

# Miss-Wahl der anderen Art in Kyburg

**Illnau-Effretikon** In Kyburg sind die artenreichsten und schönsten Wiesen des Zürcher Oberlands prämiert worden.

Léonie Eggli

Auf dem Hofbetrieb von Peter Lätsch in Kyburg fand am Wochenende eine Wahl der besonderen Art statt. Zahlreiche Interessierte wollten dabei sein, als im Rahmen des Projekts «Zürcher Wiesenmeisterschaften» die ökologisch wertvollsten Wiesen der Region gekürt wurden.

Das Projekt – durch den WWF Zürich initiiert – fand regional gestaffelt über drei Jahre statt. In den beiden Vorjahren wurden zunächst die Besitzer der artenreichsten Wiesen im Limmattal und in der Region Zürichsee, dann diejenigen im Unter- und Weinland prämiert. Zum Abschluss der Meisterschaften hatten nun dieses Jahr die Wiesenbewirtschaftenden im Oberland die Chance, sich auf einen Podestplatz zu hieven und ein Preisgeld von 500 bis 2000 Franken zu gewinnen.

## Artenreiche Wiesen gesucht

In seiner Ansprache richtete Projektleiter Roman von Sury zunächst einige dankende Worte an die Teilnehmenden und die Sponsoren, darunter den Kanton Zürich und die Migros Genossenschaft Zürich.

Anschließend kam er auf die Bedeutung von extensiv bewirtschafteten Wiesen zu sprechen. Sie seien artenreich und entsprechend wichtig für das Ökosystem, erfreuten sich jedoch aufgrund ihrer geringen Erträge in der Landwirtschaft nicht überall grosser Beliebtheit. Dies widerspiegeln sich auch in den Zahlen: Die Anzahl dieser Wiesen sei im Vergleich zu früher um 97 Prozent zurückgegangen, so der Projektleiter.

«Umso mehr gilt es die Leistung der Landwirte zu honorieren, die sich für die umweltschonende Bewirtschaftung einsetzen



Luca Oser aus Steg (1. Preis), Roland Duss aus Hinwil (2. Preis) und Peter Lätsch aus Kyburg (3. Preis) wurden für ihre Blumenwiesen ausgezeichnet (von rechts). Foto: Christian Merz

oder die Motivation aufbringen, neu auf diesen Zug aufzuspringen», sagte von Sury. Es sei denn auch das Ziel, mit der Prämierung den Bäuerinnen und Bauern, die sich um die Biodiversität ihrer Wiesen kümmern, Wertschätzung entgegenzubringen. Gleichzeitig solle die Öffentlichkeit auf die ökologische Bedeutung der artenreichen Wiesen aufmerksam gemacht werden.

Im Vergleich zu 2018 seien dieses Jahr 25 Prozent mehr An-

meldungen eingegangen. «Es wurden 110 Wiesen angemeldet, aber leider konnten wir nicht alle annehmen, weil das Kontingent voll war», erklärte von Sury. Schliesslich hat die fünfköpfige Jury, in der neben von Sury weitere Biologen, Botaniker und Ueli Kuhn als Stellvertreter des Zürcher Bauernverbands sind, 102 Wiesen von 52 Betrieben bewertet. In den vier Kategorien Ansaat-, Blumen-, Feucht- und Trockenwiesen wurden nun an-

hand von Kartierungen, Messungen und Besichtigungen vor Ort die jeweils wertvollsten Objekte festgelegt.

## Neukom hebt Mahnfinger

Dass sich Landwirte im Kanton mit dem Projekt «Zürcher Wiesenmeisterschaften» für den Erhalt der Biodiversität einsetzen, freute auch Regierungsrat und Baudirektor Martin Neukom (Grüne), der als prominenter Gast ebenfalls nach Kyburg gekom-

men war. «Das momentan derart dominante Thema Coronavirus wird irgendwann vorbei sein, doch Themen wie der Biodiversitätsrückgang und der Klimawandel werden unsere Gesellschaft noch lange beschäftigen», erklärte Neukom. Er stelle fest, dass das Bewusstsein für die Natur in der Bevölkerung nicht überall vorhanden sei. «Die Zahlen zum Rückgang der Artenvielfalt sind weltweit und spezifisch auch in der Schweiz und im Kan-

«Das hiesige Ökosystem zu stärken, ist im Oberland mit dem vielen Grünland essenziell.»

Martin Neukom  
Grüne, Regierungsrat

ton Zürich besorgniserregend.» Eine Studie habe gezeigt, dass seit 1970 68 Prozent der Arten verschwunden seien, so der Regierungsrat weiter.

Neukom kam auch auf die Natur-Initiative zu sprechen, die eine Stärkung des hiesigen Ökosystems zum Ziel hat und derzeit im Parlament besprochen wird. «Das ist im Kanton Zürich, aber insbesondere auch im Oberland mit dem vielen Grünland essenziell», so Neukom. Die «Wiesenmeisterschaften» seien ein «sympathisches» Projekt, um ein öffentliches Bewusstsein zu schaffen und zu festigen.

## Überzeugungsarbeit

Noch ehe die jeweils besten drei Landwirte pro Kategorie einzeln aufgerufen und ausgezeichnet wurden und man mit dem traditionellen Bauernbrunch startete, sagte Neukom: «Ich hoffe, die Teilnehmer können den einen oder anderen skeptischen Berufskollegen überzeugen, sich zukünftig ebenfalls für artenreiche Wiesen zu engagieren.»

## Frostiges Beach-Feeling zum Sommerende

### Kulinarische Weltreise

Der ZO/AvU holt mit einer Rezeptserie Traumorte kulinarisch nach Hause. Zum Abschluss der Serie geht's noch einmal an den Strand.

Die ersten Blätter verfärben sich bereits, ohne Jacke geht am Morgen kaum mehr jemand aus dem Haus: Der Herbst schleicht sich langsam, aber sicher an. Nicht nur in den Sommerferienwochen, sondern erst recht bei sinkenden Temperaturen sehnt sich so mancher nach Beach-Feeling. Mit einer tropischen Nicecream Bowl lässt sich sowohl der eigene Strand basteln als auch ein Glace-Vergnügen an den letzten heissen Tagen geniessen.

Nicecream ist die gesunde Variante zu Glace – oder eben Icecream. Die Basis dafür besteht einzig und allein aus reifen, eingefrorenen Bananen. Wer sich eine Nicecream gönnen will, muss also einen Tag vorher bereits geschälte Bananen in den Tiefkühler legen. Diese werden dann im Mixer püriert, am besten gibt man noch einen Schuss Milch dazu, ob Kuh-, Mandel- oder Kokosmilch, spielt

keine Rolle. Je nach Leistung des Mixers empfiehlt es sich, die geschälten Bananen bereits klein geschnitten einzufrieren.

Damit die Bowl einem Strand ähnelt, eignet sich ein Griff in die kulinarische Trickkiste: Spirulina, ein Pulver, das aus Algen hergestellt wird und als Superfood gilt, gibt es sowohl in grüner als auch in blauer Ausführung. Das grüne ist bekannter und wird oft Smoothies zugegeben, doch für die Farbe des Meeres eignet sich das blaue unbestritten besser. Direkt mit den Bananen vermixt, ergibt sich eine hellblaue Nicecream-Basis. Bei den Toppings sind die Mög-

lichkeiten unendlich. Um einen Strand zu zaubern, eignen sich etwa Cornflakes oder anderes Müesli, aber auch Erdnussbutter oder – wenn nicht ganz so gesund sein soll – zerbröselte Guetsli. Die Palmen am Nicecream-Strand bestehen hier aus aufgeschnittenen Kiwis, dazu kommt ein Sonnenschirm aus Feigen.

## Mit Figuren dekorieren

Für das Meeresrauschen bieten sich helle Toppings an. Hier liegt die Entscheidung zwischen gesunden Alternativen (Quinoa- oder Amaranthpuffs) und kleinen Sünden (Raffaello und Zu-

ckerstreusel) wieder bei der hungrigen Person. Fruchttige Komponenten wie etwa Passionsfrucht oder Granatapfelkerne bringen noch mehr tropisches Feeling in die Runde.

Noch kreativeren Köpfen, die vielleicht eine Bowl für Kinder zubereiten, sei hier gesagt: Mit

kleinen Figuren wird die Landschaft erst recht zum Leben erweckt. Etwa mit Fischen aus der Süssigkeitenpackung oder kleinen Meerjungfrauen aus Zucker aus dem Backzubehörregal.

Wer eine entsprechende Ausrüstung zu Hause hat, kann die Dekorationen auch selber aus



Kaltes Vergnügen: Nicecream Bowl mit blauem Spirulina gefärbt und reich dekoriert. Foto: Lea Chiapolini

**Einkaufsliste:**

- 4 reife Bananen (eingefroren)
- ein paar Esslöffel Milch
- 2 Teelöffel blaues Spirulinapulver
- 2 Kiwis
- 2 Feigen
- 2 Passionsfrüchte
- Cornflakes
- Erdnussbutter
- Raffaello-Pralinen
- Granatapfelkerne
- Kakaostückchen
- Zuckerstreusel

Schokolade herstellen. Denn wer wäre gerade nicht gern an einem Strand, an dem plötzlich eine Meerjungfrau aus dem Wasser auftaucht?

Lea Chiapolini

Video zum Thema unter [zueriost.ch](https://www.zueriost.ch)

ANZEIGE

„In der Schweiz sind nur die Älplerinnen und Älpler mit dem Wolf konfrontiert. Ihre Entscheidung ist klar: Sie wollen ihn regulieren aus Sicherheit für ihre Nutztiere. Ich bin der Meinung, dass die Bergbevölkerung unser solidarisches Ja verdient.“

Barbara Steinemann  
Nationalrätin SVP

**Fortschrittliches Jagdgesetz Ja.**  
ja-zum-jagdgesetz.ch

JA  
am 27. September