

Leidzirkulare
in kürzester Zeit



Telefon 058 200 57 00
inserat@weissmedien.ch
www.affolteranzeiger.ch

Im Knotenpunkt von Zürich,
Zug und dem Kanton Aargau.

Anzeiger
aus dem Bezirk Affoltern

Revitalisierung

Beim öffentlichen Spaziergang wird das Projekt entlang der Jonen in Zwillikon gezeigt. [Seite 11](#)

Kart-Fahrerin auf Kurs

Die Wettswilerin Chiara Bättig erreichte im italienischen Franciacorta den 13. Rang. [Seite 17](#)

Kirche und Glaube

Der katholische Diakon Franz-Xaver Herger war 17 Jahre in Hausen tätig. [Seite 19](#)

Jetzt mit neuer Website!



www.affolteranzeiger.ch

Einzigartige Ämtler Produkte

Auf immer mehr Bauernhöfen werden erfolgreich Nischenprodukte produziert – wie Gin, Wolle oder auch Pilze

REGULA ZELLWEGER

Viele Bauern und Bäuerinnen sind heute moderne Unternehmer, die nicht mehr nur auf klassische Landwirtschaftsprodukte setzen, sondern innovativ neue Wege gehen, um den Lebensunterhalt ihrer Familien zu sichern. Dabei nutzen sie die bäuerliche Infrastruktur des Bauernhofes, um Produkte herzustellen, die oft auch in der Region vertrieben werden. Beispielsweise vom Verein Aemtlerchorb. Bei den Aemtler Pilzen, der Aemtler Schafwolle und dem Aemtler Tschinn ist «Aemtler» schon fast ein Gütesiegel.

Pilze aus Obfelden

Bereits über 40 Jahre, über zwei Generationen, werden auf dem Bio-Hof der Familie Schneebeli Pilze produziert, hauptsächlich Austernpilze, auch Austernseitlinge genannt. Heute ergänzen Shiitake und Limonenseitlinge das Angebot. Die Pilze sind im Hofladen frisch, getrocknet oder eingekocht erhältlich.

Fabian Schneebeli erklärt den Werdegang der Pilze. «Zuerst wird das Substrat aus Stroh, Wasser und wenigen gemahlten Maisspindeln erstellt, darauf wachsen später die Pilze. Diese Masse wird pasteurisiert und fermentiert. Nun wird im Spickraum das Stroh mit Brut bespickt, das Stroh wird geimpft, die Pilze werden also «gesät», dies unter strengster Hygiene. Strohgemisch und Pilzfäden werden in Metallgestelle gefüllt, die in den Anwachraum gestellt werden. Dort bilden die Pilze das Myzel.»

Das Myzel ist die Gesamtheit aller Hyphen, der fadenförmigen Zellen eines Pilzes. Im allgemeinen Sprachgebrauch wird als Pilz nur der sichtbare Fruchtkörper bezeichnet. Das Myzel besiedelt das ganze Substrat. Das unterirdische Myzel von einigen Pilzarten hat eine Ausdehnung von weit über einem Quadratkilometer, Pilze können so generell die grössten Lebewesen der Erde sein.

Nach etwa zwei Wochen werden die Gestelle in das eigentliche Gewächshaus gebracht, wo das Raumklima stetig überwacht und angepasst wird. Nach wenigen Wochen können die oberirdisch wachsenden Fruchtkörper, in Umgangssprache die Pilze, sorgsam geerntet werden. Kaufen kann man die Pilze ab Hof, in Bio-Fachgeschäften und im Coop.

«Man kann alles mit den Austernpilzen machen, ausser sie roh essen», meint Fabian Schneebeli. Im Hofladen bekommt man unentgeltlich ein kleines Rezeptbüchlein und staunt, wie vielfältig Austernpilze in der Küche eingesetzt werden können.

Wollprodukte aus Mettmenstetten

Manchmal muss Landwirtschaft aufgegeben werden, weil die vom Bund verordneten baulichen Anpassungen nicht erschwinglich sind. So geschah es Barbara Widmers Eltern in den 1990er-Jahren. Stall und Scheune standen leer.

2003 zogen auf Wunsch von Guido Widmer vier gefleckte Schafe auf dem Elternhof seiner Frau ein, der früher mit Kühen als Nutztiere bewirtschaftet wurde. Was erst als Landschaftspflege für die eigene Liegenschaft gedacht war, entwickelte sich rasch weiter.

Heute besitzt die Familie Widmer 130 Muttertiere, die pro Jahr rund



Christa Falkensammer vom Bio-Hof Allenwinden fokussiert sich auf die Imkerei, auf Obstbau und Obstverarbeitung in Form von Most und Spirituosen aus der eigenen Brennerei und auf das Brauen von Kappeler Klosterbier.

200 Lämmer gebären. Guido Widmer erledigt hauptsächlich die Arbeit direkt bei den Tieren und kennt alle mit Namen. «Schafe brauchen Ruhe und Geduld. Es sind Herden- und Fluchttiere. Sie übernehmen sofort die Stimmung und reagieren auf Hektik mit Chaos», meint Guido Widmer mit einem Lachen. Auch Erfahrung mit Schafen zählt.

Barbara Widmer produziert Wollprodukte von den weissen, schwarzen und gemischt farbigen Tieren: Fettwollkissen, Wollduvets, Kopfkissen – mit waschbaren und nicht-waschbaren Schafwollkugeln – und Schaffelle. Sie betont: «Schafwolle hat viele Vorteile: Sie ist luftdurchlässig, kühlend im Sommer und wärmend im Winter, kann viel Feuchtigkeit aufnehmen, zieht kei-

nen Staub an und nimmt keine schlechten Gerüche an.» Auch Lammfleisch ist bei Familie Widmer erhältlich.

Barbara Widmer ist überzeugt: «Schlafen unter Schafwolle – wer es kennt, möchte es nicht mehr missen.» Und ergänzt: «Das Arbeiten mit unseren Schafen gibt uns viel – viel mehr als Wolle und Fleisch für uns und unsere Kunden.»

Tschinn aus Kappel

Auf dem Hof Allenwinden wird gebraut und gebrannt. Bier, Kappeler Klosterbier, und diverse Spirituosen. Seit zwei Jahren auch Gin, der sich so nicht nennen darf. Christa Falkensammer erzählt: «Ich bin Mitglied im Verein Aemtlerchorb, der

Geschenkkörbe mit Produkten von Bauernhöfen aus der Region zusammenstellt. Eines Tages kam die Idee auf, ein gemeinsames Produkt zu machen. Nach diversen Vorschlägen kam mir plötzlich die Idee eines Gins, da es auf jedem Bauernhof ein Kräutchen gibt, ein Botanical, das für Gin genutzt werden kann. Auch den Basisalkohol kann man aus regionalem Obst herstellen. Wir haben Wachholdersträucher auf dem Hof – leider noch zu wenige und müssen zukaufen. Dies ist aber das einzige Botanical, das nicht aus dem Säuliamt stammt.»

Aemtler Tschinn – warum nicht Gin? «Der Name Gin darf gemäss EU-Verordnung nur verwendet werden, wenn für den Basisalkohol Ethylalkohol von mindestens 96 Volumenprozent verwen-

Vor der eigenen Haustür beginnen

Jeder und jede kann einen Beitrag zu einer besseren Welt leisten – und für sich und andere mehr Lebensqualität schaffen. Viele Menschen sind heute bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen, um Produkte zu kaufen und Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen, die ihren Werten entsprechen. Dazu muss man aber die Möglichkeiten in der Region kennen. Deshalb erscheinen in den nächsten Wochen Artikel zu Besenbeizen, Hofläden, Second-Hand-Geschäften, lokaler Produktion, Upcycling/Repair und zu innovativen Nischenprodukten. Der «Anzeiger» freut sich auf Inputs der Leserinnen und Leser zur Serie «lokal – nachhaltig – innovativ», an redaktion@affolteranzeiger.ch. (rz)



Fabian Schneebeli hat die Pilzproduktion von seinen Eltern übernommen.



Barbara und Guido Widmer haben einen neuen, wunderschönen Schafbock erstanden, der die Herde auffrischen soll. (Bilder Regula Zellweger)

Alle drei in diesem Artikel beschriebenen Betriebe sind Mitglieder des Vereins Aemtlerchorb. Weitere Informationen unter:
www.schafpur.ch
www.biopilze.ch
www.hofallenwinden.ch
www.aemtlerchorb.ch