

2020

Wehntaler



Jahresblatt

RENÉ HARTMANN UND KATRIN BRUNNER, BEIDE VOM REDAKTIONSTEAM, MACHEN SICH GEDANKEN ZUR EIGENEN ERNÄHRUNG UND DEN LEBENSMITTELPRODUZENTEN/LEBENSMITTELPRODUZENTINNEN IM TAL.

Was bedeutet für mich Ernährung?

Katrin B: Ehrlich gesagt, habe ich mir darüber vorher nicht so oft Gedanken gemacht. Glücklicherweise profitieren wir von einer reichhaltigen Auswahl auch hier im Tal. Das zeigte mir die Karte auf den Seiten 8 und 9. Dass dies aber nicht immer für alle galt, führen die Erinnerungen von Hardi Stauffacher auf Seite 4 uns vor Augen.

René H: Das Thema hat für mich an Wichtigkeit zugenommen, ähnlich wie das Thema «Gesundheit». Ich koche seit zwei, drei Jahren sehr gerne, und weil ich dabei oft Experimente mache, lerne ich auch die dabei verwendeten Lebensmittel besser kennen. Das finde ich sehr spannend.

Erfahren die Leserinnen und Leser etwas über das Wehntal?

Katrin B: Klar beschäftigt sich ein Teil der Artikel mit allgemein gültigen Themen wie Verschwendung (Seite 5), Gesundheit (Seite 11) oder Ernährungsphilosophie (Seite 6). Dies aber immer mit Blick auf unsere hiesigen Produzenten und Anbieter.

René H: Auf jeden Fall! Hinter jedem Thema und Artikel stehen Menschen, die mit dem Wehntal verbunden sind. Ich habe mich sehr darüber gefreut, diesen Menschen persönlich oder in den Texten zu begegnen, und ich kann mir gut vorstellen, dass es den Leserinnen und Lesern ebenso ergeht.

Und ganz speziell . . . (?)

Katrin B: . . . sind für mich die Beiträge über die Küche im Altersheim (Seite 12), der Pilz-Text (Seite 3) und derjenige über die Kartoffeln (Seite 10).

René H: . . . sowie informativ finde ich hauptsächlich die Karte mit den Produktions- und Handelsorten (Seiten 8/9). Regional und damit auch saisonal einkaufen finde ich eine gute Idee.

Ernährst du dich heute anders als früher?

Katrin B: Mit der Geburt unserer ersten Tochter erfuhr tatsächlich auch unsere Ernährung eine echte Wandlung. Ich begann vermehrt selber zu kochen, und wir verzichteten «fast» ganz auf Fixfertigprodukte wie Pizza und Chicken-Nuggets o. Ä. Hier im Wehntal sehe und verstehe ich vermehrt, wo die Lebensmittel herkommen (Seite 7). Das hat mich stark sensibilisiert. Ich achte heute mehr darauf, möglichst regionale Produkte einzukaufen.

René H: Das ist wie Tag und Nacht. Mit zunehmendem Wissen bin ich sehr bewusst im Einkauf. Ich bezahle gerne einen guten Preis für ein gutes Produkt und esse weniger Fleisch; damit spare ich wieder etwas ein. Ich liebe das richtig gute Lebensmittel. Aber die Bratwurst am Fussballmatch wird es immer geben!

Was fiel dir bei der Arbeit zum aktuellen Wehntaler Jahresblatt besonders auf?

Katrin B: Immer wieder festzustellen, was für spannende Leute hier leben. Beeindruckt hat mich beispielsweise das umfangreiche Wissen von Andrea und Martin Schärer (Seite 7) oder die grosse Anzahl kleiner und kleinster Betriebe (Seiten 8/9).

René H: Das Engagement des Redaktions-Teams und der Autorinnen und Autoren der Artikel.

Was bleibt als Erinnerung an dieses Thema?

Katrin B: Wieso denn in die Ferne schweifen . . . ? Der Rest ist Geschichte. Will heissen, sich zuerst vor der eigenen Haustür, im eigenen Dorf umschauen. Die Lebensmittel, die hier produziert oder angeboten werden, haben eine aussergewöhnliche Qualität, hinter der aussergewöhnliche Menschen stehen.

René H: Schade, haben wir nicht 20 Seiten mehr zur Verfügung. Wir hätten sie füllen können.

René Hartmann (Kultur Wehntal) und Katrin Brunner (Redaktionsleitung Wehntaler Jahresblatt)





Die vielseitige Welt der Pilze	3
Ein Leben ohne Süßigkeiten, ohne Spaghetti mit Tomatensauce, Pizza, Fischstäbchen, Pommes, Bananen, Orangen, Schokolade . . .	4
Food Waste in der Gastronomie	5
Ein Pionier in Sachen Vegetarismus	6
Der Markt – vom Produzenten zum Konsumenten	7
Ernährung im Wehntal	8
Und wo bleibt die Kartoffel?	10
Du bist, was du isst	11
Versuch, die Heimküche zu beschreiben	12
Chronik Niederweningen	13
Chronik Schleinikon	16
Chronik Schöfflisdorf	19
Chronik Oberweningen	22
Impressum	24

Das Ergebnis von einem schönen
Waldspaziergang.
(Foto: Marcus Sialm)



Die vielseitige Welt der Pilze

SUSANNE HUMBEL, SCHLEINIKON, UND BARBARA SUTTER SIALM, NIEDERWENINGEN

Pilze haben immer wieder eine wichtige Rolle in der Ernährung gespielt: Während Hungersnöten oder Kriegen waren sie eine willkommene Zugabe zum Speiseplan oder bewahrten gar vor dem Hungertod. In den Wäldern können sie im Herbst in grossen Mengen – unentgeltlich – gefunden werden.

Sind Pilze nahrhaft? Sie bestehen zu grossen Teilen aus Wasser, aus Proteinen, Kohlenhydraten und Chitin – das Material von Insektenpanzern. Sie enthalten auch etliche Vitamine und Mineralien. Insgesamt sind Pilze kalorienarm, aber schwerverdaulich. Deshalb wird empfohlen, nicht mehr als 250 Gramm Waldpilze pro Woche zu essen.

Heute ist das Pilzesuchen für die meisten Leute ein Freizeitvergnügen. Es ist entschleunigend, durch den Herbstwald zu spazieren und nach Pilzen Ausschau zu halten. Man sieht dabei allerhand, was im Wald lebt. So ist die Pilzsuche ein Erlebnis für Gross und Klein, auch wenn am Ende der Korb leer bleibt. Wenn aber die Pilze reichlich spriessen, kann man dabei auch in ein regelrechtes Sammelfieber kommen. Dabei vergisst man leicht, dass es einerseits Sammelbeschränkungen gibt, die einem eine saftige Busse eintragen können. Im Kanton Zürich darf maximal 1 Kilogramm pro Person und Tag gesammelt werden, und vom 1. bis zum 10. Tag jedes Monats ist das Sammeln untersagt. Andererseits wartet zuhause viel Arbeit, um die Pilze zu verwerten, angefangen mit Säubern und Rüsten . . .

Es ist bekannt, dass man nicht alle Pilze essen kann. Ein Gericht mit Satansröhrlingen beschert heftigen Durchfall; nach dem Genuss von Knollenblätterpilzen kann man sogar sterben. So ist einiges Wissen und Erfahrung notwendig, damit das Pilzessen nicht im Spital endet. Viele Gemeinden haben eine Pilzkontroll-

stelle, so auch die Wehntaler Gemeinden, sodass jedermann unbesorgt selbst gesammelte Pilze verspeisen kann.

Mehr als nur zum Kochen gut

Das Wissen über die Pilze wird häufig von der älteren Generation weitergegeben. Es gibt aber auch Kurse, oder aber man tritt einem Pilzverein bei, wo Interessierte sich an wöchentlichen Bestimmungsabenden in die Materie einarbeiten können. Viele Pilzvereine organisieren Pilzausstellungen, wo dem Publikum eindrücklich die Vielfalt der Pilze vorgeführt wird. Bei näherer Auseinandersetzung entdeckt man, dass Pilze auch über den Kochtopf hinaus eine faszinierende Welt sind; es gibt viele verschiedene Arten in den buntesten Farben, den unterschiedlichsten Gerüchen und abenteuerlichsten Formen. Gewisse Pilze riechen nach Kokosflocken, Anis, Fisch, Aas oder Dampflokomotive. Andere werden blau, sobald man sie berührt, oder sie wechseln ihre Farbe beim Kochen. Man kann sich nicht nur am Speisewert, sondern auch an der Schönheit und der Vielfalt der Pilze erfreuen. In der Schweiz sind etwa 6'000 Pilzarten bekannt.

Pilze gibt es direkt vor der Haustüre, nicht nur in den Bergen oder im Schwarzwald. Man findet in den Wehntaler Wäldern eine grosse Vielfalt an Pilzen, auch beliebte Speisepilze wie Steinpilze, Parasole oder Maronenröhrlinge. Wo genau, wird hier allerdings nicht verraten – Pilzsammler sind in dieser Hinsicht ein verschwiegene Volk.

Susanne Humbel und Barbara Sutter Sialm sind beide Pilzkontrollleurinnen, leidenschaftliche Pilzsammlerinnen und leben im Wehntal.



*In Kriegszeiten lebte man bescheiden.
Eine Jugend ohne Fast- und Convenience-Food.
(Foto: Fotoalbum Hardi Stauffacher)*

Ein Leben ohne Süssigkeiten, ohne Spaghetti mit Tomatensauce, Pizza, Fischstäbchen, Pommes, Bananen, Orangen, Schokolade . . .

HARDI STAUFFACHER, SCHLEINIKON

Fett, Fleisch, Zucker und Brot waren im Krieg rationiert. Man konnte nur soviel kaufen, wie einem auf der Lebensmittelkarte zugeteilt war. Wir lebten auf dem Land und hatten genügend Kartoffeln, Gemüse und auch Früchte. So wurden aus dem, was man hatte, schmackhafte und vor allem sättigende Mahlzeiten zubereitet.

Der Holzherd wurde am Morgen angefeuert. In einen grossen Topf gab man zuunterst Speck (oder wenigstens Schwarten), Knochen und Zwiebeln zum Anrösten. Darüber kamen das kleingeschnittene Gemüse und Kartoffeln, obendrauf ein Esslöffel Schweinefett, Wasser, Salz und Pfeffer und nach Wunsch Kümmel oder Lorbeerblätter. Das Ganze kochte zwei bis drei Stunden vor sich hin. Getrocknete Erbsen, Linsen, Bohnen wurden am Vorabend eingeweicht und auch als Eintopf mit Kartoffeln und Speck gekocht.

Salat und Kartoffeln gab's im Sommer jeden Abend; Reis und Teigwaren waren in Kriegszeiten nicht erhältlich. Einmal pro Woche gab's Innereien: Leber, Niere, Kutteln, Herz oder Lunge. Im Winter schlachtete man Gänse. Weil es keine Kühlschränke gab, stellte man Töpfe ins kühle Wasser des Baches.

Alle drei Wochen wurde Brot gebacken; den Sauerteigansatz gab man an Nachbarn weiter. Butter machten wir selber. Aus Schweinefett gab's Schmalz und Grieben.

Gerne erinnere ich mich an den Zvieri, wenn alle vom Feld heimkamen: Auf dem Tisch ein grosser Topf mit kühler Buttermilch und Brocken von altem Brot, und alle schöpften mit ihren Löffeln daraus.

Am Sonntag gab es schon mal Fleisch und Blumenkohl oder Kohlrabi an einer weissen Sauce. Als Süssspeise für uns Kinder gab's Haferflocken – oder Griessbrei mit Apfelmus oder Früchtekompott. Eine besondere Delikatesse war Zuckerbrot: Eine Brotscheibe in die

rahmige Oberfläche der Milchschiessel getaucht und dann mit Zucker bestreut. Himmlisch!

Selbstversorger hatten keinen Anspruch auf Zucker, Fett und Fleisch. Für Pferde gab es jedoch Zuckerrationen! Als Ersatz für Zitronen brauchte meine Grossmutter Vogelbeeren.

Altes Brot diente auch als Grundlage für Brotwein. Rinden von altem Brot wurden mit Zucker und Wasser in einem grossen Behälter zum Gären an die Sonne gestellt. Später wurde die Masse gefiltert und mit einer sogenannten «Madeira-Essenz» aus der Apotheke verfeinert. Leider weiss ich das genaue Rezept nicht mehr, erinnere mich aber an die goldgelbe Farbe des Getränks, mit dem die Erwachsenen bei Festen anstiessen.

In den zwei ersten Sommerferienwochen mussten alle Schüler Teekräuter suchen. Man wählte Zettel aus für Kamille, Schafgarbe, Huflattich, Blüten von Taubnesseln etc. Auch das Einsammeln von Maikäfern und Kartoffelkäfern war normale Kinderarbeit.

Mein erstes Schokoladenerlebnis hatte ich mit ca. sechs Jahren. Ein Soldat schenkte mir einen Schoggi-Kokos-Riegel, den ich auf der Treppe hinter dem Haus heimlich schleckte. Es war das Köstlichste, was ich je genossen hatte.

Hardi Stauffacher, geb. 1938 in Veilsdorf, mit 19 Jahren aus der ehemaligen DDR geflohen, lebt seit 1966 in Schleinikon; sie ist leidenschaftliche Köchin und Gärtnerin.

Food Waste ist auch in der Gastronomie ein wichtiges Thema.
(Foto: Fountain-Script)



Food Waste in der Gastronomie

SAMUEL HAUSER, NIEDERWENINGEN

In der Gastronomie wie auch im Detailhandel ist Food Waste ein allgegenwärtiges Thema. Längst hat man erkannt, dass die Reduzierung oder bestenfalls die Vermeidung dieses Problems nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch sinnvoll ist. Die Handlungsempfehlungen sind einfach in der Umsetzung und kostengünstig. Wir bei Blum-Hauser ergreifen bereits seit einigen Jahren Massnahmen, mit welchen wir aktiv versuchen, Food Waste zu verhindern.

Unsere tägliche Herausforderung mit Lebensmitteln

Food Waste beginnt bei uns in der Gastronomie bereits beim Einkauf der Lebensmittel. Hier stellt sich nämlich die Frage: Wieviel kaufe ich von was ein und für was brauche ich die Produkte. Gerade für Gastrobetriebe mit volatilen Auslastungen grenzt das Abschätzen der zu verbrauchenden Mengen an Kaffeesatzleserei. Zudem locken Lieferanten mit Aktionen, die dazu verleiten, Grossmengen einzukaufen und Lagerbestände zu füllen. Auch den saisonalen und regionalen Aspekt gilt es stets zu berücksichtigen. Ein der Saison angepasstes Angebot mit kurzen Transportwegen garantiert ein frisches, länger haltbares Produkt und in der Regel weniger Rüstabfall. Bleiben trotzdem mal Lebensmittel übrig, die durchaus qualitativ noch einwandfrei sind, aber am nächsten Tag nicht mehr die gleiche Frische aufweisen, sind Branchenorganisationen – wie zum Beispiel *Tischlein deck dich* – eine gute Lösung. *Tischlein deck dich* rettet Lebensmittel vor der Vernichtung und verteilt sie armutsbetroffenen Menschen in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Pro Woche werden rund 20'000 Menschen in Not erreicht.

Analysieren, auswerten, reagieren

Alle paar Monate führen wir in unseren Betrieben systematische Erhebungen durch. Die aus diesen Analysen

gesammelten Daten werden auf einer Plattform des Branchenzusammenschlusses *United Against Waste* ausgewertet. Daraus ergeben sich für die einzelnen Betriebe, aber auch für die Branche, aufschlussreiche Erkenntnisse. Dabei werden alle entstehenden Rüstabfälle gewogen und erfasst. Auch die «Retouren» auf dem Teller des Gastes werden, hinter den Kulissen, nochmals auf die Waage gelegt. So lässt sich analysieren, ob die Portionsgrösse den Bedürfnissen der Gäste angepasst ist. Kommt zu viel zurück, muss weniger auf den Teller. Was übrig bleibt, darf der Gast gerne nach Hause nehmen und am nächsten Tag geniessen.

Die grösste Challenge für uns besteht bei externen Catering-Anlässen. Das Worst-Case-Szenario eines jeden Caterers ist es, zu wenig Essen dabeizuhaben. Demgegenüber steht die Thematik Food Waste. Daher ist es sehr wichtig, vorgängig abzuklären, um was für eine Art von Anlass es sich handelt, welches Gästesegment erwartet wird und wie lange der Anlass dauert. Kennt man die Bedürfnisse des Kunden, versucht man, ihn entsprechend zu sensibilisieren. Das funktioniert weitestgehend sehr gut und wird auch geschätzt. Denn die Erfahrung hat uns gezeigt: Der Kunde bestellt in der Regel immer zu viel. Eine fachkundige Beratung verhindert also nicht nur Lebensmittelabfälle, sondern schont auch den Geldbeutel.

Samuel Hauser betreibt mit seinem Team das Restaurant zur Schmitte in Schöfflisdorf, das Restaurant Frieden in Niederhasli, einen ganzjährigen Catering-Betrieb sowie seit September 2020 die Bäckerei Konditorei Bürgi in Lengnau.



Kurt, Tochter Angelika und Ruth Iten waren Verfechter einer naturnahen Ernährung und Lebensweise.

(Foto: Fotoalbum Angelika Iten)

Ein Pionier in Sachen Vegetarismus

DOROTHÉE UND WILLI REINHART, NIEDERWENINGEN, UND BERNADETTE MAURER, SCHÖFFLISDORF

Karl Iten (1923 bis 2016) als Vertreter der Lebensreform propagierte bereits in den Fünfzigerjahren eine naturnahe Lebensweise im Wehntal mit Biogarten, vegetarischer Ernährung, ohne Alkohol, Tabakrauchen, keine Milchprodukte (eigentlich vegan!) und Zucker. Naturheilkunde, neue religiöse und spirituelle Anschauungen – u. a. Theosophie oder Yoga – waren ihm ebenfalls wichtig sowie gesundes Bauen mit Naturmaterialien. Karl Iten reagierte also schon sehr früh auf die negativen Folgen der gesellschaftlichen Veränderungen in den Nachkriegsjahren.

In seinem grossen Garten in Niederweningen pflanzte er als erster Sojabohnen an und verarbeitete sie selber zu gesunden Lebensmitteln. Als 1980 das erste Buch von Soyana-Gründer Walter Dänzer erschien, meldete sich Karl Iten postwendend bei ihm. Karl Iten fand im jungen Firmengründer einen weiteren Verfechter seiner Theorien und einen spannenden Gesprächspartner. Soja als Eiweisslieferant wurde in der vegetarischen Ernährung immer wichtiger. Angelika, Karls Tochter, wurde als erstes Kind in der Schweiz mit Sojamilch statt Kuhmilch ernährt. Alte Theorien wie «Fleisch muss der Mensch essen, das macht stark», hielten sich in den Siebzigern hartnäckig. Sich rein pflanzlich zu ernähren war nicht einfach. Karl Iten war auf der Suche nach Alternativen und ergänzte die Nahrung mit Gemüse und Früchten, die besonders viele Vitamine und gesunde Inhaltsstoffe besitzen. Er hat schon früh begriffen, dass gesunde Lebensmittel eine ungeheure Kraft und ein hochkomplexes Informationssystem enthalten. *(Bernadette Maurer)*

Persönliche Gedanken über Karl Iten

«Ruth und Karl Iten lernten wir ca. 1983/84 kennen. Willi Reinhart und Karl besuchten gemeinsam Kurse über das Pendeln von Wohn- und Lebensräumen, organisiert über die Vereinigung der Baubiologen.

Ruth und Karl bauten zusammen einen richtigen Handel von «gesunden» Lebensmitteln auf. Sie bestellten Produkte (Lebensmittel) wie u. a. Feigen, Datteln oder «zuckersüsse» Orangen bei Firmen, die damals schon nachhaltig und naturnah produzierten, und gaben diese an interessierte Familien zum Selbstkostenpreis weiter. Um die Qualität dieser Früchte zu testen, fuhr Karl mit dem ÖV immer wieder zum Lieferanten nach Zürich, bis die Orangen so schmeckten, wie er sich das vorstellte. Erst dann bestellte er grössere Mengen davon. Gemeinsam mit Willi fuhr er, ebenfalls mit ÖV, ins Tessin, um von einem Baum, den er kannte, reife Kaki zu pflücken. Diese brachten die beiden mit prall gefüllten Rucksäcken nach Hause.

Wir bestellten während Jahren Produkte bei Itens. Der Esstisch mit den vielen Notizzetteln und der kleinen Eckbank war ihr Lebensraum. Dazu kam der Garten, den sie mit viel Liebe und Sorgfalt pflegten, natürlich damals schon biologisch und umweltgerecht. Die beiden waren in dieser Hinsicht für uns glaubwürdige und liebenswerte Vorbilder.

Karl hat auch Menschen in gesundheitlichen Fragen beraten und verliess sich dabei immer auf sein Pendel.

Karl blieb bis ins hohe Alter gesund. Ein Leben voller Ideale: mit Hingabe und Überzeugung, als Vegetarier zu leben, die Gesundheit immer im Fokus. Er lebte sehr bescheiden – einfach, aber immer zufrieden. So haben wir ihn, und auch Ruth, in Erinnerung. Diese werden wir uns so bewahren.

Dorothee und Willi Reinhart waren Nachbarn und Freunde von Karl Iten. Bernadette Maurer ist Chronistin von Schöfflisdorf und Mitglied der Redaktion.

Andrea und Martin Schärer mit viel Freude
bei der Qualitätskontrolle von Salat.

(Foto: Fountain-Script)



Der Markt – vom Produzenten zum Konsumenten

MIT ANDREA UND MARTIN SCHÄRER, OBERWENINGEN, HAT RENÉ HARTMANN GESPROCHEN

Im Sommer teilen sich rund 15 Leute die Arbeit im Betrieb von Andrea und Martin Schärer in Oberweningen; in den Wintermonaten sind es noch rund die Hälfte. Die zumeist rumänischen Saisonarbeiterinnen und -arbeiter leben dann wieder in ihrer Heimat.

«Der Spinat ist kaputt», sagt Martin Schärer gleich zu Beginn des Gesprächs. In der Nacht entlud sich ein starkes Gewitter über dem Wehntal. Ohne Hagel, aber es hat gereicht, um die zarten Blätter des Baby-Spinats zu zerschlagen. Aber er beklagt sich nicht. «Wir leben in und mit der Natur, da muss man mit solchen Vorkommnissen rechnen», meint er. Umpflügen und neu ansäen, ist nun die Aufgabe, und nicht die Faust im Sack machen.

Welches Gemüse sie zu welchem Zeitpunkt und in welcher Menge anpflanzen, liegt weitgehend in der Verantwortung von Andrea und Martin Schärer. Sie besitzen keine Abnahmegarantien. Ziel ist es, eine gute Qualität zu erreichen, denn eine gute Qualität lässt sich naturgemäss besser verkaufen. Dazu müssen sie genau wissen, für welche Sorten der zur Verfügung stehende Boden idealerweise geeignet ist. Wo ist die richtige Bodenzusammensetzung, ausreichend Wasser und Platz für die geplante Menge? Die Qualität des Gemüses ist ein wichtiger Faktor auf dem Markt. Die Produkte können erst kurz vor der Ernte verkauft werden. Wenn die Rhabarber reif ist und schon zu viel der süss-sauren Stängel auf dem Markt sind, weil es gerade ein gutes Rhabarber-Jahr ist, kann der Marktpreis so tief sein, dass es sich gar nicht mehr lohnt, die Erntearbeit zu leisten. Eine ausserordentliche Qualität kann das Produkt aber trotzdem begehrt machen. Die Qualität des Produktes, der Zeitpunkt der Ernte und die Menge, die auf dem Markt ist, bestimmen somit den Preis, den der Produzent für seine Erzeugnisse erhält. Das Risiko trägt

er selbst. Wenn er nicht verkaufen kann, bekommt er kein Geld. Solches Gemüse bleibt im Boden, wird untergepflügt. Die Millionen Lebewesen unter dem Boden zeigen sich dafür dankbar. Lebensmittel gehen keine verloren!

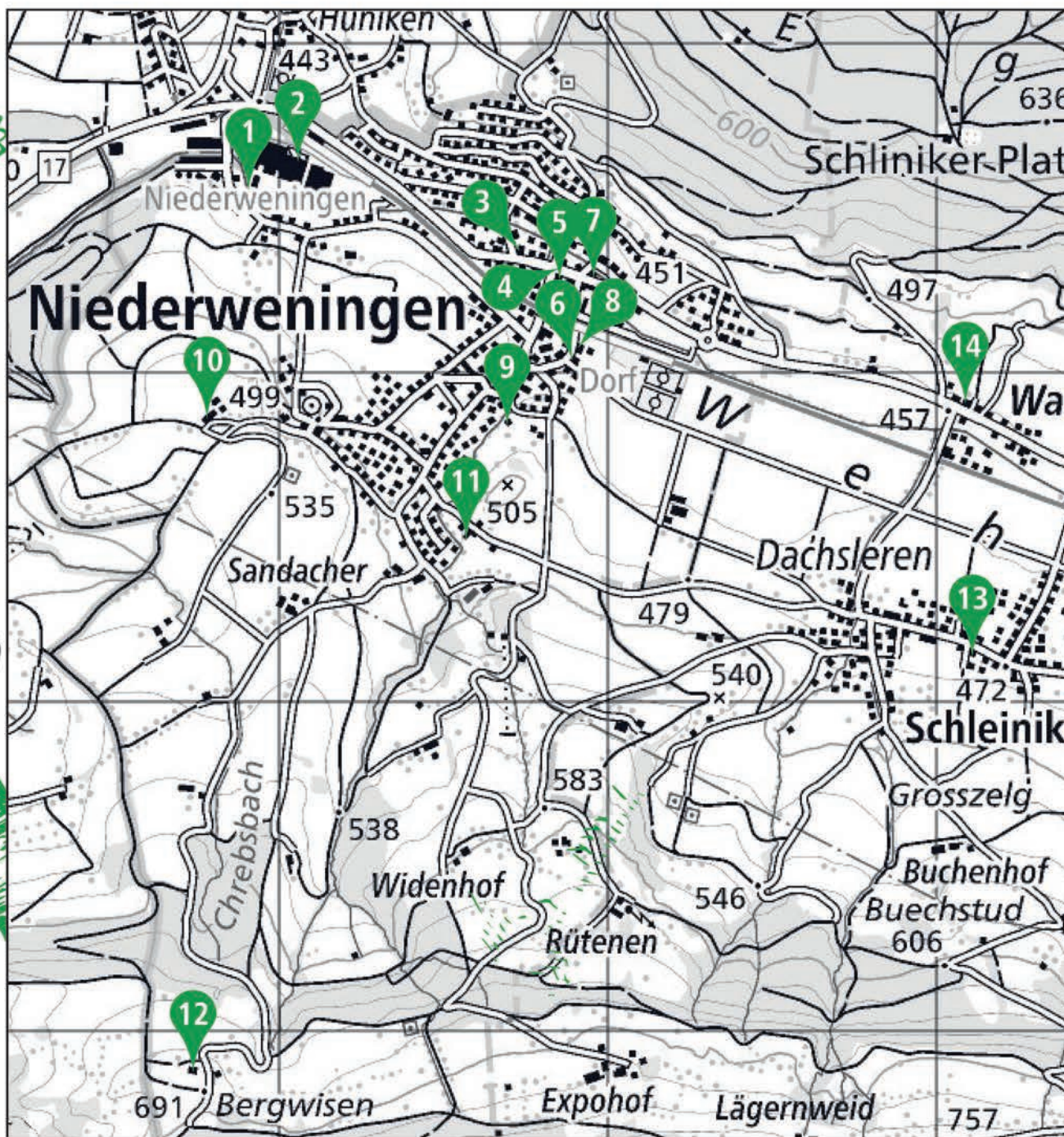
Das Gemüse vom Oberweningen Hof kann man oft in Gaststätten essen. Zulieferer der Gastronomie sind wichtige Kunden der Schärer. Es gibt aber auch einen Markt für Gemüse, der Preis ist beweglich. Für grosse Lieferungen müssen sie auch einmal etwas dazukaufen. Es gilt, Augen und Ohren offenzuhalten, den Markt zu beobachten und Chancen zu ergreifen.

Schärer wissen, dass heute durchschnittlich nur noch 7 Prozent eines Haushaltsbudgets für Lebensmitteleinkäufe aufgewendet werden und dass die Kunden mit ihrem Griff ins Gestell einen Einfluss haben auf den Markt. Aber es gibt keine Klagen. Es gilt, aufmerksam zu sein, zu schätzen, dass man mit der Natur lebt, und die Freude am Produkt zu geniessen.

Als Ausgleich liebt Andrea Schärer die Arbeit mit ihren Pferden; sie ist auch ausgebildete Reittherapeutin. Martin Schärer zieht es eher einmal an die Wärme. Immer wieder integrieren Andrea und Martin Schärer Jugendliche in ihren Betrieb, die hier eine sinnvolle Ergänzung zum Schulalltag und die Natur hautnah erleben können.

Das Hof- und Werkgebäude der Firma SCHÄRER GEMÜSEBAU von Andrea und Martin Schärer befindet sich im Dorfzentrum von Oberweningen. René Hartmann ist Präsident von Kultur Wehntal und Mitglied der Redaktion.

Ernährung im WEHNTAL



NIEDERWENINGEN

- 1 Restaurant zur Mühle**
Murzlenstrasse 74
Pizzeria und Pub
- 2 AVEC-Laden**
Bahnhof, Niederweningen
- 3 Kafi Wano**
Sägeweg 2
- 4 Bäckerei Moor**
Alte Stationsstrasse 2
- 5 Gasthof zum Löwen**
Alte Stationsstrasse 2
- 6 Hofladen Schlatter**
Alte Dorfstrasse 6
Eier, Konfitüren

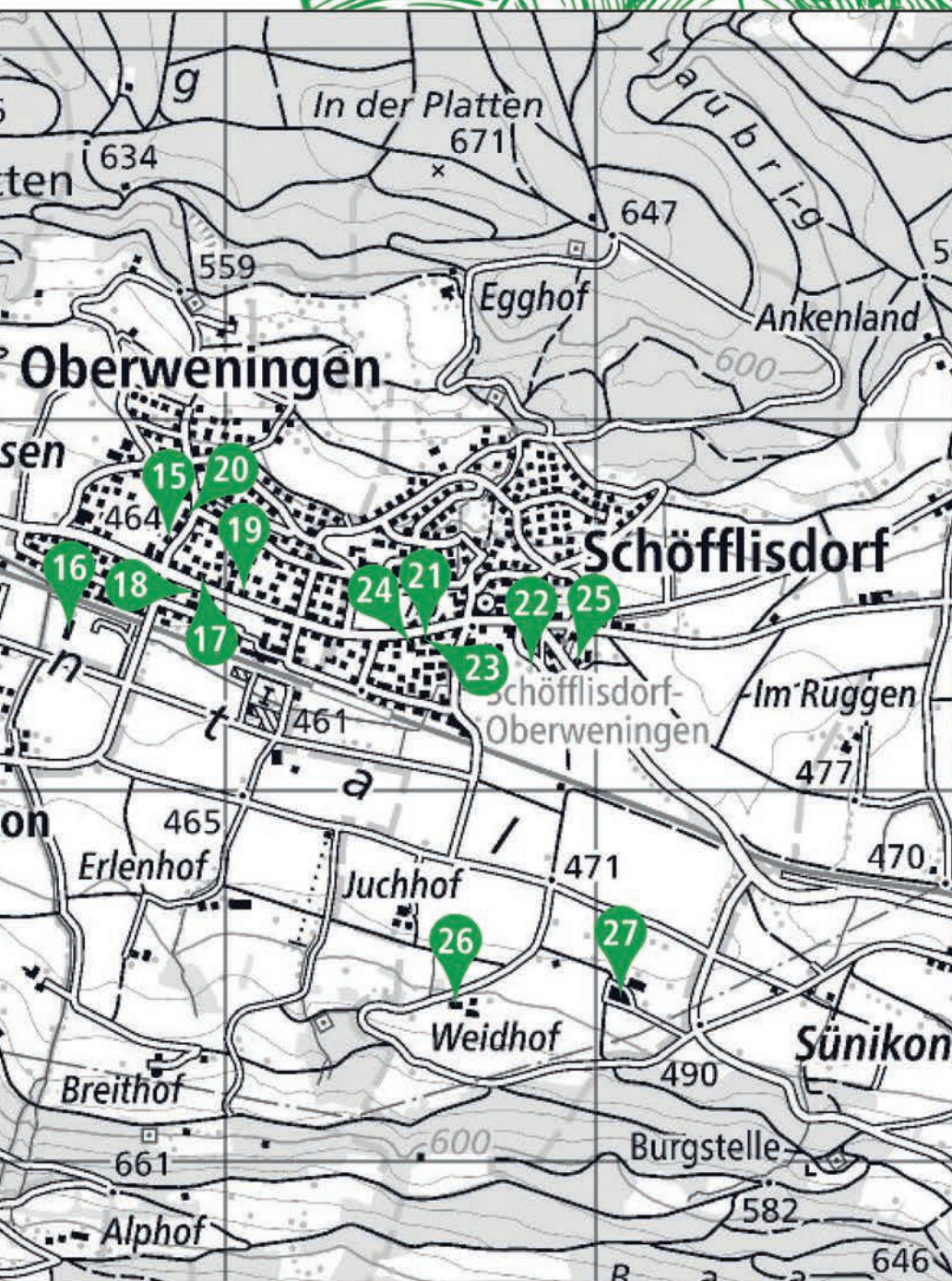
- 7 Volg Laden**
Alte Poststrasse 2
Allerlei Lebensmittel, Haushalt,
und neu mit Poststelle
- 8 Weinhandlung A. Walser**
Alte Dorfstrasse 2
- 9 Hofladen Bolebuck**
Chriesweg 2
Innovativer Gemüseanbau
- 10 Hofladen Wirth**
Steig 6
Gemüse, Wachteleier, eigene
Beeren und Konfi
- 11 Hofladen Volkart**
Höhweg 12
Galloway Rindfleisch,
Produkte aus Schaffleisch

- 12 Steinhof 1**
Bio-Eier von glücklichen Hühnern

SCHLEINIKON

- 13 Milchhütte Schleinikon**
Dorfstrasse 17
Backwaren, Limonade, Fleisch u.
Gemüse aus der Region, kleines Café





14 Pia und Daniel Schellenberg
«Bauernmarkt» in Schleinikon
 Wehtalerstrasse 8
 Natura Beef, Gemüse vom Hof
 (im Frühling Spargeln), Blumen

OBERWENINGEN

15 Schärer Gemüsebau
 Dorfstrasse 1

16 BrauWerk GmbH
 Bierbrauerei
 In der Längelen 3
 Verkauf direkt

17 Apinya Kanomthai
 Wehtalerstrasse 20
 Restaurant und Take Away, Partyservice

**18 Wehtaler Pizza und
 Kebab Kurier**
 Wehtalerstrasse 27

19 Mini farming
 Natalie u. David Müller
 Wehtalerstrasse 24

20 Volg Laden
 Dorfstrasse 3

SCHÖFFLISDORF

21 Biofair Genossenschaft
 Dorfwiesenstrasse 14
 Regionale und andere Produkte
 aus fairem Anbau und Handel

22 Bierzunft Wehtal
 Im Winkel 8
 Auch hier wird Bierkultur gepflegt

23 Restaurant zur Schmitte
 Dorfwiesenstrasse 14
 (ev. ab 1. Februar 2021 geschlossen,
 Pächter gesucht)

24 Spar Laden
 Dorfwiesenstrasse 12,
 Lebensmittel und Poststelle

25 Fam. Eberhart-Henggeler
 Wehtalerstrasse 4
 Hofladen mit Bio-Eier, Beeren
 und Suessmoscht

26 Kurt Müller Weidhof
 Kurt u. Silvia Müller-Gnehm
 Bio Rindfleisch und Eier

27 Hof «im Mösli»
 Sandra und Rolf Volkart
 Galloway-Rindfleisch in Bioqualität

Das ist eine Auswahl der
 Redaktion ohne Anspruch auf
 Vollständigkeit.



Die Kartoffeln werden im Wehntal nur noch auf kleinen Flächen angebaut. Frische, lokale Kartoffeln sind in den Hofläden erhältlich.

(Foto: Pixabay)

Und wo bleibt die Kartoffel?

HELEN CHRISTENER, SCHÖFFLISDORF, UND SIBYLLE HAUSER, NIEDERWENINGEN

Wer heute die Felder im Wehntal betrachtet, sieht nirgends Kartoffeln. Nirgends?

Der Kartoffelanbau hatte im Wehntal immer Tradition. Wobei «immer» auf die letzten zweihundert Jahre beschränkt werden muss. Als im 17. und 18. Jahrhundert in ganz Europa Hungersnöte herrschten, wurde auch in der heutigen Schweiz dazu aufgerufen, Kartoffeln anzubauen. Der Musterbauer Kleinjogg aus Katzenrüti bei Rümlang machte es vor und ass schon um 1750 eigene «Gschweltli». Die Kartoffel, weder Gemüse noch Getreide, eben eine «Hackfrucht» oder «Pflanze mit essbaren Knollen» aus dem fernen Südamerika, war damals neu. Und sie war im Anbau arbeitsintensiver als Getreide: setzen, anhäufeln, jäten, Kartoffelkäfer ablesen, vor der Ernte das Kraut entfernen, die Kartoffel ausgraben und auflesen. War die Knolle einmal aus dem Boden, konnte man sie gleich kochen und essen. Getreide dagegen musste zuerst gedroschen und in einer Mühle gemahlen werden, bevor es zu Brot verarbeitet werden konnte.

Ein weiterer wichtiger Vorteil der Kartoffel bestand damals darin, dass der getreidebetonte Ackerbau durch eine neue Ackerfrucht ergänzt wurde. Durch den jährlichen Wechsel verschiedener Kulturen auf einem Acker stiegen die Erträge. Krankheiten und Unkräuter breiteten sich durch gezielte Fruchtfolge weniger aus.

Im Wehntal

Die Kartoffel wurde bis in die 1970er-Jahre auf fast jedem Bauernbetrieb angebaut. Im Herbst war es ein vertrautes Bild, ganze Familien mit Helfern bei der Kartoffelernte zu sehen; ab den 1950er-Jahren mit einfachen Maschinen, welche das Ausgraben und Sammeln erleichterten. Vor den Bauernhäusern wurden die Kartoffeln nochmals von Hand sortiert und in Säcke gefüllt. Für den Verkauf als Speisekartoffeln, meist an den Volg

in Winterthur, durften weder verletzte noch faule Exemplare dabei sein und ganz bestimmt keine Steine!

Längst nicht die ganze Kartoffelernte wurde verkauft. Auf jedem Hof gab es nebst einem grossen Haushalt noch Tiere wie beispielsweise Hühner und Schweine, welche auch damit gefüttert wurden. Für diese brauchte es gedämpfte Kartoffeln. Dämpfte der Bauer die Kartoffeln nicht selbst im Kartoffeldämpfer, ähnlich einem Waschherd, kam der Stör-Dämpfer, der mit seiner Garmaschine auf Rädern grössere Mengen bewältigte. So konnten die gedämpften Kartoffeln auf dem Hof in einem Silo gelagert werden. Oder man gab die Ernte direkt in die «Flocki» nach Winterthur, wo aus den Kartoffeln trockene Futterflocken hergestellt wurden.

Landwirtschaft im Wandel

Seit 1980 ist die Anzahl Betriebe, die Kartoffeln anbauen, in der ganzen Schweiz gesunken: Von einst 44'000 Betrieben bauen heute noch rund 4'000 Betriebe Kartoffeln an. Die Grossproduktion von Kartoffeln lohnt sich erst, wenn man mit spezialisierten Maschinen grosse Flächen bebauen kann. Für diesen hochprofessionellen Anbau eignen sich die vielen flachgründigen, zum Teil steinigen Böden im Wehntal weniger.

Nach wie vor gibt es in unserem Tal nebst privaten Gärten kleine Anbauflächen mit Kartoffeln. Solche lokalen Kartoffeln sind im Direktverkauf in Hofläden zu finden – oft sogar spezielle Sorten, wie sie die Grossverteiler nicht bieten.

Helen Christener ist Biobäuerin auf dem Egghof, Agronomin und in Schöfflisdorf aufgewachsen; sie ist im Nebenamt Ackerbaustellenleiterin der Gemeinde Schöfflisdorf. Sibylle Hauser ist Mitglied der Redaktion.

Melanie Rüeger und Katja Laube stellvertretend für das Team. Die Drogerie Wehntal in Niederweningen: das Kompetenzzentrum für Ihre Gesundheit, Schönheit und Wohlbefinden.

(Foto: Fountain-Script)



Du bist, was du isst

MELANIE RÜEGER UND KATJA LAUBE, DROGERIE WEHTAL, NIEDERWENINGEN

Unser Körper ist ein Wunderwerk. Geben wir ihm, was er braucht, schenkt er uns Vitalität, Leistungsvermögen, Kraft und Widerstandsfähigkeit, damit wir unser Leben voll ausschöpfen können.

Als *Kind* steht vor allem das Wachstum im Vordergrund, wo der Aufbau guter Knochen wichtig ist. Ein 2-jähriges Kind hat denselben Calciumbedarf wie ein Erwachsener. Viel Milch trinken für starke Knochen? Hier hat die Ernährungswissenschaft Fortschritte gemacht und festgestellt, dass, wenn Kinder zu viel Milchprodukte am Tag konsumieren, der Stoffwechsel übersäuern kann. Dabei werden die in den Milchprodukten enthaltenen basischen Mineralstoffe Calcium und Magnesium vor allem zum Ausgleich des Säure-Basen-Haushaltes gebraucht und stehen dann den Knochen nicht mehr zur Verfügung. Darum sind zusätzliche Mineralstoffquellen, welche wir in grünem Gemüse, Samen, Weizenkeimen, Nüssen und Sojaprodukten finden, wichtig für unseren Körper.

In der *Pubertät* werden die Hormone aktiv und führen zum Heranreifen zum erwachsenen Menschen. Ein 12-jähriger Junge braucht 25% mehr Eisen wie sein Vater. Bei einem Eisenmangel können die Kinder lustlos wirken, werden blass, sind unaufmerksam und reizbar. Gute Eisenquellen sind mageres Fleisch in Kombination mit Vitamin-C-haltigen Lebensmitteln, da Vitamin C die Aufnahme des Eisens zusätzlich fördert.

Im *Erwachsenenalter* stellen wir hohe Ansprüche an die geistige Leistungsfähigkeit im Beruf, wir gründen eine Familie, verfolgen sportliche Ziele und/oder renovieren ein Haus. Für dieses hohe Ausmass an Vitalität und Energie braucht der Körper die komplette gesunde Vielfalt. Mikronährstoffe für das Gehirn liefern Omega-3-Fettsäuren, welche in Leinöl und Fischöl enthalten

sind, sowie Aminosäuren aus qualitativen Proteinquellen wie Linsen, magerem Fleisch, Lachs, Haselnüssen und Kürbiskernen. Gegen zellzerstörende freie Radikale benötigen wir ausreichend Antioxidantien aus Beeren, Früchten und Gemüse. Fünf grosse Portionen täglich aus buntem Gemüse, Salat und Früchten, frisch und unverarbeitet, helfen den täglichen Bedarf an Vitalstoffen zu decken.

Im *Ruhestand* wünschen sich Herr und Frau Schweizer noch viel Vitalität und gute Gesundheit, um die Freiheit in vollen Zügen zu geniessen. Dabei empfehlen wir, auf gute Kohlenhydrate wie Vollkornprodukte oder Hülsenfrüchte zu achten. Zusätzlich sind gute Eiweissquellen, wie mageres Fleisch, sowie gesunde Fette wie Fisch, Nüsse, Samen und Kerne sehr wichtig. Die im fetten Fisch enthaltenen Omega-3-Fettsäuren tragen zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion, normaler Sehkraft bei und tun dem Herzen gut. Das Fett, welches in den Nüssen enthalten ist, besteht ebenfalls zu einem grossen Teil aus gesundheitsfördernden Fettsäuren, welche die Zellwände der Blutgefässe schützen und positiv bei Gelenkproblemen wirken. Nüsse liefern unserem Körper zudem die B-Vitamine für stabile Nerven, Vitamin E für den Zellschutz, Eisen für mehr Energie sowie basische Mineralstoffe wie Calcium, Kalium und Magnesium für einen aktiven Ruhestand.

Geben Sie Ihrem Körper, was er braucht. Wir in der Drogerie sind bestrebt, die für Sie beste Lösung zu finden, zum Beispiel mit Vitalstoffmischungen, welche genau nach Ihren Bedürfnissen gemischt werden.

Katja Laube und Melanie Rüeger und ihr Team der Drogerie Wehntal bieten u. a. eine breite Palette an sorgfältig hergestellten Produkten im Bereich Ernährung.



Für die Küche des Alterszentrums Wehntal wird täglich sämtliches Gemüse usw. frisch angeliefert.

(Foto: Pixabay)

Versuch, die Heimküche zu beschreiben

M.N. *, SCHÖFFLISDORF

«Eigentlich war vorgesehen, dass ich einen Blick in die Heimküche machen darf. Wegen dem Coronavirus ist es nicht erlaubt. Die Küche ist «hermetisch» abgeschlossen, das heisst ausser dem Küchenpersonal hat niemand Zutritt.

Somit bat ich den Küchenchef Urs Christen in meine Wohnung und bombardierte ihn hier mit Fragen.

Normalerweise sind ab morgens um sieben vier Personen im Einsatz, wobei der Chefkoch immer schon um halb sieben beginnt. Es gilt das Frühstücksbuffet für die Bewohner vorzubereiten, Kaffee auszuschicken und – wenn nötig oder gewünscht – Zimmerdienst zu leisten.

Die Leute arbeiten Teilzeit, inklusive der drei gelernten Köche, und langweilig wird es ihnen nicht. Sie müssen mit Volldampf hinter ihre Arbeit, wobei alle ihren bestimmten Posten haben. Was mich sehr erstaunt ist, dass alles täglich frisch geliefert wird und zum Beispiel sämtliches Gemüse hier im Haus verarbeitet wird. Das gibt einiges zu tun, werden doch täglich ca. 160 Mittagessen gekocht, da auch das Essen für die beiden Schulen in Niederweningen und in Schöfflisdorf (Mittags-tisch) sowie alle Mahlzeiten, welche durch die Spitex verteilt werden, in der Heimküche zubereitet werden. Das Privileg der Pensionäre ist es, dass für sie täglich ein sehr gut bestücktes Salatbuffet bereitsteht und am Sonntag sowie an Feier- und Geburtstagen ein feines Dessert serviert wird.

Um Abwechslung in die Menüs zu bringen, gibt es saisonale Spezialitäten wie beispielsweise Spargeln oder der Jahreszeit entsprechend Früchte wie Erdbeeren, Kirschen usw., im Winter Fondue und Raclette und am 1. August ein grosses Grillfest mit Bekannten und Verwandten. Da braucht es zusätzliche Tische und Bänke und schönes Wetter!!!, denn drinnen haben nicht alle Platz.

An Weihnachten zeigen die Köche ihre im Alltag etwas zu kurz kommenden Fähigkeiten. Das Festmenü ist jeweils einsame Spitze, himmlisch gekocht und festlich serviert.

Diätpatienten werden speziell bekocht, ebenso werden Wünsche berücksichtigt, wenn jemand ein Gericht nicht mag.

Als vor Jahren die Küche nur für das Altersheim zuständig war, brauchte es auch weniger Personal. Jetzt, mit dem erweiterten Angebot, braucht es logischerweise mehr Leute. Wie auch in anderen Abteilungen ist das Personal durchmischt mit verschiedenen Nationalitäten.

Immer eine Person ist auch für den Service zuständig und hat am Nachmittag Dienst in der Cafeteria, ausgenommen jetzt während der Sperre wegen dem Virus. Übrigens, auch in normalen Zeiten wird in der Küche ausschliesslich mit Handschuhen gearbeitet.

Um immer à jour zu sein, gibt es interne Weiterbildungskurse.

Ich hätte gerne in der Küche persönlich zugesehen und wäre brav, bewaffnet mit Papier und Kugelschreiber, ruhig in einer Ecke gesessen. Corona war dagegen! Ich bin auch so tief beeindruckt, was «unsere» Küche alles leistet, und hoffe, Sie sind es auch.»

*M.N. wohnt in einer Alterswohnung in Schöfflisdorf (*M.N. wollte nicht genannt werden. Name der Redaktion bekannt). Der Artikel ist auch in der HuusZüüg Nr. 2/2020 erschienen.*

Die Schulen schliessen wegen Corona für anderthalb Monate ihre Türen.

(Foto: Fountain-Script)

Ende Februar findet die Fasnacht des FC Niederweningen trotz Corona statt.

(Foto: Fountain-Script)

Die Brückenwaage am Bahnhof ist in die Jahre gekommen und wurde aufgehoben.

(Foto: Fountain-Script)



Die Poststelle Niederweningen schliesst ihre Tore und bietet neu Dienstleistungen an einem Schalter im Volg an



CHRONIK NIEDERWENINGEN 2020

Januar

Es war viel zu warm Anfang Jahr

Der Januar mit einer Durchschnittstemperatur von rund 3,1 Grad Celsius war der wärmste Start ins neue Jahr seit vielen Jahrzehnten. Dies nicht nur auf Niederweningen bezogen, sondern auch weltweit seit 1981, als mit regelmässigen Aufzeichnungen begonnen wurde.

Januar

Brückenwaage am Bahnhof aufgehoben

Durch die neue Doppelsporthalle beim Bahnhof Dorf verändert sich auch die Gestaltung des Bahnhofplatzes. Dadurch wird, nebst allgemeiner Neugestaltung, auch die alte Brückenwaage aufgehoben. Diese hätte nur mittels hoher Sanierungskosten weiterbetrieben werden können.

Januar/Februar

Zu warm und zu stürmisch

Mit «Lolita» Ende Januar startete eine ganze Reihe an Winterstürmen, die auch das Wehntal (einem Windkanal nicht unähnlich) durchbliesen. Auf Lolita folgte «Petra» Anfang Februar, «Sabine» tobte sich am 10. und 11. Februar aus, dann kam «Tomris» und Ende Februar war es «Bianca», die unsere Garteneinrichtungen usw. neu ordnete. Wer jetzt ob der ganzen Frauennamen an Diskriminierung denkt, darf sich beruhigen. Nächstes Jahr tragen alle Stürme Männernamen. Man denke an «Lothar» 1999.

29. Februar

Corona-1: Ein Virus beherrscht die Medien

Der Coronavirus beschäftigt die Bevölkerung. Diese Woche entschied der Bundesrat, dass Versammlungen mit über tausend zu erwartenden Gästen nicht stattfinden

den dürfen. Dies, um ein Ausbreiten der gefährlichen Krankheit zu verhindern. Nicht betroffen davon war die Fasnacht in Niederweningen, die gewohnt bunt, laut und mit viel Konfettiregen zuerst über die Strassen und danach über die Bühne der Mehrzweckhalle Schmittewis ging.

Februar/März

Ärztzentrum ist umgezogen

Neu ist das Ärzteteam rund um den leitenden Arzt Ulli Imlau an der Murzlenstrasse 23 tätig. Drei Jahre lang waren die Ärzte zuvor in der ehemaligen Praxis von Dr. Roland Dillinger an der Hüttenstrasse untergebracht. Zusammen mit den Allgemeinmedizinerinnen verfügt Niederweningen neu auch über eine Kinderärztin.

16. März

Corona-2: Die Schule bleibt geschlossen

Seit heute ist der Schulbetrieb in Niederweningen eingestellt. Dies, nachdem sich die Lage rund um den Coronavirus (COVID-19) dramatisch verschlimmert hat in den letzten Wochen. Nach Italien ist die Schweiz momentan das Land mit der am schnellsten wachsenden Rate an erkrankten Personen. Anfangs war eine Schliessung während drei Wochen geplant, schliesslich wurden es rund anderthalb Monate, während deren die Primar- und Sekundarschülerinnen/-schüler digital beschult wurden.

27. März

Die Post schliesst die Tore

Die langjährige Poststelle ging am Freitag (nach extrem kurzer Vorankündigung) zu, und der Schalter im Volg ist aus aktuellem Corona-Anlass noch nicht offen. Etwas lapidar schreibt die Post dazu, dass die Einwohn-



Das Ärzteteam des Ärzteentrums Niederweningen stellt einen Container für Corona-Tests auf.

(Foto: Fountain-Script)

Der ausserordentlich warme Winter und Frühlingsanfang bescherte uns reichlich Blütenstaub.

(Foto: Fountain-Script)



Ab Ende Mai gibt es keinen persönlichen Billette-Verkauf mehr am Bahnhof Niederweningen.

(Foto: Fountain-Script)

Hochwacht Lägern eröffnet Restaurant nach mehrjährigen Um- und Neubauarbeiten



ner doch nach Dielsdorf, Ehrendingen oder nach Schöfflisdorf ausweichen können. Dies könnte für weniger mobile Kunden etwas schwierig sein. So viel zum Service public. Aber eine kleine Gruppe von Niederweningern wehrt sich gegen diese Schliessung während der Pandemie.

15. April

Corona-3: Ärztezentrum stellt Container auf

Um eine allfällig grosse Zahl an Covid-19-Patienten ausserhalb der Praxis testen und behandeln zu können und so die übrigen Patienten zu schützen, stellte das Ärzteteam vor dem Haus einen Container auf. Dazu stellte die Gemeinde ein zinsfreies Notfalldarlehen von 100'000 Franken zur Verfügung. Dies ist ohne Gemeindeversammlung und -abstimmung möglich, da der Gemeinderat in der momentanen Notsituation über erweiterte Kompetenzen verfügt. Das Darlehen wurde Ende Oktober vollumfänglich zurückbezahlt.

Anfang Mai

Hochwacht Lägern eröffnet Restaurant

Pünktlich zur Sommerzeit öffnet auf unserem Hausberg (853 Meter über Meer) das Restaurant Hochwacht, welches während vier Jahren umgebaut wurde, seine Tore. Coronabedingt wird mit Take Away im kleinen Rahmen mit Grillwurst, Kuchen und Erfrischung «gefeiert».

20. Mai

Der Tag der Sonne wird gefeiert

Auch Niederweningen feierte den «Tag der Sonne». Da es wegen der Corona-Pandemie immer noch nicht möglich war, grössere Veranstaltungen durchzuführen, fanden die Aktivitäten online statt. Dabei wurde, nebst einem Webinar mit Regierungsrat Martin Neukom (Grüne), auch das

neuste Projekt der IG Solar vorgestellt. So sollen auch im Jahr 2021 weitere Wehtalerinnen und Wehtaler motiviert werden, eine Photovoltaik-Anlage zu installieren.

Ende Mai

Und wieder verschwindet eine Dienstleistung

Bisher konnten Reisende – als einzige Möglichkeit im Wehntal – ihre Billette auch direkt am Schalter des Migrolino am Endbahnhof der S15 kaufen. Damit ist jetzt Schluss. Im Juni übernahm «Foodvenience-Anbieterin» Valora das bestehende Migrolino-Lokal. Darin nicht miteingeschlossen war das Angebot des SBB-Billette-Verkaufs.

Juni

Corona-4: Mediothek und Schwimmbad funktionieren weiter

Während der Schliessung der Mediothek wurden die Kunden und Kundinnen von den Mediotheksangestellten mit einem rege genutzten Lieferservice bedient. Das Schwimmbad Sandhöli konnte mit zwei Wochen Verspätung geöffnet werden. Dank einem durchdachten Schutzkonzept konnten die Gäste bis zum Ende der Saison am 20. September das Schwimmbad besuchen.

21. Juni

Pfarrer Mathias Rissi geht in Pension – Pfarrer Christian König übernimmt

Am 21. Juni feierte Mathias Rissi seinen letzten Gottesdienst in Niederweningen. Leider konnten sich die Gläubigen nicht persönlich von ihrem Pfarrer verabschieden. Aufgrund der Corona-Krise war der Anlass nur über die Webseite der Kirchgemeinde abrufbar. Eigentlich war sein Wirken in unserer Gemeinde auf fünf Jahre geplant. Daraus wurden acht. Nun aber sei es Zeit für andere Dinge, meinte der 68-Jährige zum «Zürcher Unter-

*Christian König ist neuer Pfarrer in der reformierten Kirchgemeinde Wehntal.
(Foto: Reformierte Kirchgemeinde Wehntal)*



*Migrolino wird «AVEC» mit Lebensmitteln und kleinem Bistro.
(Foto: Fountain-Script)*



*Der Protest nutzte nichts. Niederweningen verliert seine Poststelle.
(Foto: Francisco Carrascosa, ZU)*



Ein neuer Gemeindeschreiber und nebst der Aufhebung des Postschalters auch kein direkter Bahnbillette-Verkauf mehr



länder». Beispielsweise wieder vermehrt Saxophon spielen oder die schon längst geplante Reise nach Skandinavien in Angriff nehmen. An seiner Stelle wird ab September Pfarrer Christian König für die reformierte Kirchgemeinde Wehntal zuständig sein. Dafür wechselt dieser vom Pfarramt Baden ins Wehntal.

22. Juni

Neuer Gemeindeschreiber Simon Knecht

Der 37-jährige Simon Knecht übernimmt heute das Amt des Gemeindeschreibers. Er wird damit Nachfolger von Chantal Nitschké. Simon Knecht war bis 2018 Gemeindeschreiber in der Nachbargemeinde Ehrendingen und bis Ende Mai Gemeindeschreiber und Vorsitzender der Geschäftsleitung in Obersiggenthal. Er lebt mit seiner Familie in Mellikon.

1. August

Corona-5: Nationalfeier entfällt heuer

Wie in anderen Gemeinden und Städten auch wurde die diesjährige Feier zum 1. August abgesagt.

August

Migrolino wird «AVEC»

Per 1. Juli übernahm die Firma Valora die Migrolino-Filiale am Bahnhof Niederweningen. Damit zog ein weiterer «AVEC» in die neu gestalteten Räume. Kaffee und frisches Brot gibt es weiterhin. Aber leider keine Bahnbillette. Somit entfällt eine weitere Dienstleistung des vielgerühmten «Service public».

23. September

Corona-6: Gemeindeversammlung mit Maskentragpflicht

An der Gemeindeversammlung nahmen 35 Stimmberechtigte und 4 Gäste ohne Stimmrecht teil. Aufgrund

dieser grossen Anzahl mussten alle – ausser der referierenden Gemeindepräsidentin – eine Schutzmaske tragen. Die beiden Geschäfte – Abnahme der Jahresrechnung 2019, Abnahme der neuen Friedhofs- und Bestattungsverordnung und Vorberatung der neuen Gemeindeordnung – wurden mehr oder weniger einstimmig bewilligt. Das gesellige Beisammensein nach der GV beschränkte sich auf das Anstossen mit Wein oder Wasser.

2. November

Corona-7: Maskenpflicht wird ausgeweitet

Wie im Frühling erwartet wurde, kam mit den kühleren Temperaturen leider auch die zweite Covid-19-Welle. Um die besorgniserregenden Fallzahlen in den Griff zu bekommen, wurde die Maskentragpflicht ausgeweitet. Neben der Maskentragpflicht im öffentlichen Raum und in Geschäften tragen neu beispielsweise nun auch Schülerinnen und Schüler ab der Sekundarstufe im Unterricht eine Maske.



Bio-Betrieb «Mini-farming» hat seine Wurzeln tief im Tal.

(Foto: Natalie Müller)

Flohmarkt-Stimmung vor dem noch geschlossenen Restaurant Althaus.

(Foto: Maria Hauswirth-Büchel)

Mit Keyboard, Alphorn- und Büchelklängen wird das neue Jahr begrüsst



CHRONIK SCHLEINIKON 2020

1. Januar

Das Jahr 2020 beginnt in Schleinikon mit einem besinnlichen Neujahrsgottesdienst, umrahmt mit musikalischen Beiträgen von Markus Waser und Heinz Della Torre. Zum Apéro gibt's feine Häppchen, Champagner und Orangensaft. Unbeschwerte Momente mit fröhlichem Anstossen und guten Wünschen für das, was kommen mag.

Februar

Stürmisches Wetter, heftige Regenschauer und dann wieder aussergewöhnlich warme Temperaturen bis 20°. Bedrohliche Nachrichten über Coronavirus im nahen Ausland.

März

Corona auch bei uns

Offizielle Devise: Bleiben Sie zuhause! Kontakte radikal einschränken, Alte und Risikogruppen schützen! Hygienemassnahmen beachten, Abstand halten, Begrüssung ohne Händeschütteln! Keine Grossveranstaltungen, Gottesdienste, Familienfeste.

16. März

Lockdown

Der Bundesrat stuft die Situation in der Schweiz als «Ausserordentliche Lage» gemäss Epidemien-gesetz ein. Alle Läden, Restaurants, Bars, Schulen sowie Unterhaltungs- und Freizeitbetriebe werden geschlossen. Ausgenommen sind Lebensmittelläden und Gesundheitseinrichtungen. Es gibt Kurzarbeit, Zwangsferien, Home-Office und Home-Schooling.

Da über 65-Jährige das Haus nicht verlassen sollten, bieten Milchhütte, Volg und Drogerie Hauslieferdienste an. Die Cafeteria in der Milchhütte wird aufgehoben

und zu einem kleinen Gemüsemarkt umfunktioniert. Nachbarschaftshilfe bringt Kontakte über Gartenzäune hinweg. Aber Grosseltern sollen ihre Enkel nicht mehr hüten.

April

Tourismus im Wehntal

Bei wunderbarem Frühlingswetter – ganz ohne Fluglärm und kaum Autoverkehr – sind Spaziergänge und Veloausflüge für viele Familien ein neu entdecktes Vergnügen. Wanderlustige und Bikesport-Begeisterte beleben Strassen und Wege auch in Schleinikon. Manch ein Landwirt ärgert sich jedoch über respektlose Gäste. Offensichtlich ist nicht allen bewusst, dass Wiesen und Ackerland nicht von jedermann und jedem Hund betreten werden dürfen. Deponieren von Abfällen an Wegrändern und sogar in Gärten geht gar nicht!

Ein Kleinod kann am Egg-Hang oberhalb des Hofes Schellenberg bestaunt werden: Die Naturwiese wurde als zweit Schönste im Kanton Zürich prämiert und sogar am Schweizer Fernsehen gezeigt.

Neues Leben am Leebuck

Am Leebuck – vielen bekannt als «Räb-Hoger» –, dem ehemaligen Schlittel-Hügel, ist neues Leben erwacht. Es gedeihen Gemüse, Beeren und neue Hochstamm-bäume sowie Hühner, Hasen, Schafe und Wollschweine. Der Bio-Betrieb «mini-farming» hat seine Wurzeln buchstäblich im Tal: Natalie Müller ist hier aufgewachsen und bewirtschaftet nun mit ihrem Mann Daniel das Land ihrer Grosseltern.

Am nationalen Fahrturnier des Schweizerischen Verbands für Pferdesport wurden die Zuschauenden in längst vergangene Zeiten versetzt.

(Foto: Ursi Payne)



Viel Neues in diesem Jahr – beispielsweise neues Mitfahrbänkli und neues Leben am Leebuck



25. April

Überraschung vom Frauenverein

Weil die Seniorenreise und andere Veranstaltungen abgesagt werden, steckt der Vorstand des Frauenvereins allen Seniorinnen und Senioren einen Gruss mit Überraschung in den Briefkasten.

Mai

Hochwacht: Eröffnung trotz allem

Nach vier Jahren Umbau eröffnet das Restaurant Hochwacht auf der Lägern seinen Betrieb. Die Freude ist riesig, obwohl kein grosses Fest möglich ist. Wegen der BAG-Vorschriften werden die 500 Gäste per Take Away bedient und unter der mächtigen Kastanie mit Grillwürsten verpflegt. Viele Biker und Wanderer freuen sich über den gelungenen Um- und Neubau dieses einzigartigen Bergrestaurants hoch über unserem Dorf. Die gemütliche Wehntaler Stube bietet einen schönen Ausblick auf das Tal.

25./26. Juli

Nationales Fahrturnier des Schweizerischen Verbands für Pferdesport

Obwohl wegen Corona die meisten Veranstaltungen abgesagt werden mussten, darf der Fahrclub Lägern das lange geplante Turnier kurzfristig durchführen, jedoch ohne öffentliche Werbung und mit ausgearbeitetem Schutzkonzept. So kommen zum nationalen Fahrturnier vor allem Insider und die berühmtesten Pferdesportgrössen von nah und fern. Einheimische Laien treffen auf Personen, die gerne Auskunft geben über Vorschriften und spezielle Aspekte dieser Sportart: Kutschen und Bekleidung sind bis ins Detail traditionsgemäss ausgestattet, so dass Herkunft und Stand lesbar sind. Art der Gefährte, Kleider, Kopfbedeckung etc. geben Aus-

kunft über Besitzstand, städtische oder ländliche Herkunft. Die noble Ausstattung von Mensch, Tier und Gefährt versetzen Zuschauende in längst vergangene Zeiten.

5. September

Informelles Oldtimer-Traktoren-Treffen

Im Wehntal und Umgebung gibt es zahlreiche Fans von Oldtimer-Traktoren. Sie pflegen ihre bewährten, soliden Fahrzeuge und Geräte mit grosser Hingabe und pflegen auch den Kontakt mit Gleichgesinnten, machen gemeinsam Ausfahrten und stellen ihre Fahrzeuge gerne zur Schau.

18. September

Natur erfahren auf dem Schulhausplatz

Die Äpfel der zwei letzten Obstbäume, die die Umgestaltung des Schulareals vorläufig überstanden haben, bieten der Primarschule Schleinikon eine willkommene Gelegenheit für eine praktische Verwertungsaktion. Mit offensichtlichem Vergnügen stürzen sich die Kinder in die Arbeit: Früchte auflesen, zerstückeln und zu Most und Dörrschnitzen verarbeiten. Andere üben sich im Bohren und Sägen für ein «Insektenhotel».

Neue Mitfahrbank

Das marode blaue Mitfahrbänkli konnte nicht mehr repariert werden. Nun steht ein prächtiger Ersatz bei der Bushaltestelle vor dem Gemeindehaus für alle, die eine Mitfahrgelegenheit suchen. Hersteller der soliden Holzbank sind die Angestellten unseres Forstbetriebes. Ideal wäre ein passendes «Gegenstück» beim Bahnhof. Ob sich da ein Sponsor finden könnte?

Borkenkäfer sind immer noch aktiv in unserem Wald – Forstarbeiter auch. Imposante Holzstapel werden an Feldrändern zwischengelagert.



*In der Primarschule Schleinikon hatten
Gross und Klein grosse Freude am Mosten.
(Foto: Sarah Radix)*

Schleinikons Bevölkerung ist in den letzten 12 Monaten um 100 neue Einwohner auf über 830 gewachsen



Kleiner Flohmi in Schleinikon

Der in Zeitungen propagierte «Secondhand Day» inspirierte auch Schliniker Frauen. Auf dem Vorplatz des noch geschlossenen Restaurants Althaus wird ein kleiner Flohmarkt aufgebaut. Erwachsene freuen sich über die Begegnungsmöglichkeit, Kinder über faszinierende «Trouvailles», für die sie gerne ihr Taschengeld ausgeben.

Oktober

Die Corona-Fallzahlen nehmen zu. Per 19. Oktober sind spontane Menschenansammlungen von mehr als 15 Personen im öffentlichen Raum verboten. In öffentlich zugänglichen Innenräumen sowie in allen Bahnhöfen, Flughäfen etc. muss eine Maske getragen werden. In Restaurants, Bars und Clubs darf nur im Sitzen konsumiert werden. Auch die Gemeindeverwaltung ist geschlossen und bietet nur noch Telefondienst oder Kontakte nach telefonischer Voranmeldung an.

10. November

Statt Räbeliechtli-Umzug Räbeliechtli-Challenge

Auch der traditionelle Räbeliechtli-Umzug ist nicht erlaubt. Deshalb hat ein kleines OK eine alternative Idee lanciert: Beim Schulhaus gibt es Raben zum selber Schnitzen. Die verzierten Lichter sollen am Abend auf einem Brunnenrand deponiert werden. Dann sind Jung und Alt zu einem persönlichen Spaziergang zu den zahlreichen beleuchteten Brunnen eingeladen. Fotografieren erwünscht; für schöne Bilder gibt's ein kleines Präsent. Es wurden total 99 Räbeliechtli gezählt.

Bautätigkeit und Bevölkerungswachstum

Rund 80 Wohneinheiten wurden dieses Jahr erstellt. Schleinikon ist im Laufe der letzten 12 Monate um knapp 100 neue Einwohnerinnen/Einwohner gewachsen – das ist natürlich eine Sensation. Wir sind inzwischen bei über 830!

14. November

«Kurzschluss» mit Flurin Caviezel

Mitten in kulturell kargen Zeiten, wenn die meisten Veranstaltungen abgesagt sind, bietet Kultur Wehntal ein besonderes Highlight. Der Bündner Komiker präsentiert wundersame, oft hintergründige Geschichten voller Sprachwitz und Komik mit virtuoser Akkordeonmusik. Der Gemeindesaal ist selbstverständlich Corona konform eingerichtet und obwohl es statt Apéro nur Mineralwasser in Pet-Flaschen gibt, sind die Anwesenden in bester Stimmung. Zuhören und lachen geht auch mit Maske!

29. November

Neuer Gemeinderat: Terzio Burri

Auf den Rücktritt von Michel Flach aus dem Gemeinderat nach knapp einem Amtsjahr folgte ein überraschender Wahlkampf mit vier Kandidierenden. Im zweiten Wahlgang wird Terzio Burri mit klarem Mehr gewählt.

Ausblick

Da so viele Anlässe abgesagt werden mussten (Bannumgang, Jubilaren-, Jungbürger-, 1.-August-Feier, Neuzuzüger-Begrüssung etc.), soll im nächsten Jahr ein grosses Dorffest entlang der Dorfstrasse stattfinden, wo Alteingesessene und Neue sich unbeschwert begegnen können.

Schulfach «Meditation» dank Corona und vermehrt Aktivitäten «outdoor». Corona forderte die Schulen heraus. (Foto: Olivia Maurer)

Corona - Stundenplan

M = Mathe D = Deutsch (Tagebuch, Belletr., Lesen, schreiben, Karte schreiben) B = Basteln / Werken / Nähen Z = Zeichnen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
08:30-9:00	MEDITATION	MEDITATION	MEDITATION	MEDITATION	MEDITATION
09:30-10:00	M	M	D	M	M / D
10:00-11:00	D	D	B/W/N	D	Z
11:00-12:00	OUTDOOR U.H.U.	OUTDOOR U.H.U.	OUTDOOR U.H.U.	OUTDOOR U.H.U.	OUTDOOR U.H.U.
12:00-13:00	LUNCH	LUNCH	LUNCH	LUNCH	LUNCH
13:00-14:00	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE
14:00-15:00	OUTDOOR TURNEN	OUTDOOR TURNEN	OUTDOOR TURNEN	OUTDOOR TURNEN	OUTDOOR TURNEN
15:00-16:00	Free Time	Free Time	Free Time	Free Time	Free Time
16:00-17:00	Free Time	Free Time	Free Time	Free Time	Free Time

Turnen: Spiel, Wettk., Selbstverwirklichung, Teamarbeit, Kommunikation, Stressmanagement
 → muss in der Natur sein



Alt und Jung im Lockdown

CHRONIK SCHÖFFLISDORF 2020

Januar

Nochmals Geschenke

Im Hinblick auf eine mögliche Fusion mit Oberweningen äusserten die Stimmberechtigten an der Gemeindeversammlung den Wunsch nach einer Steuersenkung. Schöfflisdorf geht von 39 auf 36 Prozent zurück.

Neben dem Gewinn aus dem Geschäftsjahr 2019 verteilt die ZKB auch den Gemeinden des Wehntals eine Sonderzahlung anlässlich ihres 150-Jahre-Jubiläums. Schöfflisdorf erhält eine Jubiläumsdividende von CHF 44'812.35.

Februar

Chancen

Der Kanton möchte mehr elektronische Baugesuche. Schöfflisdorf mit 1'400 Einwohnern ist die einzige Gemeinde im Unterland, welche an der Einführungsphase der Plattform «eBaugesucheZH» teilnimmt.

Am 10. Februar fegt das Sturmtief Sabine mit ca. 113 km/h über den 866 Meter hohen Lägernkamm. Das bringt den Flugplan des Flughafens Kloten durcheinander.

Zurzeit zeichnet sich schweizweit der mildeste Winter seit Messbeginn von 1864 ab. Lokal wird 1 Grad Celsius mehr registriert als in den bisher mildesten Rekordwintern.

März

Coronavirus

Das Coronavirus droht die Schweiz lahmzulegen. Der Bundesrat hat Grossveranstaltungen verboten. Täglich überschlagen sich die Meldungen, und ängstliche Mitbürger melden sich bei den Beratungsstellen oder direkt beim BAG. Bundesrat Alain Berset rät zu sozialer Distanzierung und Hygienemassnahmen. Das Pandemiegeschäft floriert, wie z. B. Maskenimporte, Plexiglas-Schutzwände für Spitäler, Banken und Versicherungen.

Es folgt ein allgemeiner Lockdown. Schulen, Restaurants, Kirchen und Non-Food-Läden werden geschlossen.

Die Schulkinder vom Rietli bekommen ihre Hausaufgaben per E-Mail. Die Lehrerschaft und die Familien sind mit Home-Office und Home-Schooling echt gefordert.

Besondere Risikogruppe sind die Senioren; deshalb sollen sie auch keine Enkel mehr hüten und nicht zum Einkaufen gehen. Diese Bevölkerungsgruppe, also 1,5 Millionen Menschen, sind hierzulande älter als 65 Jahre. Um der sozialen Isolierung zu entgehen, entstehen verschiedene Nachbarschaftshilfen.

April

Info digital

Um den Mitgliedern aufmunternde Infos zukommen zu lassen, verfasst Dorothea Meili, Präsidentin von Altissimo, mehrere Briefe mit positiven Gedanken. Das sind Lichtblicke.

Andere technische Ausrüstung nutzt die Jagdgesellschaft Lägern-West: Die neue Drohne mit Wärmebildkamera soll bei der Rettung von im Gras versteckten Rehkittzen zum Einsatz kommen.

Gleichzeitig schrumpft momentan eine Wehntaler Fuchspopulation wegen der Räude, eine Milbenerkrankung, die zu Fellverlust und schliesslich zum Tod der Tiere führt. Meist können diese Tiere nur noch vom Jagdaufseher erlöst werden.

Unbekannte Initianten haben eine Aktion gegen den Corona-Koller gestartet, und zwar am Strackerenweg am Waldrand. Bunte Steine bilden eine Schlange, die stetig wächst. Alle Mitbewohner dürfen selbstbemalte Steine anhängen, solange diese ausserordentlichen Massnahmen dauern.



Die grosse Eiche am Strackerenweg wurde aus Sicherheitsgründen gefällt.
(Foto: Viktor Maurer)

Veränderungen und Neuanfänge als Chancen



Mai **Lichtblicke**

Am 20. Mai wird im Wehntal und in der ganzen Schweiz der «Tag der Sonne» gefeiert. Die IG Solar hat sich zum Ziel gesetzt, mindestens 100 Mitbürger im Wehntal zu motivieren, eine Photovoltaik-Anlage bei sich auf dem Dach zu installieren. Wegen der erschwerten Umstände findet ein Online-Meeting statt.

Dank mildem Frühling überleben die Jungstörche auf dem Kirchturm. Die Bedingungen sind dieses Jahr ausserordentlich gut. Was vor siebzig Jahren völlig undenkbar war, gehört nun wieder zum gewohnten Bild, kehren doch die Weissstörche, die hier geboren sind, jedes Jahr an denselben Ort zurück.

Juni **Neues wagen**

Bis auf Weiteres sind Gottesdienste und Konfirmationsfeiern aufgrund des Versammlungsverbots nicht möglich, oder dann nur digital. Die geplanten öffentlichen Abschiedsfeiern unserer Pfarrer Joachim Korus und Mathias Rissi können deshalb nicht stattfinden.

Die Scherschneiderin Gaby Studer eröffnet nach sieben Jahren ihre erste eigene Ausstellung im Atelier Zwänzg.

Juli **Sich freuen oder ärgern**

Die Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung ist nun im Bundesgesetz verankert. Das ist einmalig in ganz Europa. Was Nils Müller und Claudia Wanger auf der Forch vor zehn Jahren begonnen und lange erkämpft haben, ist zu einer regelrechten Bewegung gewachsen. Dieses Gesetz ist die Grundlage für eine Wende zu einer nachhaltigen Landwirtschaft und darf unter Einhaltung

der Bestimmungen auch im Wehntal angewendet werden.

Neue Auflagen vom Bundesrat erfordern die Quarantäne von Reisenden aus einem Risikoland. Die Liste der Länder wird laufend angepasst.

Die Raiffeisenbank ist 100 Jahre alt, kann aber den Geburtstag nicht wie üblich feiern. Der Jubiläumsfonds wird nun in anderer Form den Gemeinden zur Verfügung gestellt. Unter der Crowdfunding-Plattform «Lokalhelden.ch» können Private ihre Projekte aufschalten, die andern zugutekommen.

Leider kann auch der Abschied vom langjährigen Schulleiter Jörg Stühlinger nicht öffentlich gefeiert werden. Das Rietli-Team kann ihm nur im kleinen Rahmen für all seine Ideen, offenen Ohren und seine Mitmenschlichkeit danken.

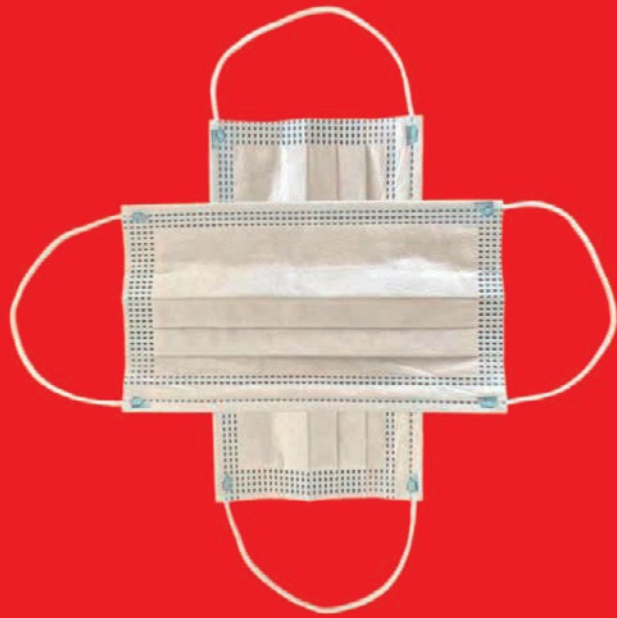
August **Es surrt, schwirrt und gurgelt**

Es ist Hochsaison für Wespen. Der warme Frühling hat auch diesen unbeliebten Nützlingen beim Bau ihrer Nester geholfen. Fleisch, Süßes oder Bier haben geradezu eine magische Anziehungskraft auf diese Insekten; manche Grillparty im Dorf wird dadurch verdorben. Dass eine Kolonie dieser Gelbschwarzen z. B. über 200 Fliegen pro Stunde in ihr Nest tragen und die Tierchen ein wichtiger Bestandteil unseres Ökosystems sind, empfinden wir anders. Sie sind uns, wenn wir draussen essen, einfach nur lästig.

Unter dem Boden sind indessen andere an der Arbeit. Für die Abwasserleitungen gibt es ein langjähriges Unterhaltskonzept. Die Hauptleitungen der öffentlichen Kanalisation werden gespült und mit TV-Aufnahmen geprüft. Der vom Gemeinderat bewilligte Gesamtkredit beträgt 47'000 Franken. Der Grund für die Überschreitung

Die Schweiz trägt Maske. Während der zweiten Coronawelle im Herbst wurde die Trappflicht noch verschärft.

(Foto: WhatsApp – Bernadette Maurer)



Fusionsgelüste zwischen Oberweningen und Schöfflisdorf gehen in der zweiten Welle unter



des Betrages um 7'000 Franken liegt im Einbezug des Entlastungskanals vom Bahnhof bis zur Surb, der im Zusammenhang mit den Planungen für das Regenbecken steht.

Nicht die Wespenpopulation, aber das anhaltend trockene Wetter hat der grossen Eiche beim Strackerenweg geschadet. Sie wird vom Forstamt aus Sicherheitsgründen gefällt. Die Schaukel, die 35 Jahre dort gehangen und manchem Kind oder Erwachsenen Freude bereitet hat, ist nun verschwunden.

September

Schritte in die Zukunft

Bis Ende November wird die ganze Schulstrasse saniert und ist sowohl für den motorisierten Verkehr als auch für Fussgängerinnen und Fussgänger gesperrt. Die Sanierungsarbeiten betreffen den Fahrbahnbelag, Randsteine und Strassenbeleuchtung.

Am 9. September informiert der Gemeinderat Schöfflisdorf über den Zusammenschlussvertrag der Gemeinden Schöfflisdorf und Oberweningen, nachdem vor drei Jahren das Zusammenschlussprojekt aller vier Wehntaler Gemeinden gescheitert ist. Obwohl der Gemeinderat Oberweningen und die RPK's beider Gemeinden gegen eine Fusion sind, wird durch die Vorberatende Schöfflisdorfer Gemeindeversammlung die Annahme des Zusammenschlussvertrages an der Urne empfohlen.

Auf direktem Weg von Ehrendingen ins Wehntal hat sich Pfarrer Christian König aufgemacht. Er hat Erfahrung mit Fusionen und findet Zusammenschlüsse eine Chance. Er ist ab 1. September einer der Nachfolger von Joachim Korus und Mathias Rissi.

Die zweite Stelle ist noch unbesetzt; daher dient Pfarrer Lukas Maurer aus Rüti als Vikar, bis die Pfarrwahlkommission jemanden gefunden hat.

Oktober

Auf und ab

Die zweite Welle von Covid-19 rollt an. Täglich werden wir mit neuen Fallzahlen überflutet.

Die Spitäler befürchten, dass sie bis Mitte November an ihre Kapazitätsgrenzen stossen werden. Einige fordern jetzt wieder härtere Massnahmen. Dazu gehören Maskenpflicht in allen geschlossenen Räumen, Home-Office-Empfehlung, Grosseltern sollen selber entscheiden, ob sie Enkel hüten wollen. Bis jetzt möchte man auf einen weiteren Lockdown verzichten.

Eine Standaktion des Lokalkomitees Wehntal zur Konzern-Verantwortungsinitiative findet am 3. Oktober im Schmittedörfli statt, natürlich mit Schutzkonzept und im Freien.

November

Meinungen

Zwanzig Stationen des staatlichen Messnetzes registrieren die höchsten je gemessenen Novembertemperaturen, nämlich bis 20 Grad und darüber.

Am 29. November ist Abstimmungswochenende. Es wird u. a. über den Zusammenschlussvertrag und damit über eine mögliche Fusion zwischen Schöfflisdorf und Oberweningen abgestimmt. Diese wird in Schöfflisdorf mit 257 Ja-Stimmen gegenüber 283 Nein-Stimmen bei einer Stimmbeteiligung von 57,3 Prozent abgelehnt.

Dezember

Feiern

Samichläuse bleiben dieses Jahr im Wald, und Familien-Weihnachten sind nur bis zehn Personen erlaubt. Alles coronakonform!



Für die Öffentlichkeit hat die Gemeinde Oberweningen einen Defibrillator angeschafft, welcher beim Gemeindesaal hängt.

(Foto: Fountain-Script)

Die Juso Zürcher Unterland fordert die Gemeinde Oberweningen auf, das Dorfwappen mit dem dunkelhäutigen St. Mauritius zu ersetzen



CHRONIK OBERWENINGEN 2020

Anfang Februar

Stürmischer Start in den zweiten Monat

Nach «Petra» kommt nur wenige Tage später «Sabine». Der Wintersturm ist mit einer Windgeschwindigkeit von rund 113 km/h nur knapp schwächer als 1999 der Sturm «Lothar», der es auf satte 213 km/h schaffte.

8./9. Februar

Oberweningen hebt Sozialbehörde auf

Mit 388 Ja-Stimmen gegenüber 110 -Nein (Stimmteilnahme 45,7 Prozent) wird an diesem Wochenende die neue Gemeindeordnung angenommen. Damit setzt Oberweningen das revidierte Gemeindegesezt von 2018 um. Ausserdem wird damit die Sozialbehörde per 1. Juni abgeschafft. Neu wird der Gemeinderat deren Aufgabenbereich übernehmen.

Februar

Der Winter, der ein Frühling ist

Seit Messbeginn 1864 gab es keinen solchen milden Winter wie heuer. Nie sehen die Oberweningener (wie übrigens das ganze Wehntal) zwischen November und April Schnee im Tal. Damit liegt der diesjährige an der Spitze einer Liste von weiteren ungewöhnlich warmen Wintern.

26. März

Lieferservice für Risikogruppen

Leider macht COVID-19 – besser bekannt als «Coronavirus» – auch vor dem Wehntal nicht halt. Die Gemeinde organisiert, zusammen mit Landi Surb/Volg und dem STV Wehntal, einen Lieferservice für Lebensmittel und sonstige Bedarfsmittel. Dies für Senioren, allgemeine Risikogruppen wie bereits gesundheitlich angeschlagene Personen und für solche, die sich in Quarantäne befinden.

April

Die Trockenheit wird kritisch

Auch dieses Jahr zeichnet sich wieder eine extreme Trockenheit ab. Dies wie bereits 2018. So hat es Ende März zum letzten Mal geregnet in Oberweningen, wie auch im Rest des Wehntals. Leider reicht der damalige eintägige Regenguss in keiner Weise aus. Nun gilt auch wieder erhöhte Waldbrandgefahr.

Mai

Leben retten

Die Gemeinde hat für die Öffentlichkeit einen Defibrillator angeschafft. Dieser hängt gut sichtbar beim Gemeindesaal. Ausserdem beteiligt sich Oberweningen auch an der Anschaffung einer Drohne für die Jäger, die der Rehkitzrettung im hohen Gras dient.

Juni

«Black Lives Matter» ersetzt Corona?

Mit einem Offenen Brief fordert die Juso Zürcher Unterland die Gemeinde auf, das Dorfwappen, welches den dunkelhäutigen St. Mauritius zeigt, zu ersetzen. Die Darstellung eines «Mohren» in dieser Form sei rassistisch und nicht mehr zeitgemäss. Die jungen Leute liefern dazu gleich einen Vorschlag – eine schwarze Faust auf rotem Grund. Denksportaufgabe: Würde mit dem Entfernen eines Symbols auch der Rassismus verschwinden? Kurz darauf haben einzelne Fahnenhersteller Lieferschwierigkeiten, weil sich die Oberweningener plötzlich ihrer Fahne bewusst werden und eine Gemeindefahne bestellen.

Die ausserordentliche Trockenheit im Winter
und Frühling setzt der Natur zu.
Der Boden zeigt üble Risse.
(Foto: Fountain-Script)



Die Bewohner von Oberweningen und Schöfflisdorf lehnen eine Fusion beider Dörfer ab.



9. September

Diskussion zur möglichen Gemeindefusion

Einer Fusion von Oberweningen und Schöfflisdorf steht der Gemeinderat äusserst kritisch gegenüber. Ein Hauptgrund liegt darin, dass zu wenig Synergiepotential gefunden wurde, weil in vielen Bereichen schon zusammengearbeitet wird. Für die ebenfalls kritisch eingestellten Rechnungsprüfungskommissionen liegt der Grund in der mangelnden Information über eventuelle Mehrkosten und einem möglichen Sparpotenzial. Diese Punkte wurden von den Rechnungsprüfungskommissionen beider Gemeinden angesprochen. Sollte bei der Abstimmung im November der «Vertrag über einen Zusammenschluss» von den Einwohnern angenommen werden, wäre eine Fusion – nach einer weiteren Abstimmung – per 2023 möglich.

29. November

Abstimmung zur Fusion von Oberweningen und Schöfflisdorf

Kein weiterer Schritt in Richtung Fusion der beiden Dörfer Oberweningen und Schöfflisdorf. Die Bevölkerung von Oberweningen lehnt einen Zusammenschlussvertrag mit 342 Nein-Stimmen gegenüber 320 Ja-Stimmen bei einer Stimmbeteiligung von 55,2 Prozent ab und folgt so der Empfehlung des Gemeinderats und der Rechnungsprüfungskommission.



Redaktion

Katrin Brunner	Niederweningen
René Hartmann	Niederweningen
Sibylle Hauser	Niederweningen
Maria Hauswirth-Büchel	Schleinikon
Bernadette Maurer	Schöfflisdorf

Lektorat

Silvia Zürcher	Schöfflisdorf
----------------	---------------

Chronistinnen

Katrin Brunner	für Niederweningen
Katrin Brunner	für Oberweningen
Maria Hauswirth-Büchel	für Schleinikon
Bernadette Maurer	für Schöfflisdorf

Produktion

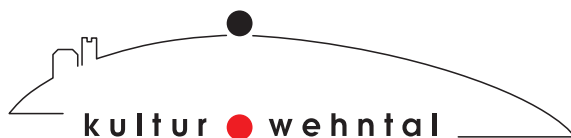
Layout	Fotosatz Henle, Inhaber Mark Scheidegger, Niederhasli
Druck	Wehntal Druck GmbH, Schöfflisdorf
	Auflage: 3550 Exemplare, Dezember 2020

Kontakt und Copyright

kultur wehntal, Gemeindeverwaltung Oberweningen, 8165 Oberweningen
www.kultur-wehntal.ch

ISSN 2297-7554

Schweizerische Nationalbibliothek
Schlüsseltitle: «Wehntaler Jahresblatt»



Wie gefällt Ihnen das Wehntaler Jahresblatt?

Schreiben Sie uns Ihre Meinung, Ihre Verbesserungsvorschläge usw. Oder schreiben Sie selber gern? Wir suchen immer Autorinnen und Autoren, die sich mit Themen aus dem Wehntal auseinandersetzen. Melden Sie sich bei Kultur Wehntal <https://www.kultur-wehntal.ch/kontakt>.

Chronistinnen können nicht überall dabei sein. Deshalb sind sie dankbar für Hinweise auf Ereignisse in den Wehntaler Gemeinden.

Aufzeichnungen

Anekdoten

Annalen

Chronik

Denkschrift

Diarium

Erinnerungen

Geschichten

Handlungen

Jahrbuch

Memo

Sagen

Reportagen

Tagebuch

Zeitgeschichtlich

