

Ein Alpmat für Wetzikon

Vor dem Eingang zur Migros in Wetzikon steht ein urchiges Holzhäuschen. Es erinnert an ein Chalet. Der eine oder andere Migros-Besucher bleibt vor dem Alpmat stehen und wundert sich, was die Holzkonstruktion zu bedeuten hat. Bei genauerem Hinschauen bemerkt man, dass das Objekt nur als Verkleidung dient. Die Hauptrolle spielt der Inhalt des Häuschens: der Alpmat.

Persönlich

Margrit Abderhalden
aus Gibswil verkauft mit Ehemann Ueli Alprodukte per Automat.

«Im Alpmat findet man vorwiegend Lebensmittel von der Alp. Ergänzt wird das Angebot durch Produkte von anderen Bauern», sagt Margrit Abderhalden und füllt den Automaten mit frisch abgepackten Esswaren wie Alpkäse oder Getreideriegeln auf. Die 34-Jährige steckt hinter der Idee des Geräts im Alpenkleid, das wie ein gewöhnlicher Selecta-Automat funktioniert.

Ursprünglich wollte Abderhalden im Alpmat nur Alpfonduekäse anbieten. Fondue-Automaten gebe es schon vereinzelt in der Schweiz. Die Bäuerin, die die Alprodukte mit ihrem Mann Ueli selbst herstellt, entschied sich dann aber, eine breitere Palette an Esswaren zu vertreiben. «So geben wir auch anderen Landwirten die Möglichkeit, ihre Produkte abzusetzen.» Der Automat sei der verlängerte Arm eines Hofladens und könne von Leuten genutzt werden, die nicht immer Zeit hätten, auf dem Bauernhof vorbeizukommen. Der Alpmat dient aber nicht nur zum Verkauf der Alprodukte, sondern ist auch Gegenstand einer Studie der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Winterthur. «Mithilfe des Alpmaten, der auf dem Campus der Schule steht, wird das Konsumverhalten untersucht», so Abderhalden.

Im Alpmat warten zwischen 30 und 40 Alprodukte auf Abnehmer. «Es gibt beispielswei-



Ein Hofladen neben der Migros: Bäuerin Margrit Abderhalden bietet ihre Alprodukte in einer Art Selecta-Automat in Wetzikon an.

Christian Merz

se 200 Gramm Alpbutter für Fr. 4.50 oder milden Alpkäse für Fr. 2.80 pro 100 Gramm», erklärt Abderhalden. Es sei schön, dass man den Automaten rechtzeitig zur neuen Käsesaison habe aufstellen können. «In zwei bis drei Wochen gibt es neuen Alpkäse.» Am Alpmaten kann man aber auch Gelbmösterl, Birnensaft, Pralines aus Ziegenmilch, gefüllt mit Birnenschnaps, Linzertorten und Nusschnitten aus Dinkelmehl kaufen.

Ein dritter Alpmat steht bei Margrit Abderhalden zu Hause in Gibswil. Gemeinsam mit ihrem Ehemann führt sie dort einen Landwirtschaftsbetrieb. So ganz heimisch ist die Familie aber

noch nicht. Vor etwas mehr als einem halben Jahr zogen die Abderhaldens mit den drei Kindern Simon, Melina und Jan vom Toggenburg ins Zürcher Oberland. «Hier können wir unseren Traum vom eigenen Bauernbetrieb leben», sagt die dreifache Mutter. Es sei sehr schwierig, als junge Familie an einen eigenen Hof zu kommen. Es gebe nicht viele freie Betriebe, und oftmals sei es schlicht zu teuer, etwas Eigenes zu kaufen.

«Wir haben sieben Jahre lang nach einem Bauernhof gesucht», so Abderhalden. Die Familie wäre für den grossen Traum sogar bereit gewesen, weiter weg zu ziehen. «Wir wären auch ins Welschland, ins Wallis oder sogar nach Frankreich gegangen.»

Nun seien sie aber froh, dass sie sich in Gibswil hätten niederlassen können.

«Wir wohnen hier etwas abgelegen und sind für uns, das mögen wir. Trotzdem wohnen wir nicht zu weit weg vom Zentrum», so die ausgebildete Spitex-Fachfrau. Genau das sei ideal für die Vermarktung und den Verkauf ihrer Alprodukte. Man wolle nahe bei den Kunden sein. Nicht nur vom Standort, sondern auch von den Menschen aus der Region ist Abderhalden angetan. «Sie sind sehr offen und herzlich auf uns zugegangen und haben sich uns vorgestellt.»

Ein weiteres Plus für den neuen Wohnort: Die Landschaft und die Natur erinnern

die 34-Jährige an ihre Heimat, das Emmental. Dort wurde sie auf einem Biobauernhof gross und entdeckte ihre Leidenschaft für den Käse. Dank ihrer Passion für das Milcherzeugnis lernte sie 2006 auch ihren Mann kennen. «Wir sahen uns zum ersten Mal an einer Käseolympiade im Bündnerland. Er gewann den ersten, ich den dritten Platz», erzählt Abderhalden und lacht.

Neben seinem Hof in Gibswil, wo das Ehepaar Kühe und Wasserbüffel hält, betreut es die Alp Malbun am Buchserberg im sanktgallischen Werdenberg. Von Mitte Mai bis Ende September zieht die Familie mit Kind und Kegel rauf auf die Alp.

«Mein Mann kümmert sich dort mit einem dreiköpfigen Team um 92 Kühe, 70 bis 80 Rinder und ein paar Schweine. Zu seinen Aufgaben gehört es, das Vieh auf die Weide zu bringen, es zu pflegen und zu melken», erzählt Abderhalden. Die Produktion von Käse und Butter sei natürlich ebenso wichtig.

Ihr Leben auf der Alp wurde 2013 sogar während dreier Wochen vom Schweizer Fernsehen in der Sendung «Schweiz aktuell» porträtiert. «Es war eine Erfahrung wert. Wir sind nicht verkörzt, sondern weltoffen, auch wenn wir gerne für uns sind.» Nach den Dreharbeiten hätten sie dann aber schnell wieder zurück in den Alltag gefunden. Der Medienrummel flaute rasch ab.

Wenn die Kinder dann mal grösser sind und zur Schule müssen, ist es für Margrit Abderhalden vorbei mit der Alpidylle. Sie wird dann zu Hause bleiben. Zu tun habe sie sowieso immer, ob auf der Alp oder auf dem Hof. Als wären das Muttersein und die Arbeit auf dem Betrieb nicht genug, widmet sich Abderhalden noch weiteren Projekten. Im Februar veröffentlichte sie das Kochbuch «Schweizer Alpküche» mit 100 Rezepten. «Das Buch stellt nicht nur einfache und traditionelle Älplerspeisen vor, sondern gibt einen Einblick in das Alpleben.» Wichtig sei ihr gewesen, dass die Rezepte Zutaten beinhalten würden, die jeder zu Hause habe. Die Schlichtheit scheint Anklang zu finden. «Ich bin sehr überrascht, wie gut das Buch ankommt. Bald wird es eine zweite Auflage geben. Die ersten 5000 Exemplare sind beinahe vergriffen», sagt die Gibswilerin.

Daneben bietet die Bäuerin auf Anfrage auch Älplerfrühstücke an. «Der Alpmat ist etwas Unpersönliches. Ich bevorzuge den Kontakt zu den Kunden. Genau deswegen führe ich solche Anlässe durch: um mit den Leuten ins Gespräch zu kommen», sagt Abderhalden. Und obendrein plant sie, weitere Alpmaten in der Region aufzustellen.

Sibylle Egloff

Tempokontrolle ohne Raser

BUBIKON Die Kantonspolizei führte Ende Mai in Bubikon mehrere Geschwindigkeitskontrollen durch. Der Gemeinderat veröffentlichte nun die Resultate.

Am 21. Mai fand die erste Kontrolle von 16.30 bis 18.30 Uhr statt, an der Kämmoosstrasse in Fahrtrichtung Bubikon Zentrum. Kontrolliert wurden 359 Fahrzeuge, es gab 25 Übertretungen, die Höchstgeschwindigkeit war Tempo 69 bei 50.

Am 27. Mai fand die zweite Kontrolle von 13.15 bis 14.30 Uhr statt, in Wolfhausen an der Herschärenstrasse, Fahrtrichtung Rapperswil. Kontrolliert wurden 61 Fahrzeuge, dabei gab es nur eine Übertretung mit Geschwindigkeit 65 bei 50.

Die letzte Kontrolle fand am 31. Mai von 6.30 bis 8.30 Uhr statt, in Bubikon an der Wolfhauserstrasse auf Höhe des Hydranten 76. Kontrolliert wurden 292 Fahrzeuge, es gab 15 Übertretungen, die gemessene Höchstgeschwindigkeit war 67 bei generell 50. 20

Musik, Drinks oder Päcklifischen

SEEGRÄBEN Die lauen Nächte sorgten am diesjährigen Waldfest in Seegräben für einen Publikumsgrossaufmarsch. Der von den Turnvereinen organisierte Traditionsanlass wird bereits seit 115 Jahren durchgeführt. Am Freitagabend tanzte ein eher junges Publikum zu DJ-Klängen von Styledealer. Am Samstag war das Programm tagsüber auf Familien zugeschnitten. Waldfestspiele mit Mohrenkopf-Schiessen, Rätequiz oder Päcklifischen unterhielten die Kleinen bestens. Am Samstagabend tummelte sich ein gemischtes Publikum – Alt und Jung samt Hund – an der Forest-, Caipirinha- oder Schnupf-Bar. Beim Pfeilbogenschiessen gab es viel zu lachen. Während anfangs das Ländlertrio Scherer-Zihlmann-Würth lüpfig aufspielte, übernahm später wieder der einheimische DJ Styledealer, um die Stimmung bis um vier Uhr morgens auszunützen. jdw



Die warmen Nächte luden am diesjährigen Waldfest in Seegräben zum Verweilen.

James D. Walder

Neue Pumpe für die Feuerwehr

BUBIKON Der Gemeinderat hat einen Kredit für die Feuerwehr gesprochen. Für den Ersatz der alten Motorspritze der Feuerwehr sollen 35 000 Franken ausgegeben werden, schreibt der Gemeinderat. Die Neubeschaffung sei eine Motorspritze Fox von der Firma Rosenbauer mit BMW-Motor zusammen – mit einem von derselben Firma entwickelten Transportanhänger.

Leistungsstark und simpel

Bei der Pumpe handle es sich um das derzeit leistungsstärkste Gerät auf dem Markt, die zudem einfach zu bedienen sei. Eine einzelne Person könne dank hydraulischer Absenkvorrichtung die Entnahme und Beladung vornehmen. Und die Pumpe könne bei Bedarf auch direkt auf dem Anhänger betrieben werden. Die Kosten für die Beschaffung muss die Gemeinde voraussichtlich nicht alleine tragen. Laut Gemeinderat ist ein Beitrag von rund 14 000 Franken von der Gebäudeversicherung zu erwarten. 20