

**NATÜRLICH!**

Liste 4

# **GRÜNLIBERALE REZEPTE FÜR ALLE LEBENSLAGEN**

**VON DEN KANDIDIERENDEN FÜR DIE  
WINTERTHURER STADT- UND GEMEINDE-  
RATSWAHLEN VOM 9. FEBRUAR 2014**



**grünliberale**  
winterthur.grunliberale.ch

## KEINE IDEOLOGISCHEN PATENTREZEPTE WÄHLEN SIE À LA CARTE!

### Was hat Politik mit Kochen zu tun?

Pünktlich zu den Winterthurer Wahlen am 9. Februar 2014 erscheint eine neue Ausgabe des schon traditionsreichen GLP-Kochbuches. Das ist natürlich kein Zufall! In diesen politisch heissen Zeiten liegt es doch auf der Hand, ein Kochbuch zu kreieren. Vielleicht wird auch Ihnen beim Durchblättern der Rezepte auffallen, wie viele Parallelen das Wirken in der Küche und das Geniessen am Tisch mit dem politischen Betrieb aufweisen.

Auf dem Teller wie im Ratssaal ist Vielfalt gefragt. Manchmal liegt der besondere Reiz in der Einfachheit eines Rezeptes (siehe Bunter Wurstsalat Seite 10). Harmonie und Abstimmung

sind wichtig, aber gerade die Kontraste und überraschenden Zutaten machen den feinen Unterschied, dass das Essen nicht nur satt macht, sondern zum gemeinsamen Genuss wird (siehe Pappardelle mit Mönchsbar Seite 4). Und schliesslich ist auch bei den begleitenden Getränken Sorgfalt – sprich Ausgegorenes – angesagt (siehe Rychenberger Bier Seite 3).

Treffen Sie Ihre Wahl: Bestimmen Sie, was auf den Teller und ins Glas kommt, bestimmen Sie, wer im Ratssaal sitzt. Unsere Empfehlung: Würzen Sie die Winterthurer Politik mit Grünliberal! Schreiben Sie **Beat Meier** auf den Stadtrats-Wahlzettel und legen Sie **Liste 4** für den Gemeinderat ein.

Viel Spass beim Ausprobieren und Geniessen – en Guete und Prost!

Für das Wahlkampfteam



Beat Meier  
Stadtratskandidat  
Gemeinderat Stadt Winterthur



# REZEPT BEAT MEIER UND MARTIN ZEHNDER RYCHIBRÄU 3.0, EIN PILSENER NACH WINTERTHURER ART



## Zubereitung

1. 13 Liter Wasser auf 62 °C erwärmen, dann das Malz dazugeben und 40 Minuten die Temperatur halten.
2. Unter Umrühren auf 72 °C erwärmen und 40 Minuten die Temperatur halten.
3. Auf 78 °C erwärmen und 10 Minuten die Temperatur halten. Durch ein Sieb entleeren und die restlichen 13 Liter Wasser mit 78 °C darübergießen. Alles zusammen aufkochen und die erste Portion Hopfen (10 g) dazugeben. 70 Minuten weiterkochen.
4. Die zweite Portion Hopfen dazugeben und weitere 20 Minuten kochen.
5. Die letzte Portion Hopfen dazugeben, 3 Minuten kochen und sofort über ein feinmaschiges Sieb in ein Fass abgessen.
6. Den Sud kaltstellen. Wenn Zimmertemperatur erreicht ist, die Hefe beimischen.
7. Nach ca. 1 Woche das Bier in Flaschen abfüllen. Die Reifung in der Flasche braucht noch etwa 6 Wochen Zeit, dann Prost!



## Beat Meier

Agrarökonom, Dr. sc. ETH  
Unternehmer, 1964  
Stadtratskandidat, Gemeinderat  
Liste 4, Listenplatz 1 (bisher)  
[www.beatmeier-glp.ch](http://www.beatmeier-glp.ch)

## Martin Zehnder

Berufsschullehrer,  
Dipl. El. Ing. HTL, 1971  
Gemeinderat Liste 4,  
Listenplatz 4 (bisher)

**Das ist uns in der Politik wichtig:**  
«Für Ausgegorenes –  
auch in der Politik»

## Rezept-Informationen

---

Passt zu jeder Lebenslage!  
Ergibt ca 18 Liter Bier.

## Zutaten

---

- ▶ 3,75 kg Pilsner-Malz geschrotet
- ▶ 150 g Caramalz geschrotet
- ▶ 75 g Sauermais geschrotet
- ▶ 26 Liter Wasser
- ▶ 20 g Hopfen in drei Portionen a 10g, 7 g und 3g
- ▶ 1 Beutel Bier-Hefe

# REZEPT SILVIA GYGAX-MATTER UND MICHAEL ZEUGIN PAPPARDELLE MIT MÖNCHSBART



## Zubereitung

Beim Mönchsbarth (ca. 500g) die Wurzeln grosszügig abschneiden und gut waschen. Die Cherry-Tomaten in Hälften schneiden. Zwei Esslöffel Kapern gut abspülen.

Den Knoblauch und die Zwiebel schneiden und im Öl dünsten. Mönchsbarth, Tomaten und Kapern dazugeben und alles ca. 8 bis 10 Minuten dämpfen. Wenig salzen und mit einem Esslöffel Balsamico-Essig abschmecken.

Sauce und die al dente gekochten Pappardelle in einer Schüssel gut mischen und gleich servieren.



## Silvia Gygax-Matter

Politologin, lic. phil., Geschäftsleitungsassistentin, 1980  
Gemeinderat Liste 4, Listenplatz 5 (bisher)

## Michael Zeugin

Staatswissenschaftler  
M.A. HSG, 1977  
Gemeinderat Liste 4, Listenplatz 2 (bisher)  
[www.michaelzeugin.ch](http://www.michaelzeugin.ch)

**Das ist uns in der Politik wichtig:**

«Wir kochen wie wir politisieren – unkompliziert, kreativ und mit Freude.»

## Rezept-Informationen

Die Idee für das Rezept stammt von einem feinen Abendessen mit Mönchsbarth im Grünen Hund – damals noch in Veltheim.

## Zutaten

- ▶ 500g Mönchsbarth (Wintergemüse, erhältlich zum Beispiel in der Markthalle Trivisano in der Marktgasse)
- ▶ 1 Schachtel Cherry-Tomaten
- ▶ in Salz eingelegte Kapern
- ▶ Knoblauch
- ▶ 1 rote Zwiebel
- ▶ Olivenöl
- ▶ Pappardelle

Wo nicht anderes erwähnt wird, sind alle Rezeptangaben für 4 Personen.

# REZEPT ANNETTA STEINER UND ANDREAS RUCKSTUHL

## RISOTTO TRICOLORE



### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Bouillon ansetzen. Zwiebeln und Knoblauch in ein wenig Olivenöl 4 Min. anschwitzen lassen.

Reis dazugeben und ca. 1 Min. glasig schwitzen. Mit der Bouillon ablöschen und einkochen lassen, während man ständig umrührt. Das Risotto sollte dabei leise blubbern, also nicht auf voller Flamme kochen.

Auf kleiner Flamme 15 bis 20 Min. weiter köcheln lassen, dann probieren. Der Reis sollte noch ein ganz wenig Biss haben. Falls nötig, noch etwas Bouillon hinzufügen und weiter-rühren, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist.

Fünf Minuten vor dem Ende pro Topf Sekt, Tomaten und Spinat begeben.

Zum Schluss das Risotto vom Herd nehmen. Salzen, pfeffern und die Butter und den Parmesan dazugeben. Anschliessend den Deckel auf den Topf legen und das Ganze noch 2 bis 3 Minuten stehen lassen. Nochmals kurz umrühren und geniessen.



### Annetta Steiner

Umweltkommunikatorin  
Unternehmerin, 1964  
Gemeinderat Liste 4, Listenplatz 6  
(bisher)  
[www.annetta-steiner.ch](http://www.annetta-steiner.ch)

### Andreas Ruckstuhl

Informatiker, Bachelor  
of Science ZFH, 1986  
Junge Grünliberale  
Gemeinderatskandidat Liste 4  
Listenplatz 9

### Das ist uns in der Politik wichtig:

«Für eine liberale Gesellschaft – Vielfalt braucht nicht nur auf dem Teller.»

### Zutaten (für sechs Personen)

Zutaten (pro Topf und Farbe):

- ▶ 200 g Reis (Risottoreis)
- ▶ 1 Zwiebel, klein gehackt
- ▶ 1 Knoblauchzehe, klein gehackt
- ▶ 1 Liter Bouillon (selbst gemacht oder instant)
- ▶ 35 g Butter
- ▶ 50 g geriebener Parmesan
- ▶ etwas Olivenöl
- ▶ Salz und Pfeffer

Zutaten (jeweils 1 Topf und Farbe):

- ▶ 2,5 dl Sekt
- ▶ 200g Spinat (bereits gehackt)
- ▶ 3 Tomaten

# REZEPT MICHAEL STÖCKLI

## GYOZA – TORTELLINI AUF JAPANISCHE ART



### Zubereitung

Kohl und Zwiebeln ganz fein schneiden und mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Knoblauch und Ingwer raffeln und dazugeben.

Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Sake, Maizena und Austernsauce dazugeben. Die Masse von Hand kneten, bis es eine geschmeidige, gleichmässige Masse gibt. Nach Möglichkeit 30 Minuten im Kühlschrank, mit Frischhaltefolie abgedeckt, ruhen lassen (führt zu besserem Geschmack).

Füllung gleichmässig auf die Plätzchen verteilen, den Rand der Plätzchen mit Wasser anfeuchten und die Plätzchen in der Hälfte falten und verschliessen.

Sesamöl in der Bratpfanne leicht erwärmen, Gyoza in Bratpfanne geben und Wasser dazugeben, zugedeckt rund 5 Minuten kochen. Sobald das Wasser verdunstet ist, etwas Sesamöl dazugeben und Gyoza leicht anbraten.

Eine Schale mit Sojasauce und ein paar Tropfen Sesamöl bereiten. Fertiges Gyoza kurz eintauchen und essen.



### Michael Stöckli

Eidg. dipl. Führungsfachmann, 1988  
Junge Grünliberale  
Gemeinderatskandidat Liste 4, Listenplatz 13



### Das ist mir in der Politik wichtig:

«Ich will nachhaltige Lösungen für reale Probleme umsetzen und nicht nur darüber reden.»

### Zutaten

- ▶ 350g Hackfleisch
- ▶ 300g Kohl
- ▶ 150g Frühlingszwiebeln
- ▶ 1 Packung Gyoza-Teigblätter (erhältlich im Asia-Laden)
- ▶ 2 Teelöffel Sojasauce
- ▶ 1 Esslöffel Zucker
- ▶ 3 Teelöffel Sake (optional)
- ▶ 2 Teelöffel Sesamöl (optional mit Chili-Öl)
- ▶ 3 Teelöffel Maizena
- ▶ 1 mittlere Knoblauchzehe (zum Raffeln)
- ▶ 1 Stück Ingwer (zum Raffeln)
- ▶ 2 Esslöffel Austernsauce (optional)

# REZEPT CHRISTINE STÄHLI

## KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN MIT PILZEN



### Zubereitung

1. Apfelwein, Bouillon und Senf zusammen aufkochen.
2. Kartoffeln und Kürbis beigen und 30 Minuten bei kleinem Feuer köcheln lassen.
3. Gratinform einfetten, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie auf dem Boden verteilen.
4. Kartoffeln und Kürbis mit der übrig gebliebenen Flüssigkeit darübergeben.
5. Raclette-Käse verteilen.
6. 20 Minuten bei 220 °C (vorheizen) in der Mitte backen.
7. Pilze mit Butter in der Pfanne anbraten und kurz vor Schluss einige Trauben dazugeben.



### Christine Stähli

Ökonomin, lic. oec. publ., Kommunikationsberaterin MSc, 1964  
Gemeinderatskandidatin Liste 4, Listenplatz 7

**Das ist mir in der Politik wichtig:**  
«Winterthur soll eine lebenswerte Stadt mit soliden Finanzen sein – für alle Generationen.»

### Rezept-Informationen

---

Im Herbst gibt es im Garten immer viel zu ernten und in der Küche zu verarbeiten. So fallen bei uns Kartoffeln und Kürbis an. Immer wieder suche ich nach neuen Rezeptkreationen, so ist auch diese Idee entstanden.

### Zutaten

---

- ▶ 4 dl Apfelwein
- ▶ 1 Bouillonwürfel
- ▶ 1 Esslöffel Senf
- ▶ 600 g Kartoffeln, 2 cm dicke Scheiben
- ▶ 400 g Kürbis, 2 cm dicke Scheiben
- ▶ 2 Zwiebeln, gehackt
- ▶ 2 Knoblauchzehen, gepresst
- ▶ 1 Bund Petersilie, gehackt
- ▶ 150 g Raclette-Käse grob gerieben
- ▶ 3 bis 4 bratfähige Pilze, in Scheiben schneiden
- ▶ einige Trauben, halbiert

# REZEPT JOËLLE GAUTIER

## COUSCOUS-SALAT



### Zubereitung

1. Bouillon aufkochen und Couscous darin 15 Minuten aufquellen lassen, mit der Gabel etwas auflockern und abkühlen lassen.
2. Paprika und Frühlingszwiebel in feine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in der Bratpfanne anbraten, auf die Seite stellen und abkühlen lassen.
3. Kurkuma, Kardamom, Safran und Kreuzkümmel unter den erkalteten Couscous mischen.
4. Saft einer Zitrone auspressen und mit dem Olivenöl über den Couscous verteilen.
5. Petersilie hacken und mit dem mittlerweile abgekühlten Gemüse ebenfalls begeben.



### Joëlle Gautier

Kommunikationsberaterin, Master of Arts  
in Economics and Politics, 1985  
Junge Grünliberale  
Gemeinderatskandidatin Liste 4, Listenplatz 14

### Das ist mir in der Politik wichtig:

«Frisch, ausgewogen  
und würzig – so schmeckt  
grünliberale Politik.»

### Zutaten

---

- ▶ 200 g Couscous
- ▶ 3 dl Bouillon
- ▶ 1 Frühlingszwiebel
- ▶ 1 Paprika
- ▶ 1 Bund Petersilie
- ▶ 1 Zitrone
- ▶ 1 Teelöffel Kurkuma
- ▶ ½ Teelöffel Kreuzkümmel
- ▶ ½ Teelöffel Kardamom
- ▶ 1 Tütchen Safran
- ▶ 3 Esslöffel Olivenöl



# REZEPT SAMUEL KOCHER

## GEFÜLLTE ZUCCHINI



### Zubereitung

1. Hackfleisch mit dem gehackten Knoblauch und der Zwiebel gut anbraten.
2. Cherrytomaten halbieren und dazugeben.
3. Oliven und Kapern dazugeben, würzen nach Wahl.
4. Füllung in die ausgehöhlte Zucchini geben.
5. Im Ofen mit etwas Reibkäse überbacken.

En Guete!



### Samuel Kocher

Leiter Betrieb Neue Energien  
Dipl. Ing. FH, Executive MBA HSG, 1972  
Gemeinderatskandidat Liste 4, Listenplatz 11

### Das ist mir in der Politik wichtig:

«Heute die Weichen zu stellen für eine Zukunft im ökologischen und ökonomischen Gleichgewicht.»

### Rezept-Informationen

---

Ein einfaches Rezept, bei dem der Kreativität keine Grenzen gesetzt sind. Passt gut zu einem Risotto und frischem Feldsalat.

### Zutaten

---

- ▶ 1 grosse Zucchini
- ▶ Hackfleisch
- ▶ 1 Knoblauchzehe und 1 Zwiebel
- ▶ Cherrytomaten
- ▶ ein paar schwarze Oliven und Kapern
- ▶ etwas Reibkäse

## REZEPT URS GLÄTTLI BUNTER WURSTSALAT



### Zubereitung

1. 3 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Balsamico, Salz, Pfeffer, Senf zu Salatsauce rühren.
2. Cervelats schälen, halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
3. Eier 8 Minuten kochen, abschrecken und geviertelt begeben.
4. Tomaten, Gurken, Käse in Würfeln begeben.
5. Alles mischen.
6. Kräuter gehackt darübergeben und mit Chips, Rösti oder Brot servieren.



### Urs Glättli

Umwelt- und Gemeinderechtsxperte  
Lic. iur. dipl. natw. ETH, 1968  
Gemeinderatskandidat Liste 4, Listenplatz 15

**Das ist mir in der Politik wichtig:**  
«Zukunftgerichtete  
Problemlösung mit Pfiff.»

### Rezept-Informationen

---

Für die Schnelle! Bewährtes neu erfunden.

### Zutaten

---

- ▶ 2 Paar Schützenwürste oder Cervelats
- ▶ 2 Tomaten, gelbe und rote
- ▶ 4 Salz- oder 1 frische Gurke(n)
- ▶ 2 Eier gekocht
- ▶ 100g Gruyère
- ▶ frische Kräuter (Schnittlauch, Peterli, Rucola, Basilikum)

## REZEPT RAHEL COMFORT ZITRONENPOULET



### Zubereitung

1. Pouletschenkel in Olivenöl anbraten.
2. Mit Weisswein ablöschen.
3. Bouillon und Zitronensaft dazugießen.
4. Eine halbe Stunde zugedeckt köcheln lassen.
5. Die Schenkel in eine Gratinform legen.
6. Die Sauce nachwürzen und über die Poulets leeren.
7. Schwarze Oliven und die Zitronenschnitze darüber verteilen.
8. Eine halbe Stunde bei 220°C backen.

Dazu passt Trockenreis, vermischt mit gerösteten Pinien- oder Zedernkernen.



### Rahel Comfort

Schulleiterin, 1963  
Gemeinderatskandidatin Liste 4, Listenplatz 10

Das ist mir in der Politik wichtig:

«Transparenz,  
Fairness, gesunder  
Menschenverstand.»

### Rezept-Informationen

---

Meine Schwiegermutter Tsipora hat mich in ihre Kochkünste eingeweiht. Dieses Rezept hat sie von einer marokkanischen Freundin.

### Zutaten

---

- ▶ 4 bis 6 Pouletschenkel
- ▶ Olivenöl
- ▶ 3 dl Weisswein
- ▶ 2 dl Bouillon
- ▶ 1 reife Bio-Zitrone in Schnitzen
- ▶ Saft von 2 reifen Zitronen
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ eine Handvoll schwarze Oliven

# REZEPT STEFAN FURRER

## TIRAMISU



### Zubereitung

1. Eigelb vom Eiweiss trennen.
2. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen.
3. Den Cognac und Mascarpone daruntermischen.
4. Das Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen.
5. Löffelbiskuits kurz im Espresso tunken und damit den Boden einer flachen Schale belegen.
6. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber verteilen.
7. Eine zweite Schicht Löffelbiskuits und Creme draufgeben.
8. Mindestens 4 Stunden kühlstellen.
9. Vor dem Servieren mit Kakao-pulver verzieren.



### Stefan Furrer

Informatiker, El. Ing. HTL, 1965  
Gemeinderatskandidat Liste 4, Listenplatz 12

**Das ist mir in der Politik wichtig:**  
«Agieren und nicht erst reagieren, wenn es nicht mehr anders geht.»

### Rezept-Informationen

---

Ein alter Klassiker aus Italien, der immer noch gut ankommt.

### Zutaten

---

- ▶ 2 Eier
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 250 g Mascarpone
- ▶ 200 g Löffelbiskuits
- ▶ 4 Espresso
- ▶ wenig Cognac
- ▶ Kakaopulver

# REZEPT MARKUS NATER SCHOKOLADENMOUSSE



## Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen.
2. In der Zwischenzeit Eier trennen, Eigelb und Zucker mit dem Mixer ca. 3 Minuten zu einer cremigen, weissen Masse aufschlagen. Eiweiss und Salz steifschlagen. Rahm steifschlagen.
3. Schokolade unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Dann das Eiweiss und den Rahm unter die Schokoladenmasse heben.
4. Mousse in Gläser abfüllen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen. Nach Belieben garnieren.



## Markus Nater

Haustechnik- und Wirtschaftsingenieur, 1970  
Gemeinderatskandidat Liste 4, Listenplatz 8

**Das ist mir in der Politik wichtig:**

«Kurze Wege für eine nachhaltige Zukunft.»

## Zutaten

---

- ▶ 100g dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil)
- ▶ 2 Eier
- ▶ 40g Zucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 2,5 dl Vollrahm

# REZEPT KATRIN COMETTA-MÜLLER

## ZUCCHETTIKUCHEN MIT SCHOGGISTÜCKLI



### Zubereitung

1. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren, dann die Eier beifügen und weiterschlagen.

2. Die ungeschälte Zucchini mit einer Röstiraffel grob reiben und dann die restlichen Zutaten – Mehl und Backpulver zum Schluss – begeben.

3. Den Teig in eine gut gebutterte Form füllen und bei 180°C rund 55 bis 60 Minuten backen.



### Katrin Cometta-Müller

Staatswissenschaftlerin  
Lic. rer. publ., 1975  
Gemeinderat Liste 4, Listenplatz 3 (bisher)

**Das ist mir in der Politik wichtig:**  
«In der Kürze liegt die Würze.»

### Rezept-Informationen

---

Mit diesem Tessiner Rezept ist es bubbleicht, einen leckeren Kuchen zu backen, der erst noch tagelang fein und saftig bleibt (sofern er es überlebt ...).

### Zutaten

---

- ▶ 150g Butter
- ▶ 200g Zucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 3 Eier
- ▶ 200g Zucchini
- ▶ 100g dunkle Schokolade, gehackt
- ▶ 50g Mandeln, gerieben
- ▶ 200g Mehl
- ▶ 1 Teelöffel Backpulver

# DIE GRÜNLIBERALEN

ODER GANZ  
EINFACH ONLINE

WINTERTHUR.  
GRÜNLIBERALE  
.CH

Als dynamische, innovative und ökologische Partei der Mitte sind wir im Handeln grün und im Denken liberal. Die Grünliberalen sind die glaubwürdige Verbindung von Ökonomie und Ökologie. Wir halten Umwelt, Wirtschaft, Staatsfinanzen und Soziales im Gleichgewicht. Mit überzeugenden Argumenten politisieren wir sachlich statt polarisierend und finden so Lösungen. Mit **Ihrer Stimme** stärken Sie unsere Position in der politischen Mitte und verleihen auch Ihren Anliegen **mehr Gewicht im Winterthurer Stadt- und Gemeinderat.**

## Die Grünliberalen im Winterthurer Gemeinderat

Im Jahr 2006 erreichten die Grünliberalen Winterthur nur ein Jahr nach ihrer Gründung auf Anhieb 2 Sitze im 60-köpfigen Gemeinderat. 4 Jahre später konnte die Sitzzahl verdreifacht werden und die Grünliberalen wurden zur drittstärksten Fraktion. In der Wahl vom 9. Februar 2014 wollen wir mit Ihrer Unterstützung nochmals 2 bis 3 Sitze zulegen.

 Bitte ausschneiden und in einem Couvert zurücksenden an:  
Grünliberale Partei Winterthur, Postfach 1830, 8401 Winterthur oder [www.winterthur.grunliberale.ch](http://www.winterthur.grunliberale.ch)

## JETZT MITGLIED WERDEN.

Ich möchte die Grünliberale Partei Schweiz aktiv oder passiv unterstützen.

**Mitglied werden**

**Interessent/Newsletter**

Herr

Frau

Herr und Frau

Vorname, Name

E-Mail, Telefon

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

(Gewünschtes bitte ankreuzen. Mitglied werden: Die lokale Sektion an Ihrem Wohnort nimmt schnellstmöglich Kontakt mit Ihnen auf. Interessent/Newsletter: Werden Sie Interessentin oder Interessent und wir informieren Sie über die wichtigsten Entwicklungen per E-Mail. Selbstverständlich kostenlos und zurückhaltend, damit Ihr Postfach nicht überquillt.)

## NATÜRLICH!

Liste 4 in den Gemeinderat  
Beat Meier in den Stadtrat

LISTE  
4

UNVERÄNDERT  
EINLEGEN



**Winterthur Stadt von links nach rechts:** Rahel Comfort | Joëlle Gautier | Michael Zeugin | Andreas Ruckstuhl | Silvia Gygax-Matter | Stefan Furrer | Beat Meier | Martin Zehnder | Katrin Cometta-Müller | Michael Stöckli | Samuel Kocher | Markus Nater | Annetta Steiner | Urs Glättli | Christine Stähli

# DANKE FÜR IHRE STIMME, DAMIT GRÜNLIBERALE REZEPTE ZUM TRAGEN KOMMEN.

## SO UNTERSTÜTZEN SIE UNS

(Vermerk: Wahlen 14)  
Grünliberale Partei Stadt Winterthur  
Kto-Nr. 1100-0920.438, Zürcher Kantonal-  
bank, 8010 Zürich, PC 80-151-4, BLZ 700,  
IBAN:CH6600700110000920438

## SO ERFAHREN SIE MEHR

- ▶ [www.winterthur.grunliberale.ch](http://www.winterthur.grunliberale.ch)
- ▶ [www.facebook.com/gruenliberalewinterthur](https://www.facebook.com/gruenliberalewinterthur)
- ▶ [twitter.com/grunliberale](https://twitter.com/grunliberale)

## Grünliberale Partei Winterthur

Postfach 1830  
8401 Winterthur