

KANTON

FINANZKRISE: Die Firmen haben in Zürich 413 Millionen weniger Steuern bezahlt als erwartet **SEITE 23**

REGION

FUSION: Die Reformierten in Altikon und Thalheim werden im Juni entscheiden **SEITE 23**

REGIONALKULTUR

BEOBACHTER: Theo Freys Fotos aus Stammheim sind vor dem Krieg entstanden **SEITE 25**



Jagdschiessanlage Au muss saniert werden

Boden, Oberflächengewässer und Grundwasser rund um das Areal der Jagdschiessanlage Au in Embrach sind mit diversen Schadstoffen belastet. Das hat eine kantonale Untersuchung ergeben. Die Zukunft der Anlage ist jetzt in der Schwebe.

EMBRACH/ZÜRICH – Das Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft (Awel) hat über den Winter das Areal der Embracher Jagdschiessanlage Au untersucht. «Die Untersuchung zeigt auf, dass das Gelände altlastenrechtlich gesehen als sanierungsbedürftiger Standort einzustufen ist», schreibt die Baudirektion in einer Mitteilung. Belastet – durch Wurfmunition und Munition – sind gemäss Studie Boden, Oberflächengewässer und das Grundwasser.

Rolf Gerber, Chef des Amts für Landschaft und Natur der Baudirektion, sagt auf Anfrage: «Bei früheren Untersuchungen wusste man schon, dass Schadstoffe auf dem Boden liegen.» Man habe aber den Verlauf der Schadstoffe im Sickerwasser und im

Grundwasser nicht gekannt. «Jetzt hat man herausgefunden: Die Situation im Grundwasser und im Sickerwasser ist nicht unbedenklich.» Es bestehe nun kein Zweifel mehr daran, dass Blei

«Die Situation im Grundwasser und im Sickerwasser ist nicht unbedenklich»

Rolf Gerber, Amtschef ALN

und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (Pak), die als krebserregend gelten, durch den Boden bis zum Grundwasser gelangen. Es werde jedoch davon ausgegangen, dass eine

akute Gefahr für Trinkwasser und Lebewesen in Gewässern nicht bestehe, so Gerber.

Nun ist die Baudirektion verpflichtet, ein Sanierungsprojekt für die Jagdschiessanlage auszuarbeiten. Unklar sei bisher zum Beispiel, ob die Sanierungsmassnahmen das ganze Anlagenareal betreffen oder nur einen Teil davon. «Aber saniert wird in jedem Fall», betont Gerber. Es werde sehr aufwendig und teuer sein. Bei der aktuellen Sanierung der Jagdschiessanlage Pfäffikon rechnet man mit Kosten von 2,5 Millionen Franken. Trotz des Aufwandes werde es aber vermutlich nicht möglich sein, in Embrach sämtliche Altlasten zu entfernen. Dies, da sich das Material teilweise gelöst im Wasser befinde, das sich langsam weiterbewege.

Schiessbetrieb geht weiter

Die Baudirektion strebt an, bis 2012 ein Sanierungsprojekt vorzustellen. Denn so besteht die Möglichkeit, dass für einen Teil der Arbeiten Bundes-

gelder gesprochen werden. Die Restkosten hat der Kanton zu tragen. Bis das Sanierungsvorhaben feststeht, kann die Jagdschützengesellschaft Zürich den Schiessbetrieb weiterführen. Der Entwurf des aktuellen Betriebsreglements werde nun anhand der gewonnenen Erkenntnisse angepasst. «So versuchen wir, dass in der Übergangsfrist durch den Schiessbetrieb zusätzliche Schäden in einem absoluten Minimum bleiben.» Ob der Schiessbetrieb auch nach einer Sanierung weitergeführt werden könne, steht laut Gerber noch nicht fest. «Wir behalten uns vorderhand alle Optionen offen.» Dass das Gebiet der Schiessanlage auch für Naturschutz und Landschaftsschutz von Interesse sei, mache die Angelegenheit noch komplizierter. Die Anlage liegt zum Teil in einer seit 2003 bundesrechtlich geschützten Tössaue.

Fritz Seiler, der Präsident der Betriebskommission der Jagdschützengesellschaft, hofft, dass die Anlage trotz der aktuellen Befunde auch künftig

weiterbetrieben werden kann. «Im Kanton Zürich besteht die Revierjagd. Und solange das der Fall ist, müssen die über 1200 Jäger trainieren können.» Und dafür brauche es auch das Tontaubentraining, das die anderen beiden Anlagen im Kanton Zürich in Meilen und Pfäffikon bislang nicht bieten.

Auch Gerber sagt: «Wir erachten Wurfmunitionstraining als nötig.» Gerade die Tontauben seien aber ein grosses Problem. Denn die Tontaubensplitter und die Projektile, mit denen auf Tontauben geschossen wird, landen sehr weit verbreitet. Deshalb können sie nicht so leicht wieder eingesammelt werden, wie Munition, die in einem künstlichen Kugelfang stecken bleibt.

Die ehemalige SP-Kantonsrätin Marianne Trüb-Klingler (Dättlikon), Gegerin der Schiessanlage Au und Gründerin des Vereins «Pro Tössauen» sagt: «Diese Untersuchung hätte man längst machen müssen.» Sie hofft aus Naturschutzgründen, die Anlage werde derzeitig geschlossen. DIMITRI HÜPPI

Flaacher Spargeln: Jetzt ist angestochen

«Wer Spargeln isst, sündigt nicht», sagt der Volksmund – und hat gleich in zweierlei Hinsicht recht: Wer Schweizer Spargeln isst, erweist der Gesundheit wie auch der Umwelt einen Gefallen.

FLAACH – Am Wochenende hat im Weinland die Spargelsaison begonnen. Jürg Gisler, der auf seinem Hof in Flaach bereits in der dritten Generation Spargeln anbaut, steht schon seit fünf in der Frühe auf dem Feld. «Wir sind etwa zehn Tage hintendrin wegen des kalten Wetters», sagt er. Die Stängel scheinen jetzt aber ihren Rückstand auf die Marschtabelle aufholen zu wollen und wachsen – fast schon glaubt man's am Ackerrand zu hören. Zwischen 10 und 20 cm können die Spargeln am Tag zulegen, vorausgesetzt, das Wetter spielt mit.

Gisler baut auf 4,5 Hektaren hauptsächlich weisse Spargeln an. Diese wachsen am besten in sandiger Erde. Der lockere Boden lässt sich gut zu kleinen Dämmen aufhäufen, in welchen die Spargeln, vor Tageslicht geschützt, wachsen können.

Die grünen Spargeln dagegen lässt er aus dem Boden wachsen. Einige sind denn auch schon aus der Erde ans milde Frühjahrslicht gewachsen.

Der Landwirt hat über die Erdwälle der Bleichspargeln lange Plastikplanen gebreitet, damit erzeugt er eine Art Treibhauseffekt. Um das Gemüse ernten zu können, schlägt er die Plane zurück und beginnt, Spargeln, die schon

über den Erdwall hinausgewachsen sind, von Hand behutsam auszugraben. Gestochen werden die Stängel mit einem vorn flachen Stechmesser auf etwa 25 cm Länge. «Die Kunst besteht darin, lediglich die grossen Spargeln zu stechen und die kleinen dabei nicht zu verletzen», sagt Gisler. Um die kleinen häuft er wieder Erde auf. Er hat für die etwa zehn Wochen dauernde Spargelsaison drei slowakische Erntehelfer eingestellt, ausserdem arbeiten vier Schwestern und die 75-jährige Mutter sowie ein ukrainischer Praktikant mit. «Ein geübter Spargelstecher erntet in einer Stunde so 30 bis 40 Kilo», erklärt der Landwirt. Im Ausland würden dafür vereinzelt bereits Maschinen getestet, doch die schnitten einfach alles Gemüse weg, «aber ein solcher Verlust an Spargeln rechnet sich bei unseren Ackerflächen einfach nicht», ist er überzeugt.

Von Spargeln und Kirschen

Auf dem Hof werden die Stängel gewaschen, auf 22 cm Länge geschnitten und für den Verkauf bereitgestellt. Zu Gislers Abnehmern gehören Hofläden, Restaurants in der Region oder auch Private. Bis zu 300 und 400 Kilogramm Spargeln erntet die Familie an einem Tag in der Hochsaison. Doch die Erntedauer ist begrenzt: «Kirschen rot, Spargel tot», sagt eine Bauernregel. Die Pflanze muss ab etwa Mitte Juni Sonnenenergie tanken können, sonst wirft sie im kommenden Jahr keinen Ertrag mehr ab.

18 Franken kostet bei Gisler zurzeit ein Kilo Spargeln der Klasse I. Dennoch gehen sie weg wie warme Sem-

eln. Die ausländische Konkurrenz, die zum Teil weniger als die Hälfte kostet, beeindruckt den Spargelbauer nicht. «Ich habe keine ausländische Konkurrenz», sagt er. «Schweizer Spargeln sind konkurrenzlos frisch und schmackhaft.» Diejenigen aus Übersee würden oft chemisch gebleicht, damit sie in der Schweiz weiss ankommen. Zudem sind eingeflogene Spargeln die reinsten CO₂-Bomben: So schlägt das Gas mit zehn Kilogramm pro Kilo eingeflogenem Gemüse zu Buche.

«Ausländische Spargeln schmecken nach nichts und sind oft holzig», bestätigt auch Martin Slier, Chef de Cui-sine im Gasthof Hirschen in Eglisau. Zu Saisonbeginn ist er persönlich aufs Feld gereist und begutachtet mit Gisler die Spargeln, die bei ihm heute auf den Tisch kommen sollen. Er verarbeitet im «Hirschen» bevorzugt saisonales Gemüse aus der Region. «So erkennt man, dass Spargeln frisch sind», erklärt er und reibt zwei frisch gestochene Stängel aneinander. Das junge Gemüse quietscht und sondert ausserdem an der Schnittstelle Wasser ab. Auch der Kopf muss geschlossen sein, so der Experte. Spargeln sollte man frisch verarbeiten: «Morgens gestochen, mittags verzehrt», zitiert Slier eine Bauernregel. Sein Spargel-Leibgericht? Ganz einfach: «Spargeln mit Sauce hollandaise.»

Wahre Liebe kann warten

Dass Geduld Rosen bringt, wissen die meisten, dass sie auch Spargeln wachsen lässt, die wenigsten. Erst drei Jahre nach Aussaat kann man erste Spargeln ernten, erläutert Gisler den Anbau. Nach sechs Jahren ist Schluss, erst nach 20 Jahren können auf derselben Ackerfläche wieder Spargeln angebaut werden. Ein Spargelbauer muss daher besonders sorgfältig auf die Fruchtfolge und den natürlichen Anbau achten. Deshalb produziert der Landwirt nach ökologischen Kriterien auch Kartoffeln, überdies hält er 50 Kühe. Und der richtige Gourmet hält es mit den Spargeln wie mit den Erdbeeren und Kirschen: Wahre Liebe kann ein Jahr warten. CHRISTINA PEEGE

Spargeln können telefonisch drei Tage im Voraus bestellt werden: 052 318 22 32.

www.flaacherspargel.ch



Jürg Gisler sticht die Spargeln, während Kunden warten (o.). Martin Slier vom Gasthof Hirschen in Eglisau holt Spargeln selbst auf dem Feld. Er serviert sie als Spargelmousse mit Lachs oder mit Fleisch und jungen Kartoffeln. Bilder: Urs Baptista/cp

FRISCHE SPARGELN: GUT UND GESUND

Spargeln sind seit dem Altertum als schmackhaftes Gemüse und Heilmittel bekannt. Spargeln enthalten Asparginsäure und Kalium, welche die Nierentätigkeit anregen und entschlacken. Erntefrisch enthalten Spargeln Vitamine, namentlich B1, B2 und C, ausserdem Kalium, Phosphor, und dazu Spurenelemente wie Kalzium und Magnesium. Die Grünspargel ist etwas vitaminreicher und hat einen herberen Geschmack als die Bleichspargel. Beim Abbau der Asparginsäure entstehen Bernsteinsäure

und Ammoniak, die den leicht unangenehmen Geruch des Harns verursachen. Wer jetzt den Winterspeck loswerden will, hält sich an Spargeln: 100 Gramm enthalten 18 Kilokalorien, wenig Eiweiss und Kohlenhydrate, dafür 93,9 Prozent Wasser und viel Nahrungsfasern, die den Darm in Schwung bringen. Aufgepasst bei den Saucen, die können sich allerdings als wahre Kalorienbomben herausstellen. (cp)

www.swissasparagus.ch