Big Brother
Seite 5 - 7

- Lebensphilosophie
- Hobbies
- Lebenslauf T. Auer

Hedingen
Seite 2 - 4

- Anfahrt
- Wanderparadies
- Wissenswertes

HOME STORY

Haus & Garten
Seite 8 - 10

- Auer's Castle
- Der Garten Eden
- Rund um's Schlafzimmer

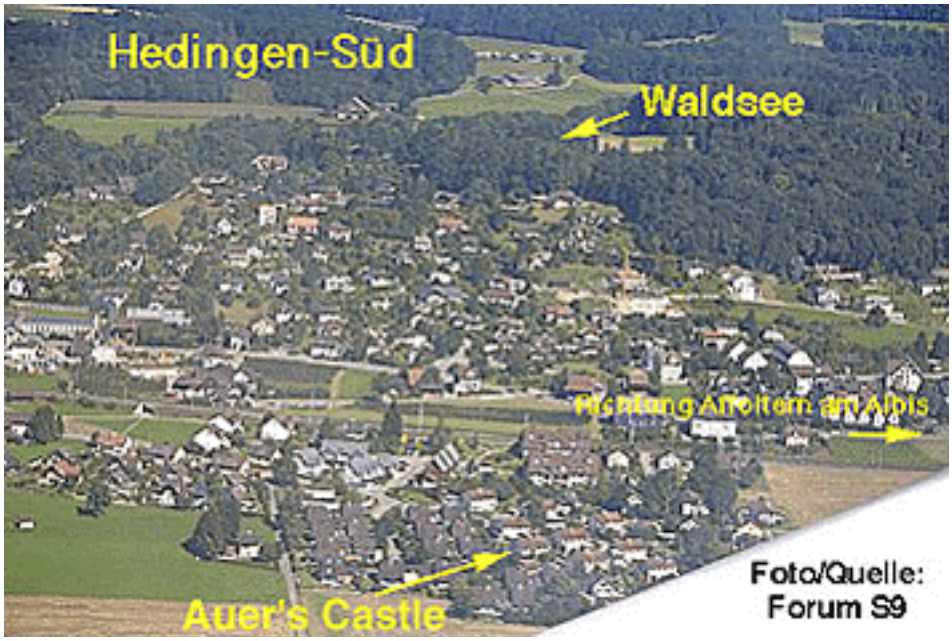
Kulinarisches
Seite 11 - 13

- Vorspeise & Dessert
- Lieblings-Menu
- Spezialbrote

Thomas Reinhard **Auer**
Zwillikerstrasse 58
CH-8908 Hedingen
auer@hrm-auer.ch
www.hrm-auer.ch/intras.php

H E D I N G E N:

Das schönste Wappen auf der Welt ist der schwarze Pflug im gelben Ährenfeld



Hedingen ist im Säuliamt und liegt in der Mitte zwischen Zürich und Zug. Es entwikkelte sich im vergangenen Jahrhundert vom Bauerndorf mit einer Seidenweberei zur attraktiven Wohngemeinde mit überdurchschnittlich vielen Arbeitsplätzen in der Industriezone: Schweizer-Metallbau, Chemische Fabrik Dr. Kolb, Schmiedewerke Stooss und Zingg-Transporte sind Unternehmen, die in der ganzen Schweiz einen hohen Bekanntheitsgrad geniessen.

***Links** zu Hedingen:*

Offizielle Seite der Gemeinde Hedingen	www.hedingen.ch
Allerlei zu Hedingen & zum Säuliamt	www.forumS9.ch
Badeweiher Hedingen	www.weiher-hedingen.ch

Sonnenuntergang am Badeweiher Hedingen:
Eine Bildserie des Sonnenuntergangs vom 10. Oktober 2011 kann von www.hrm-auer.ch/downloads/Sunset_Hedingen_10102011.pdf heruntergeladen werden.

H E D I N G E N: Das Wanderparadies

Wegen seiner zentralen eignet sich Hedingen hervorragend als Start- oder Zielort für Wanderungen im Säuliamt und darüber hinaus. Besonders empfehlenswert ist der **Aemtlerweg**, welcher innert kürzester Zeit vom Geheimtipp zum Klassiker aufstieg. Die Wanderung führt rund um das Säuliamt (Hinweistafeln ab jedem Bahnhof der S9: Gelbe Schrift auf blauem Hintergrund). Die Vielfältigkeit und Geschichte der lokalen Sehenswürdigkeiten wird mittels Didaktik-Tafeln erklärt. Die Aemtlerweg-Wanderkarten können kostenlos bei den Gemeindeverwaltungen des Säuliamts bezogen werden. Eine Kurzbeschreibung inkl. Wegskizze kann von www.hrm-auer.ch/downloads/Aemtlerweg.pdf heruntergeladen werden.

Wanderungen ab und nach Bahnhof Hedingen:

• **Uetliberg:**
Bahnhof SBB – Hedinger Weiher – Feldenmas — Gamlikon – Balderen – Uetliberg.
150 – 180 Minuten Wanderzeit

• **Birmensdorf:**
Bahnhof SBB – Mas – Islisberg – Aesch – Birmensdorf.
Wanderzeit 100 – 120 Minuten

• **Türlersee:**
Bahnhof SBB – Hedinger Weiher – Bislikerhau – Hüslimatt – Müliberg – Itschligweid – Allmänd – Nordseite Türlersee.
100 – 120 Minuten Wanderzeit (Rundwanderung um den Türlersee ca. 60 Minuten).

• **Unteres Jonental** + Reussuferweg bis Bremgarten
Bahnhof SBB – Schachen – Ferenbach (Zwillikon) – Weid – Islisbergtunnel/Süd – Kapelle Jonental – Jonen – Reussufer – Brücke Werd – Brücke Rottenschwil – Brücke Hermetschwil (Kloster) – Bremgarten
Wanderzeit Hedingen – Jonen 60 – 80 Minuten; Jonen – Bremgarten 150 – 180 Minuten

• **Knonau 1:** via Reuss
Bahnhof SBB – Zwillikon – Mettenholz – Bickwil – Reussbrücke Obfelden – Lorzemündung – Maschwanden – Boll – Knonau.
Wanderzeit 180 – 240 Minuten

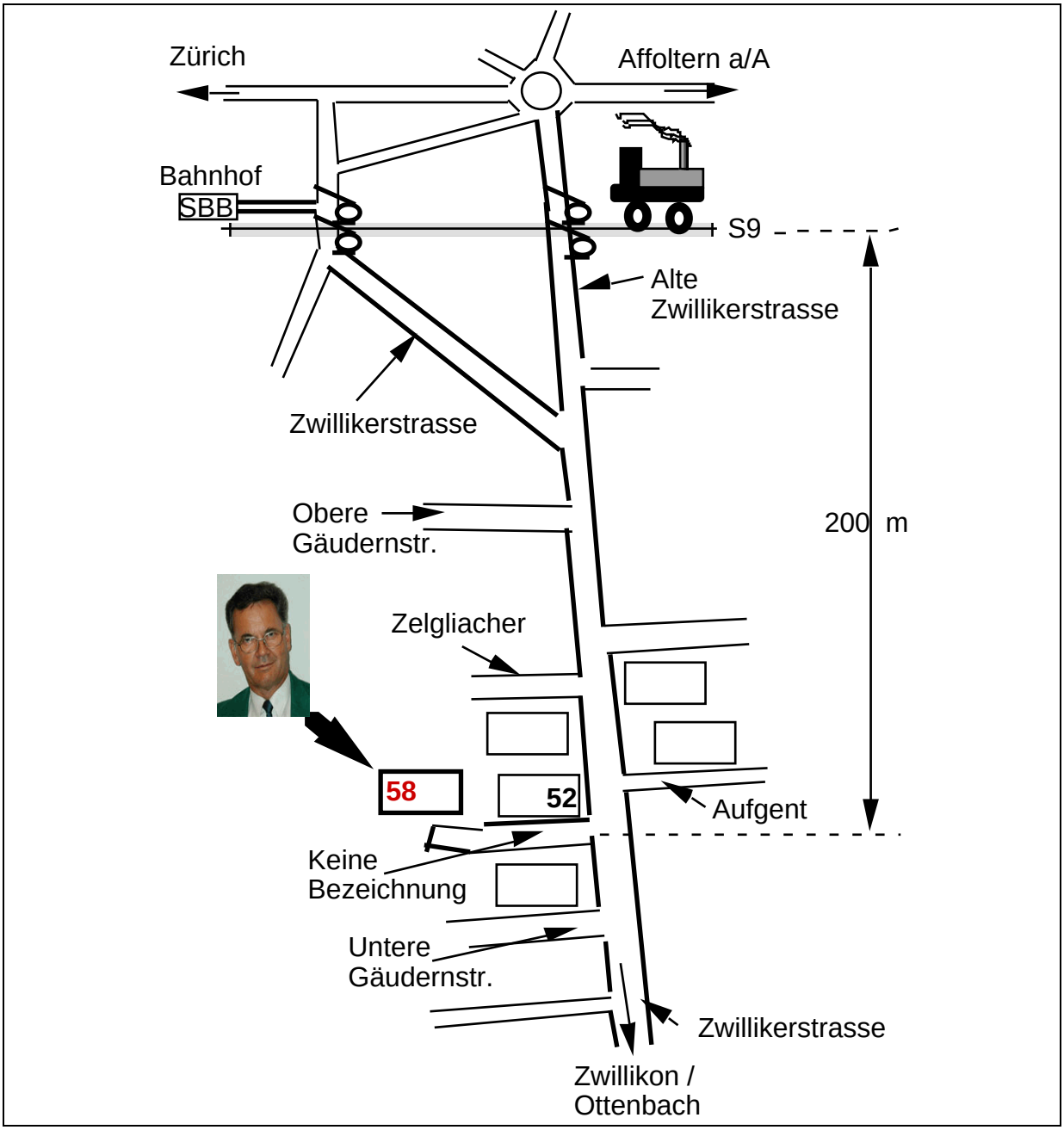
• **Knonau 2:** Direttissima
Bahnhof SBB – Zwillikon – Spitzweis – Tousserholz – Dachlissen – Uttenberg – Knonau.
Wanderzeit 120 – 140 Minuten

Detaillierte Beschreibungen weiterer Wanderungen vom (oder ausserhalb) des Säuliamt(s) können von www.hrm-auer.ch/bibliografie.php herunterladen werden.

H E D I N G E N:

Wo in Hedingen findet man

?



Big Brother: Lebenslauf Thomas Reinhard Auer

1949

Schon bei meiner Geburt war alles dran, das ist noch immer so! Nach und nach

war auch immer mehr "drin": Heute beschäftige ich mich mit Wissensarbeit. Konstant geblieben ist meine Lust, meinen

Körper zu fordern, allerdings haben Bike & Wanderschuhe Utensilien wie Hantel, Skis & Joggingschuhe abgelöst. Die

untere Fotozeile zeigt mein Spannungsfeld zwischen Wohlbefinden und Anpassung.

2011

Big Brother: **Hobbies von Thomas** Reinhard **Auer**

Mir wurde auch schon einmal ein „imperativer Bewegungsdrang“ unterstellt! Entspannung suche und finde ich auch durch Schach-Partien auf ansprechendem Niveau, das Entwerfen von anspruchsvollen Kreuzworträtsel (Siehe www.hrm-auer.ch/bibliografie.php), den Musikgenuss (DRS 2-3) und beim Backen von Spezialbroten (Siehe Kapitel Kulinarisches). Im Vordergrund stehen jedoch die Aktivitäten an der frischen Luft:

Im Aufstieg zum Mount Apo (Philippinen)

Gipfelfreuden

Sogar Fliegen ist nicht schöner!

Lebensphilosophie

Desiderata

Max Ehrmann 1872 - 1945

Sei gelassen inmitten von Lärm und Hast und denk an den Frieden, der in der Stille liegen kann. Soweit dies möglich ist, ohne Dich selbst aufzugeben, vertrage Dich gut mit allen Leuten. Sag Deine Wahrheiten ruhig und klar und höre die anderen an, sogar die Dummen und Unwissenden; auch sie haben etwas zu erzählen. Meide laute und angriffige Personen; sie stören den Geist.

Wenn Du Dich mit anderen vergleichst, magst Du eitel oder bitter werden; denn es wird immer grössere und kleinere Menschen als Dich geben. Geniesse, was Du erreicht hast und freue Dich Deiner Pläne. Bleib voll Interesse an Deinem Beruf, was er auch immer sein mag; er ist ein wirklicher Besitz im Wandel der Zeiten.

Nimm Deine Geschäfte immer mit Umsicht wahr, denn die Welt ist voll Arglist. Aber lass Deine Augen darob nicht blind werden für das, was an Tugenden vorhanden ist; viele Menschen streben nach hohen Idealen, und überall ist das Leben voll Heldenmut. Sei Dir selbst treu. Täusche insbesondere keine Zuneigung vor. Sei auch nicht zynisch der Liebe gegenüber, denn sie ist angesichts aller Härten und Enttäuschungen so beständig wie das Gras.

Nimm das, wozu Dir die Jahre raten, gern entgegen und gib die Dinge Deiner Jugend mit Gelassenheit auf. Pflege die Zucht des Geistes, damit Du bei einem plötzlichen Schicksalsschlag gewappnet bist. Aber mach dich nicht unglücklich mit Dingen, die Du Dir einbildest. Manche Furcht hat ihren Ursprung in Müdigkeit und Einsamkeit.

Ausser einer gesunden Selbstdisziplin – sei nett mit Dir selbst. Du bist ein Kind des Universums, nicht weniger als es Bäume und Sterne sind. Du hast ein Recht darauf, hier zu sein. Und ob Du es begreifst oder nicht, das Universum entfaltet sich so, wie es sollte. Leb deshalb in Frieden mit Gott, wen immer Du dafür hältst, und leb in Frieden mit Deiner Seele, was immer Dein Tun und Streben im lärmigen Durcheinander des Lebens sei. Trotz aller Plackerei, aller Enttäuschungen und aller zerbrochenen Träume: die Welt ist doch schön.

Haus & Garten: Auer's Castle

Das Haus mit der Adresse Zwillikerstrasse 58 wurde 1951 erbaut und 1995 umfassend renoviert. Es liegt in „Hedingen-West" am Ende einer Sackgasse und hat 4 1/2 Zimmer. Rund ums Haus laden 290 m^2 zur Gartenarbeit ein.

Das „fünfte Zimmer":
In den Sommermonaten bietet die mit Wildreben umwachsene Pergola tagsüber den Komfort eines Arbeitszimmers im Freien und abends jenen eines intimen Gartenrestaurants.

Haus & Garten: Garten Eden

Garten an der Ostseite: Das mit Melsersteinen dekorierte Kiesbett ist von Blumen umrandet.

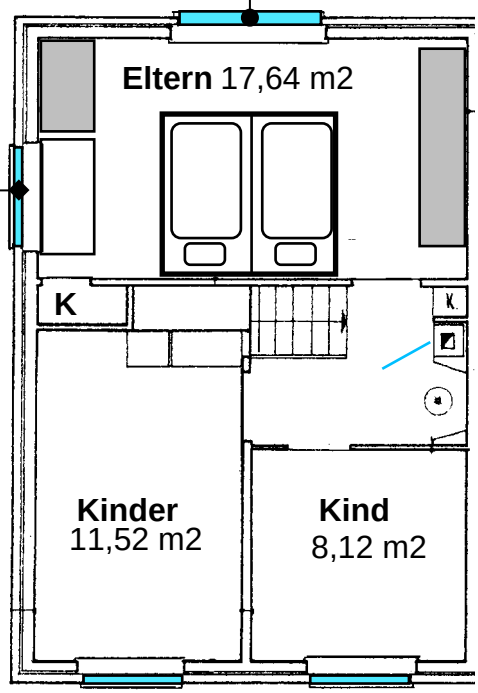
Der Steingarten:
Silberdisteln, Enziane und Edelweiss zieren den kleinen Steingarten. Die übrigen Bestandteile (die Steine....) sind mitgebrachte Erinnerungen an unvergessliche Wandertouren: So werden die Schweizer Berge immer kleiner und Hedingen immer grösser.

Haus & Garten: Rund um's Schlafzimmer

Der Titel sagt es schon: Auf dieser Seite wird nicht ein Blick „ins“, sondern der Ausblick „rund“ ums Schlafzimmer offeriert:

Blick Richtung Osten >>>

Blick Richtung Norden



Grundriss Obergeschoss

Kulinarisches: Vorspeise & Dessert

Vorspeise: Tom’s Toast

Zutaten für 4 Personen

• 8 Scheiben Toastbrot
• 200 Gr. frischer Lachs
• 300 Gr. Mozzarella
• Butter
• Oregano

Zubereitung

Toastscheiben moderat mit Butter überstreichen. Lachs in Rechtecke (ca. 5 cm Seitenlänge) schneiden und mitten auf die Toastscheiben legen. Mozzarella in flache Scheiben schneiden, welche auf den Lachs (vollständig überdeckend) gelegt werden. Oregano über den Mozzarella streuen. Toasts in den mit 180° vorgeheizten Backofen schieben. Backen (ca. 15 Minuten) bis der Mozzarella sämig zerfliesst. Fertig: Sofort servieren.

Dessert: Tom’s Barbecue Banana

Zutaten für 4 Personen

• 4 reife Bananen
• 1 DL trockener Brandy oder Cognac
• Reissfeste Alu-Folien

Zubereitung

4 Alu-Folien (20 länger als die Bananen) in einer Vertiefung so präparieren, dass beim Einrollen der Bananen der Brandy nicht ausfliessen kann (> Micro-Badewannen). Geschälte Bananen in die Folien legen und mit Brandy übergiessen. Bananen vorsichtig einrollen. Alu-Folie an beiden Enden gegenseitig verdrehen. Präparierte Bananen direkt in die (noch) heisse Glut legen. Mit Druckprobe prüfen, wie sich die Konsistenz der Bananen entwickelt. Wenn sich diese wie das Berühren eines Kopfkissens anfühlen, direkt in der (aufgerollten) Folie servieren: Auch die Restflüssigkeit des Brandys ist ein besonderer Genuss.

Kulinarisches: Tom's Lieblings-Menu

Papet Vaudois

Waadtländer Lauchgemüse

mit Saucisson

Zutaten für 4 Personen

- 2 Saucissons Tradition (Waadtländer-Saucisson) à ca. 400 Gr
- 1000 Gr Gemüselauch gebleicht, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden
- 1 - 2 Zwiebeln, schälen, fein hacken
- 400 - 500 Gr Kartoffeln, mehligkochend, schälen und in Viertel schneiden
- 1 EL Butter
- 1 dl trockener Weisswein
- 1,5 - 2 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1,8 dl Vollrahm
- wenig Thymian frisch oder getrocknet

Zubereitung

Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Lauch beifügen und mitdünsten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Mit Bouillon aufgiessen, würzen. Kartoffeln dazugeben und weitere 10 Minuten zugedeckt köcheln.

Saucissons mit Gabel anstechen und auf das Lauchgemüse geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. 30 - 40 Minuten zugedeckt weiterköcheln lassen. Wenn nötig, etwas Bouillon nachgiessen.

Die Würste herausnehmen und warm stellen. Vollrahm zum Lauch giessen, sämig einkochen lassen. Mit Thymian abschmecken. Würste aufschneiden und auf dem Lauchgemüse servieren.

Kulinarisches: Spezialbrote

Tom's Späckbrot

Zutaten

- 1 kg Weissmehl
- 200 Gr. geräuchte Speckwürfel
- 40 Gr. Frischhefe
- 5 Gr. Knoblauchgranulat
- 4 gehäufte Teelöffel Salz
- 7,5 DL Wasser

Zubereitung

Frischhefe in lauwarmen Wasser auflösen. Salz und Knoblauchgranulat hinzugeben. Weissmehl schichtweise mit Speckwürfel vermischen und mehrfach umwälzen. Wasser mit aufgelöster Hefe hinzugeben. Mischung gut durchkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Teig mit feuchtem Tuch decken und mindestens eine Stunde aufgehen lassen. Teig nochmals vollständig durchkneten und Brotlaibe in gewünschter Grösse formen. Nochmals mindestens 30 Minuten aufgehen lassen. Brotlaibe in den mit 200° vorgeheizten Backofen schieben. Nach 15 Minuten Backzeit Hitze auf 170° reduzieren und während 30 Minuten weiterbacken.

Tom's Pain Provençal

Zutaten

- 1 kg Weissmehl
- 150 Gr. Pesto im Glas
- 40 Gr. Frischhefe
- 5 Gr. Knoblauchgranulat
- 4 gehäufte Teelöffel Salz
- 7,0 DL Wasser

Zubereitung

Frischhefe in lauwarmen Wasser auflösen. Pesto, Salz und Knoblauchgranulat hinzugeben und gut vermischen. Wasser mit aufgelöster Hefe zu Mehl hinzugeben. Mischung gut durchkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Teig mit feuchtem Tuch decken und mindestens eine Stunde aufgehen lassen. Teig nochmals vollständig durchkneten und Brotlaibe in gewünschter Grösse formen. Nochmals mindestens 30 Minuten aufgehen lassen. Brotlaibe in den mit 200° vorgeheizten Backofen schieben. Nach 15 Minuten Backzeit Hitze auf 170° reduzieren und während 30 Minuten weiterbacken.

Tom's Gourmetbrot

Zutaten

- 700 Gr. Roggenmehl
- 300 Gr. Weissmehl
- 40 Gr. Frischhefe
- 200 Gr. Sonnenblumenkerne
- 50 Gr. Kürbiskerne
- 4 gehäufte Teelöffel Salz
- 7,5 DL Wasser

Zubereitung

Frischhefe in lauwarmen Wasser auflösen. Salz hinzugeben. Roggen- & Weissmehl schichtweise vermischen, Sonnenblumen- & Kürbiskerne hinzugeben und mehrfach umwälzen. Wasser mit aufgelöster Hefe hinzugeben. Mischung gut durchkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Teig mit feuchtem Tuch decken und mindestens eine Stunde aufgehen lassen. Teig nochmals vollständig durchkneten und Brotlaibe in gewünschter Grösse formen. Nochmals mindestens 30 Minuten aufgehen lassen. Brotlaibe in den mit 200° vorgeheizten Backofen schieben. Nach 15 Minuten Backzeit Hitze auf 170° reduzieren und während 30 Minuten weiterbacken..