

# Ein Problem, das vernascht werden kann

**Neophyten in Oetwil** Die Bekämpfung invasiver Neophyten kostet Nerven. Naturvermittlerin Regula Jaeger zeigt auf, wie sie sogar zum Genuss werden können.

Lea Huber

Die Naturvermittlerin Regula Jaeger steht inmitten eines grünen Meers aus hüfthoch gewachsenen Pflanzen, die sich gegen den Himmel recken. Bienen schwirren umher, die umgebende Natur ist feucht. Es riecht nach einer Mischung aus luftiger, leichter Blumenwiese und schwerer, nasser Erde. Beim Auskundschaften ist Jaeger auf eine vom Japanischen Staudenknöterich überwachsene Stelle gestossen. Mit seinen zarten Blättern und dem hohlen Stiel ist er eine vielseitige Pflanze, doch nicht ohne Tücken: Es handelt sich nämlich um einen invasiven Neophyten, jegliches Anpflanzen und Pflegen von ihm ist verboten.

## Wegnaschen anstatt wegwerfen

Zusammen mit dem Naturnetz Pfannenstil hat die Naturvermittlerin und Gründerin von «wildwechsel» einen öffentlichen Spaziergang in Oetwil mit dem Titel «Essbare Neophyten» organisiert, begleitet und unterstützt wird sie von Diana Marti, einer Fachberaterin für das Naturnetz Pfannenstil, und Hans Nef von der Fachkommission Naturnetz Pfannenstil, einem Landwirt aus Oetwil. Aus Unkraut Leckereien wie japanischen Staudenknöterich gefüllt mit Ricotta oder eine geschmacksintensive Paste aus Einjährigem Berufkraut zu zaubern, das will sie den Menschen näherbringen.

Auf dem Rundgang durch die Gemeinde statten die Teilnehmenden den invasiven Neophyten der Region einen Besuch ab. «Das sind Pflanzen, die ursprünglich nicht aus der Schweiz kommen und die einheimischen Arten verdrängen», führt Diana Marti aus. «Mit ihrer rasend schnellen Verbreitung gefährden die einen die Gesundheit des Menschen, andere beschädigen die Ökosysteme und verringern die Biodiversität.» In der Freisetzungsvorordnung seien die Übeltäter aufgeführt; sie zu pflegen oder zu kultivieren sei verboten.

Doch wie kann man gegen diese Plage vorgehen? Es gibt



Aus Unkraut wird Delikatesse: Auf Kartoffeln kann die Paste aus Einjährigem Berufkraut ihren Geschmack entfalten. Foto: Michael Trost

viele Aktionen, an denen die Pflanzen herausgerissen oder verbrannt werden. Einer Vernichtungsoption wurde jedoch bisher kaum Beachtung geschenkt: Es ist das simple Wegnaschen dieser invasiven Pflanzen. Und genau dieser Spur folgt der Rundgang durch Oetwil.

## Getarnt zwischen Gartenpflanzen

Nach dem anstrengenden Ausjäten lässt sich der Japanische Staudenknöterich in allerlei Gerichte verwandeln. «Aus den Blättern und Wurzeln kann man Tee aufgessen, die säuerlichen hohlen Stängel können ähnlich wie Rhabarber zu Kompott oder Wähen verarbeitet werden. Auch mit Frischkäse gefüllt oder überbacken können sie genossen werden. Die jungen, zarten Blätter schmecken roh in einem Salat besonders gut», berichtet Regula Jaeger.

Diana Marti wirft ein, dass es sich trotz allem um eine verbotene Pflanze handle, die nicht gepflegt oder kultiviert werden dürfe. «Gegen die Weiterver-

arbeitung zu Tee oder Kompott spricht hingegen nichts – schliesslich fällt der Verzehr der Pflanzen in die Kategorie der Bekämpfung», führt sie schmunzelnd aus.

Die nächste Station befindet sich vor einem alten Haus mit einem äusserst prallen, saftigen Garten. Doch auch hier ist nicht alles im grünen Bereich. «Beim Einjährigem Berufkraut handelt es sich um ein weitverbreitetes

Problem: Bei vielen spriesst es unbewusst im Garten. Doch wenn man schon mal dabei ist, dem Berufkraut den Garaus zu machen, so kann man wenigstens etwas Leckeres aus den Überresten zaubern. Als Zugabe zu Salaten oder als zarte Paste mit Öl und Salz eignen sich die jungen Blätter des Einjährigen Berufkrauts hervorragend», erzählt Jaeger. Danach stösst die Gruppe vor der Kirche auf den

letzten Verdachtsfall, und tatsächlich: Dort prangen einige zierlich aussehende Exemplare der Spätblühenden Goldrute. «Auch dieser invasive Neophyt bietet sich für einige Rezepte an. So kann der obere Teil des Stängels ähnlich wie Spargeln zubereitet werden und hat einen starken Eigengeschmack. Die Blätter und Blüten lassen sich zu einem harmlösenden Tee verarbeiten», klärt die Naturvermittlerin auf.

## Aus Unkraut wird Delikatesse

Ein kleiner Apéro in Oetwil rundet den Abend mit Delikatessen, gezaubert aus den platzeinnehmenden Eindringlingen, ab: Kartoffeln mit Paste aus Einjährigem Berufkraut, Japanischer Staudenknöterich-Kompott und eingelegte Goldruten auf Kohlrabi. Die Mission, den invasiven Neophyten durch Naschen die Stirn zu bieten, ist durchaus schmackhaft.

Ein Rezept finden Sie auf [www.zsz.ch](http://www.zsz.ch).



Regula Jaeger, eine Naturvermittlerin, zeigt auf einem Spaziergang verschiedene essbare Neophyten. Foto: Michael Trost

# Stäfa kann seinen neuen Kindergarten bauen

**Stäfa** Alle vier Vorlagen wurden an der Gemeindeversammlung mit grosser Mehrheit angenommen.

Die scheidende Schulpräsidentin Cristina Würsten (FDP) konnte an ihrer letzten Gemeindeversammlung einen politischen Erfolg verbuchen. Die 134 Stimmberechtigten stimmten am Montagabend dem Ausbau des Kindergartens am Friedhof zu. Nur vereinzelt gab es in der Halle für alle Gegenstimmen.

## Der Raum bleibt knapp

Somit ist nun ein Kredit von 900'000 Franken bewilligt, damit der Doppelkindergarten bis im Januar 2022 für die Kinder bereitsteht. Dies dürfte auch eini-

ges an Druck von ihrem Nachfolger oder ihrer Nachfolgerin nehmen, denn Würsten hatte zuvor eindrücklich geschildert, wie der Kindersegen in Stäfa die Schulumplanung fordere. «Mit 273 Kindern insgesamt hat der Durchschnitts-Kindergarten in Stäfa 21 Kinder – das ist schon der vorgegebene Maximalwert», führte die Schulpräsidentin aus.

Und sie warf auch einen Blick in die Zukunft, indem sie ankündigte, dass nach aktuellem Stand 18 weitere Kinder 2023 in den Kindergarten eintreten werden. «Deswegen können wir uns nicht

ausruhen.» Michael Meyer (FDP), Präsident der Rechnungsprüfungskommission, stärkte Würsten den Rücken, indem er von «einer wirklich tollen Investition» in Bezug auf die aktuelle Vorlage sprach. Worte, die offensichtlich verfangen.

## Steuerdiskussion ist eröffnet

Zuvor präsentierte Simon Hämmerli (FDP) den Anwesenden die Jahresrechnung 2020, die ein stolzes Plus von 13,3 Millionen aufweist. Der Finanzvorsteher sprach von einem wunderbaren Abschluss, der nichts anderes

mache, als das Herz zu erfreuen. Als wichtigen Grund für das Resultat nannte er die Budgetgenauigkeit des Gemeinderats, aber auch die Steuererträge in Höhe von 75 Millionen Franken. «Das ist eine noch nie da gewesene Zahl.»

Und Steuern blieben das Thema: «Eine signifikante Steuer senkung muss definitiv in Betracht gezogen werden», gab Hämmerli einen Ausblick auf die Budget-Gemeindeversammlung. Es müssten so viele Steuern genommen werden wie nötig, aber nicht mehr als nötig. Unterstützt

wurde diese Haltung zum einen von RPK-Präsident Meyer, aber auch von FDP-Vorstandsmitglied David Dubach. Kritische Worte kamen von SP-Präsident Rafael Mörgeli, der Investitionen statt Steuerensenkungen forderte. Auch GLP-Präsident Ueli Lott sah Handlungsbedarf: Er wünschte sich Investitionen in Nachhaltigkeitsprojekte. Die kommende Budget-Diskussion dürfte polarisieren, aber die Rechnung wurde einstimmig durchgewinkt.

Rasch wurden auch die beiden weiteren Vorlagen abgehandelt. Dabei ging es um die Kre-

## Grüne sagen Nein zu Verkauf von Liegenschaften

**Erlenbach** Die Rechnung 2020 weist einen Selbstfinanzierungsgrad von 179 Prozent aus. Trotz dieses hohen Wertes beantragt der Gemeinderat den Verkauf von drei Immobilien, und dies, obwohl kein zusätzlicher Liquiditätsbedarf bestehe, schreiben die Grünen in einer Mitteilung. Sie lehnen die Liegenschaftsverkäufe klar ab.

Beim ersten vorgeschlagenen Liegenschaftsverkauf handelt es sich um drei auf einem Wasserreservoir gelegenen Wohnheiten oberhalb der Laubholzstrasse. Der Gemeinderat störte sich daran, dass die Mieteinnahmen unter dem Marktpreis liegen, blende aber aus, dass sie selber über Jahre nur minimale Renovationen durchgeführt habe. Die Grünen verlangen, dass die Gemeinde für einen guten Bevölkerungsmix sorgt und deshalb den günstigen Wohnraum an der Laubholzstrasse erhält.

Beim zweiten Landverkauf beim Sandfelsen benötige das Grundstück kaum Unterhaltskosten. Sinnvoller als ein unnötiger Verkauf sei der Erhalt von Landreserven, etwa für einen Abtausch. Mit dem Verkauf des in der Kernzone liegenden Hauses zur Friedau gäbe die Gemeinde eine strategisch wichtige Liegenschaft aus der Hand. Auch mit angemessenem Aufwand lasse sich diese vielseitig nutzen. Eine Wohngemeinschaft für Studierende sei nur eine Möglichkeit.

Im Erlengut wiederum gehen infolge der geplanten Neubauten der privaten Eigentümer über 50 kostengünstige Wohnungen verloren, schreibt die Partei weiter. Mit der Neubebauung an der Freihofstrasse könnten wenigstens ein Drittel davon aufgefangen werden, sofern die Gemeinde das auch wolle. Sinnvoll wäre hier ein Zusammengehen mit der Erlenbacher Wohnbaugenossenschaft. (red)

## FDP ist gegen die Verkäufe

**Erlenbach** Die FDP Erlenbach hat kürzlich ihre Generalversammlung durchgeführt. Dabei fassten die Parteimitglieder auch die Parolen zur Gemeindeversammlung vom 21. Juni, wie die FDP mitteilt. Nach regen Diskussionen hinsichtlich der geplanten Liegenschaftengeschäften habe sich die Parteibasis in allen Punkten hinter den Gemeinderat gestellt. (red)

Philippa Schmidt