sitzt. Eine interne Jury kürte nun die Gewinner. Darin vertreten waren unter anderem die 1. Mannschaft sowie Verwaltungsratsmitglieder und FCW-Hausillustrator Jan Zablonier. «Wir haben vereinsintern den Link verschickt, dann konnten sich die Interessierten einloggen und abstimmen», sagt Mösli.

Das Gewinnerbild: Michael Bernhard liess eine Drohne steigen, im Hintergrund sieht man die Schützi und Wülflingen. Foto: Michael Bernhard

### Signierte Trikots für die drei Gewinner

Das beste Bild hat Michael Bernhard gemacht. Sein Drohnenbild mit der Schützi und Wülflingen im Hintergrund erhielt 4,44 von 5 möglichen Punkten. Zweiter wurde Joel Felber mit einem Bild ohne Farben. Die eigentlich hell erleuchteten Fenster gleichen schwarzen Löchern. Der dritte Platz ging an Kaspar Stadler. Er fotografierte von der Ecke Haupttribüne/Gastsektor die Schützenwiese mit dem Hochhaus und der Kirche St. Peter und Paul im Hintergrund.

Die drei Gewinner bekamen vom FC Winterthur ein signiertes Trikot mit persönlicher Beflockung. «Aber alle Teilnehmer bekamen ein kleines Präsent», sagt Mösli, die Ränge 4 bis 10, die auf der Website des FC Winterthurs publiziert wurden, bekamen eine kleine Merchandise-Box.

**Gregory von Ballmoos**

Mit Backrezepten auf Reisen

## *Ein Stück Kulinarik*

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

Die Linzertorte soll die älteste Torte der Welt mit Backanleitung sein. Seit 1653 ist sie namentlich bekannt und soll aus einem adeligen Veroneser Haushalt von Anna Margarita Sagramosa stammen. Wie der Name es schon sagt, ist die Torte mit der Hauptstadt von Oberösterreich sehr verbunden. Ursprünglich wurde der Teig nur mit Mandeln gemacht. Heute kann der Teig mit Haselnüssen oder gar einer Mischung aus beiden Zutaten hergestellt werden. Wichtig ist traditionell die Johannisbeerkonfitüre als Füllung. Jetzt gehts aber los!

**Rezept:**

— **Teig:** *300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, Prise Salz, 140 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Zucker, 100 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Abrieb ½ Bio-Zitrone, 1 TL Zimt, 3–4 Nelken, gemörsert, 225 g Butter, 1 Ei (Grösse L)*

— **Zudem:** *300–320 g Johannisbeerkonfitüre, 1 Ei zum Bestreichen, etwas gehobelte Mandeln*

Mehl, Backpulver, Salz, Haselnüsse, Zucker, Puderzucker, Vanillezucker, Zimt, Nelken und Abrieb der Zitrone in eine Schüssel geben und alles schön mischen. Die zimmerwarme Butter und das Ei dazugeben und alles mit der Hand kneten. Den Teig für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen. Eine Springform (Durchmesser von ca. 26 cm) mit Butter ausstreichen und den Boden mit Backpapier einspannen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ca. ¾ davon mit einem Wallholz ausrollen und in die Backform legen. Den Teigboden mit der Konfitüre bestreichen und 1 cm Platz lassen, damit die Konfitüre nicht ausläuft. Den restlichen Teig für den Rand und acht kleinere Rollen aufteilen. Die acht kleineren Rollen schön zu einem Gitter setzen. Abstehende Rollen können einfach mit der Hand abgezwickt werden. Für den Rand eine Teigrolle noch kreisförmig platzieren und etwas andrücken. Mit dem verquirlten Ei bepinseln und den Tortenrand mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Für etwa 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

**Tipp:** Für den besonderen Geschmack die Haselnüsse im Backofen rösten und in einem Universalzerkleinerer fein mahlen.

**Heidrun Pschorn**

Linzertorte: Ein süsser Gruss.
Foto: Heidrun Pschorn