

9 von 10 bestehen Bootstheorieprüfung

SCHIFFFAHRT Die Theorieprüfung für den Motorboot- und Segelschein wurde Mitte Juli 2015 angepasst. Trotz neuem Prüfungssystem bleibt die Erfolgsquote hoch: Im letzten Jahr haben über 90 Prozent bestanden.

91,3 Prozent haben 2015 in der Schweiz die theoretische Schiffsführerprüfung für Motor- und Segelboote bestanden. Damit bleibt die Erfolgsquote auch nach der Anpassung des Prüfungssystems Mitte Juli hoch. Im Vergleich zu 2014 ist sie gar um 3,2 Prozent gestiegen, wie Recherchen der «Zürichsee-Zeitung» zeigen. Die Zahlen für den Kanton Zürich liegen noch nicht vor. Sie werden im April von der Schifffahrtskontrolle in Oberrieden veröffentlicht.

Das Prüfungssystem wurde jenem der Strasse für Personenwagen und Motorräder angepasst. Nach wie vor enthält der Fragebogen 60 Fragen. Seit diesem Sommer sind pro Frage aber zwei Antworten möglich – vorher war lediglich eine Antwort richtig. Das System ist im Strassenverkehr beim Test für den Führerausweis Kategorie B schon länger bekannt. «Damit haben wir mehr Möglichkeiten für Fragestellungen und Antworten», sagt Walter Künzli, Leiter Schifffahrtskontrolle des Kantons Zürich, auf Anfrage.

«System hat sich bewährt»

Total gibt es 180 Punkte, wobei 15 Fehlerpunkte erlaubt sind. Bisher galt die Prüfung bei 60 Fragen mit 4 Fehlern noch als bestanden. Inhaltlich ist die erste Hürde für den Bootsführerschein nicht schwieriger geworden. Die Kandidaten müssen sich beim Lösen der Prüfung aber etwas mehr konzentrie-

ren. «Sie müssen die Fragen und Antworten exakter lesen als früher», sagt Künzli.

Das neue System habe sich bewährt: «Der Systemwechsel konnte gesamtschweizerisch ohne technische Probleme vollzogen werden.» Auch negative Rückmeldungen seitens der Fahrschulen und Kandidaten habe es nicht

gegeben. Die Erfolgsquote von 90 Prozent ist in der Schifffahrt verglichen mit der Theorieprüfung für Motorräder und Personenwagen deutlich höher – hier sind es laut Vereinigung der Strassenverkehrsämter (ASA) durchschnittlich rund 70 Prozent. «Wer sich für die Schifffahrt entscheidet, ist auch mit Leidenschaft dabei und bereitet sich seriös auf die Prüfung vor», vermutet Walter Künzli. Zudem gebe es gute Vorbereitungsmöglichkeiten. Mit einer Lernapplikation der Vereinigung

der Schifffahrtsämter (VKS) können die Kandidaten für die Prüfung büffeln.

Neue Fragen

Mit der Umstellung sind gleichzeitig auch neue Fragen zur Anwendung gekommen. Diese stehen im Zusammenhang mit den Änderungen der Schifffahrtsgesetze (Binnenschifffahrtsverordnung), die seit einem Jahr auf den Schweizer Gewässern gelten. Einzelne Fragen wurden leicht abgeändert oder teilweise auch ersatz-

los gestrichen, weil sie sonst nicht mehr ganz korrekt wären. «Die Theorieprüfungen Strasse und Schiff werden gesamtschweizerisch zwei- bis dreimal pro Jahr angepasst», sagt Künzli.

Neue zusätzliche Fragen zu Inhalten der Revision 2016 werden jedoch erst im Jahr 2017 aufgeschaltet, damit sich die Kandidaten auch noch über eine gewisse Zeit mit dem bisherigen, bereits erworbenen Lehrmittel vorbereiten können.

Fabian Röthlisberger



Neu sind bei der Theorieprüfung für den Segel- und Motorbootführerschein zwei Antworten möglich.

Fabian Röthlisberger

Anlässe

HERRLIBERG

Costa Ricas Natur im Bild

Der mittelamerikanische Staat Costa Rica, zwischen Atlantik und Karibik gelegen, ist reich an vielfältigen Naturlandschaften mit einer einzigartigen Pflanzen- und Tierwelt. Diese wurde schon frühzeitig unter Schutz gestellt. In einem Bildervortrag in Herrliberg am Freitag, 12. Februar, stellt der Naturfotograf Heinz Bachmann seine Eindrücke von diesem sehenswerten Land vor. Anschliessend findet die Generalversammlung des Natur- und Vogelschutzvereins Erlenbach-Herrliberg statt. e

Bildervortrag. Freitag, 12. Februar, 19.30 Uhr, Gartensaal der Vogtei Herrliberg.

HOMBRECHTIKON

Konzert zum Valentinstag

Passend zum Tag der Liebe hat der Gospel-Bridge-Chor Hombrechtikon einige Songs über Liebe, Freude, Frieden und Glückseligkeit einstudiert. Traditionelle und moderne Gospel-Lieder wechseln sich ab mit andächtigen Melodien. Und wie immer bei Gospel Bridge finden sich auch einige afrikanische Stücke im Repertoire. e

Sonntag, 14. Februar, 16.30 Uhr, in der EMK (Methodistenkirche) im Tobel, Hombrechtikon. Eintritt frei, Kollekte.

OETWIL

Ökumenisches Suppenessen

Jeweils am Freitag, 12. Februar, und 11. März findet im Kirchgemeindehaus Mühlegg in Oetwil von 12 bis 13 Uhr ein ökumenisches Suppenessen statt. Die Spenden gehen an das neue Dorfprojekt des Vereins Swisso Kalmo in Somalia, ein medizinisches Ambulatorium. e

Suppenessen. Freitag, 12. Februar, und 11. März, 12 bis 13 Uhr, Kirchgemeindehaus Mühlegg, Oetwil.

E-MAIL AN DIE ZSZ

Die Redaktion der «Zürichsee-Zeitung» nimmt Texte, Leserbriefe und digitale Bilder gerne per E-Mail entgegen. Elektronische Post wird an die Adresse redaktion.staefa@zsz.ch gesandt. Insbesondere bei angehängten Dateien (Attachments) ist es unerlässlich, Absender und Inhalt der Datei zu beschreiben. Nicht identifizierbare E-Mails werden gelöscht (Virengefahr). Bei Leserbriefen ist zum Vor- und Nachnamen auch der Wohnort anzugeben. Wichtig: ein signifikanter Betreff. Inserate können an staefa@zsz.ch übermittelt werden. zsz

Der Küssnacher «Weinberg» macht schon von aussen einen einladenden Eindruck. Seit vier Monaten wirt hier Ruben Gordon mit seinem kleinen Team. Sein Credo: regionale Produkte, die auf erlesene Zutaten aus aller Welt treffen. Die Küche: kreativ, modern und klassisch. Wir sind gespannt. Von einer gut gelaunten Gastgeberin – Katja Tomasi – werden wir in Empfang genommen und an die reservierten Plätze geleitet.

Ein Glas heimischer Räuschling (8.50 Fr./dl) in der Hand, schweift das Auge durch die getäferte Gaststube. Hier fühlt man sich gleich wohl. Allzu rustikal wirkt der Raum trotz des vielen Holzes nicht: Gestreifte Vorhänge in dezenten Farben, dazu passende Sets und weisse Stoffservietten tragen zu einem gediegenen Ambiente bei.

Das Amuse-Bouche aus der Küche von Philipp Graber und Benjamin Forrer hinterlässt einen ersten sympathischen Eindruck: ein Cracker, belegt mit einem Mix aus Forelle, Apfel, Zwiebel und Creamcheese. Am Tisch in der Ecke unterhält man sich übers Golfspielen, das Wesen der Franzosen und Hybridautos. Derweil freut sich die Frau

Gastro



Küche mit kreativem Touch

nebenan, dass die Bedienung fragt, ob sie den nächsten Gang servieren oder noch zuwarten soll.

Mit spanischen Kroketten nach Mama Gordons Rezept (8 Fr.) geht es weiter. Sie sind mit Spinat beziehungsweise Schinken weich gefüllt und knusprig frittiert. Einfach prima! Lob erntet auch meine Vorspeise: Die Safranschaumsuppe (14 Fr.) überzeugt durch Geschmack und Konsistenz – sie ist tatsächlich schaumig bis auf den letzten Löffel. Mein Begleiter hat einen saisonalen Salat (13 Fr.) bestellt. Der Sauce fehlt für seinen Geschmack etwas Säure.

Wir verzichten auf eine Pause. Mein Hauptgang kommt als farbliche Augenweide daher: Das Lammierstück auf Belugalinenspüree ist auf einer grasgrünen Brunnenkressensauce angerichtet (46 Fr.). Fleisch und Püree sind perfekt zubereitet und überzeugend; beides zusammen mit der grünen Sauce schmeckt gut – anders, neu. Schade einzig, dass alles rasch lauwarm ist. Mein Begleiter hat sich für einen Klassiker entschieden: ein Cordonbleu vom Kalb, gefüllt mit Coppa und Bergkäse, zusammen mit Röstkartoffeln und Zwiebeln (45 Fr.). Das

Fleisch ist ganz nach seinem Gusto, die Panade hingegen, zubereitet mit japanischem Panako-Paniermehl, dürfte knuspriger sein.

Während wir die letzten Tropfen des Touriga (9.50 Fr./dl) geniessen, entscheiden wir uns für das Dessert: die Felchlin-Schokoladen-Variation (16 Fr.) und eine Kugel Sauerrahmglace (5 Fr.). Eine Wahl, die uns beide ins Schwärmen bringt. Die Variation wird ihrem Namen vollends gerecht, besteht sie doch aus sechs Schoko-Häppchen unterschiedlicher Süsse und Zubereitungsart. Auch die hausgemachte Glace ist tadellos.

Zufrieden und satt brechen wir auf. Der Chef persönlich hilft uns in die Jacken. Wir finden: ein sympathischer Ort mit vorzüglicher Küche, die hält, was sie verspricht – definitiv ein Ort zum Wiederkommen. *Regula Lienin*

Restaurant zum Weinberg

Alte Landstrasse 148, 8700 Küssnacht
Telefon 044 910 09 56
www.zumweinberg.ch
Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag
11.30–15.00 Uhr und 17.30–23.00 Uhr

SONDERVERKAUF

* Beispiele:
CHANIA Polstergruppe in Leder Fr. 3234.–
statt Fr. 4043.– (20% Rabatt)
FIESOLE Wohnmöbel Fr. 2108.–
statt Fr. 7025.– (70% Rabatt)

möbel abu bernet

Wohnideen aus Uznach

Alle Ausstellungs-
möbel zu stark
reduzierten Preisen!
20%–70% Rabatt*

Zusätzlich:
SPAR-ANGEBOTE
mit 20% Rabatt
(auf offizielle Preislisten)



Zürcherstrasse 68 | 8730 Uznach | Telefon 055 285 88 77 | www.moebelabubernet.ch

ANZEIGE

nur noch bis 13. Februar 2016!