

Dieser Knoblauch ist etwas grösser als normal

Elefantenknoblauch aus Wil Julia Zimmermann kultiviert Elefantenknoblauch. Von seiner Bekömmlichkeit ist sie fasziniert, und richtig stolz ist sie auf seine Swissness.

Beatrix Bächtold

Rund 500 Kilo Elefantenknoblauch, eine Gewürz- und Heilpflanze, hat Julia Zimmermann jetzt im dritten Anbaujahr geerntet. Während sie in den ersten beiden Jahren primär das Saatgut vermehrte, holte sie kürzlich die erste richtige Ernte behutsam aus dem Wiler Boden. In Gemüsekisten lagern nun die Zehen in der Scheune des Awandelhofs.

KV auf der Gemeinde

Hier wuchs die heute 31-jährige auf, und hier baut sie ihn auch auf einer Fläche von rund 20 Aren an. Ursprünglich machte die junge Frau die kaufmännische Ausbildung auf der Gemeinde Rafz. Das Kaufmännische liegt ihr, aber sie verfügt auch über das Landwirtschaftsingenieurwesen. Und weil sie jetzt beides miteinander verbinden kann, wirkt sie richtig happy. «Elefantenknoblauch ist ein Betriebszweig, der unseren relativ kleinen landwirtschaftlichen Betrieb ideal ergänzt. Es ist eine intensive Kultur, die wenig Platz erfordert. Wenn man die Arbeit nicht scheut und das Wetter mitmacht, gibt es eine schöne Ernte und ein unvergleichliches Erfolgserlebnis», schwärmt sie.

Mit der XXL-Variante des Knoblauchs freundete sich Julia Zimmermann schon während der Kindheit an. «Am Rheinsbergerhof in Bülach, wo ich reiten lernte, durfte ich beim Anbau im Hausgarten mithelfen und war fasziniert. Die Blüte, der Duft, die Möglichkeiten!», schwärmt sie.

Als sie später dann 2015 im Rahmen einer Ausbildung an der Bäuerinnenschule am Strickhof in Wülflingen ein Thema für ihre Diplomarbeit definieren sollte, wählte sie das Thema Elefantenknoblauch. Seine Zehen sind rund fünfmal grösser als die seines kleinen Verwandten. In der Schweiz wird dieser zu mehr als 95 Prozent aus dem Ausland, vor



Julia Zimmermann pflanzt und erntet im Rafzerfeld Elefantenknoblauch. Foto: Paco Carrascosa

allem aus China und Spanien, importiert.

Geringerer Schwefelgehalt

Dass Elefantenknoblauch viel milder schmeckt als der handelsübliche Knoblauch, liegt wohl vor allem am geringeren Schwefelgehalt. Elefantenknoblauch verwendet man als Gewürz oder auch als

Verkauf ab Hof

Den Elefantenknoblauch kann man auch nach Anmeldung unter der Telefonnummer 079 482 02 07 direkt ab Hof in Wil ZH kaufen.

Gemüse. Marinaden verleiht er Pfiff, und in Scheiben geschnitten zwischen die Kartoffeln im Gratin gelegt, soll er laut Julia Zimmermann der geschmackliche Wahnsinn sein. Stellt man zum Beispiel Knoblauchbrot mit Elefantenknoblauch her, so fehlt der bissige und nachhaltige Effekt. «Man kann es also ohne schlechtes Gewissen geniessen und wird am nächsten Tag beim Meeting nicht vom typischen Geruch verfolgt», berichtet sie.

Richtig stolz ist Julia Zimmermann vor allem auf die einheimische Produktion. Lediglich das Anhäufeln der Saatzeihen über-

nimmt der Vater mit der Maschine. Weil es beim Stecken der Saatzeihen im Herbst darauf ankommt, dass man sie richtig herum in den Boden setzt, geschieht das in Handarbeit. «Mein Glück ist es, dass ich gute Freunde und meine Familie habe, die mich bei dieser intensiven Arbeit unterstützen», sagt sie.

Vertrieb in der Region

Dieses Jahr startete Julia Zimmermann mit dem Vertrieb in der Region. Sie beliefert beispielsweise den BachserMärt und den Wochenmarkt in Eglisau, Eglis Hoflade in Steinmaur oder den Hof-

laden der Jucker-Farm in Rafz. «Auch die regionale Gastronomie hat meinen Elefantenknoblauch entdeckt», sagt sie und malt beim Wort «meinen» mit den Fingern Führungszeichen in die Luft. «Ich habe den Elefantenknoblauch nicht erfunden. Aber ich bin die Erste im Rafzerfeld, die diesen grossen Knoblauch in grösseren Mengen anbaut», sagt sie stolz. Den Traum vom Elefantenknoblauchanbau hat sich Julia Zimmermann also erfüllt, doch bereits hat sie eine neue Vision: «Ein Elefantenknoblauchfest auf unserem Hof. Das wäre der Hammer!»

Nagra baut Rest des Bohrplatzes Bülach ab

Tiefenlager für radioaktiven Abfall Nachdem die Nagra den Bohrturm im November abgezogen hat, folgen nun die restlichen Anlagen des Bohrplatzes Herrenwies. Das Bohrloch wird nicht gefüllt, aber sicher verschlossen.

Die Nationale Genossenschaft für die Lagerung radioaktiver Abfälle (Nagra) verabschiedet sich von Bülach – zumindest vorläufig. Von April bis November 2019 bohrte die Nagra im Gebiet Herrenwies bis zu 1370 Meter tief in die unterliegenden Gesteinsschichten. Die Analyse der Proben zeigte damals, dass sich der Boden unter Bülach grundsätzlich für ein Tiefenlager im Norden des Zürcher Unterlands eignen würde. Nachdem der Bohrturm im November abgebaut wurde, folgt nun auch der Bohrplatz. In den nächsten zwei Monaten wird die Nagra den Platz zurückbauen und anschliessend das Gelände rekultivieren, damit es erneut landwirtschaftlich nutzbar ist. Während der und nach den Bohrarbeiten haben rund 1500 Personen an

den Bohrplatzführungen teilgenommen.

Nach Abschluss des Rückbaus soll von den Bohrarbeiten in Bülach lediglich der sogenannte Bohrkeller übrig bleiben. Das Bohrloch wird verschlossen, allerdings noch nicht aufgefüllt. Damit wäre es der Nagra möglich, bei Bedarf Messinstrumente in das Bohrloch einzubauen. Diese könnten über mehrere Jahre wichtige Daten aus dem Bohrloch liefern.

Nächste Bohrungen in Stadel

Das sogenannte Gebiet Nördlich Lägern zwischen Glattfelden, Hochfelden und Stadel ist einer von drei möglichen Standorten für ein Tiefenlager für radioaktive Abfälle. Dieses soll der- einst im Gestein Opalinuston gebaut werden, welches im Gebiet



Vom Bohrplatz ist heute nicht mehr viel zu sehen. Foto: Paco Carrascosa

Nördlich Lägern sowie in den Regionen Jura Ost (Nordöstlich von Brugg im Kanton Aargau) und Zürich Nordost (zwischen Rheinau, Trüllikon und Marthalen) besonders gut zu finden ist.

Die Bohrung in Bülach war eine von mehreren Messungen, die im Zürcher Unterland stattfinden werden und den Geologen der Nagra ein besseres Bild über die Bodenbeschaffenheit geben sollen. Ende Jahr sollen noch zwei weitere Bohrungen in Stadel stattfinden. Auch dort wird die Besichtigung des Bohrplatzes möglich sein.

Wo die Nagra anschliessend bohren wird, ist noch nicht bekannt. Im Februar 2020 gab sie bekannt, die Bohrgesuche für Weiach und Glattfelden zurückzuziehen. Eine dritte Bohrung in Stadel sowie eine in Eglisau wurden vom Eidgenössischen Departement für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation genehmigt.

Astrid Abazi

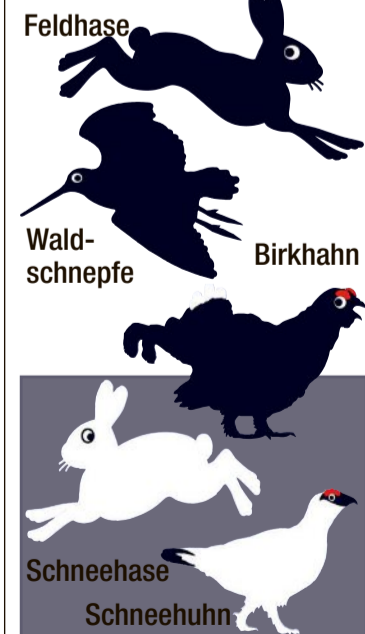
Zürcher Unterländer

Zürcher Unterländer, Grenzstrasse 10, 8180 Bülach Telefon: 044 854 82 82.
E-Mail Redaktion: region@zuonline.ch.
Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.
Verleger: Pietro Supino.
Leiter Verlag: Robin Tanner.
Ombudsmann der Tamedia AG: Ignaz Staub, Postfach 837, 6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluewin.ch.
Chefredaktion: Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Martin Liebrich (ml, stv. Chefredaktor), Alexander Lanner (all, stv. Red.leiter/Blattmacher), Michael Kaspar (mk, Redaktionsmanager).
Regionalredaktion: Astrid Abazi (abz), Anna Bérard (anb), Fabian Boller (fab), Renato Cecchet (rce), Barbara Gasser (bag), Martina Hagenauer-Cantièni (mha), Manuel Navarro (nav), Sharon Saameli (sam), Florian Schaefer (flo), Daniela Schenker (dsh), Christian Wüthrich (cwü), Flavio Zwahlen (tzw).
Ständige Mitarbeiter: Andrea Söldi (asö).
ZRZ-Sportredaktion: Urs Stanger (ust, Leitung), Maurizio Derin (de), Dominic Duss (ddu), Urs Kindhauser (uk), Marisa Kuny (mak), Peter Weiss (pew), Markus Wyss (mw).
ZRZ-Kantonalredaktion: Patrick Gut (pag, Leitung), Katrin Oller (kme), Michel Wenzler (miw), Heinz Zürcher (hz).
ZRZ-Online-Redaktion: Martin Steingger (mst, Leitung), Michael Caplazi (mcp), Marco Huwyler (huy), Fabian Röthlisberger (far), Paul Steffen (pst), Gregory von Ballmoos (gvb).
Redaktion Tamedia:
Leitung: Arthur Rutishauser (ar, Chefredaktor), Adrian Zurbriggen (azu), Armin Müller (arm), Iwan Städler (is), Michael Marti (mma).
Ressortleitungen Recherche-Desk: Thomas Knellwolf (tok), Oliver Zihlmann (ozi).
Politik: Raphaela Birrer (rib) / Fabian Renz (fre).
Ausland: Christof Mürger (chm).
Wirtschaft: Peter Burkhardt (pbu), Kultur: Guido Kalberer (kal).
Service: Giuseppe Wüest (wü).
Sport: Ueli Kägi (ukä), Adrian Ruch (aru), Alexandra Stäubli (als).
Wissen: Niklaus Walter (nw).
Gesellschaft: Bettina Weber (bwe).
Tamedia Editorial Services: Viviane Joyce (Leitung), Textproduktion: Marc Schadeegg, Layout: Andrea Müller. Infografik: Michael Rüegg. Fotografen: Francesco Carrascosa, Raisa Durand, Sibylle Meier, Balz Murer.
Korrektur: Rita Frommenwiler Schumow.
Aboservice: Telefon 0842 00 82 82, abo@zuonline.ch.

Preis: Fr. 467.–/Jahr, Online-Abo: Fr. 299.–/Jahr.
Lesermarketing: René Sutter, Telefon 052 266 99 00, marketing@zrz.ch.
Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG.
Auflage: 14 452 Expl. Mo-Sa, Do Grossauflage: 70 797 Expl. (WEMF-beglaubigt 2019).
Inserate: Tamedia Advertising, Grenzstrasse 10, 8180 Bülach, Telefon 044 515 44 77, advertising.tamedia.ch.
E-Mail inserate.underland@tamedia.ch.
Todesanzeigen über das Wochenende: anzeigenumbruch@tamedia.ch.
Leitung Werbekmarkt: Peter Fasler.
Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.
Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Ein Angebot von Tamedia

ANZEIGE Weiter töten?



Abschuss-Gesetz Nein

jadgesetz-nein.ch
Dornacherstr. 192, 4018 Basel