

WAZ



(Alpabtrieb 2013, Foto: Esther Weisskopf)

Muuh!

Wald ist die kuhreichste Gemeinde im Kanton Zürich. Beinahe 2600 Rinder grasen auf den Hügeln des Umlandes. Grund genug, dem Thema Kuh eine spezielle Nummer zu widmen.

Seite 3 ff



Kuhporträts

Ob eine Kuh ihr Leben als Milchkuh, Mutterkuh oder Hochlandrind verbringt, macht einen Unterschied.

Seite 4–7

Milch und Fleisch

Kühe liefern Milch und Fleisch. Doch ohne Direktzahlungen könnte kein Bauernbetrieb überleben.

Seite 10/11

Futter

Nicht alle Rinder fressen gleich viel. Hochlandrinder sind genügsam, Milchkühe bekommen zusätzlich Kraftfutter.

Seite 9

Gülle

Gülle stinkt und ist nicht überall beliebt. Für die Futterwiesen jedoch ist dieser natürliche Dünger Gold wert.

Seite 14/15



KOMMENTAR

Die weisse Linie

Kühe und deren Milch wurden in vielen Schöpfungsmythen als Leben spendende Kräfte verehrt. Heute ist vom Mythos wenig geblieben. Kühe gehören eher zum alpenländischen Ethnoschick. Sie werden gemalt, aus Holz geschnitzt oder in Gürtel gestanzt. Für den Schwingfest-Muni wird ein «Da Da Muh»-Liedchen komponiert und in unserer Vorstellung ist der Senn auf der Alp ein Mannsbild, das nach getaner Arbeit zufrieden den Alpsegen ins Alpenglühn ruft. Um Teil dieser heilen Welt zu sein, setzen wir uns ein Sennenchäppi auf und tun so als hätten wir Ahnung. Haben wir aber nicht. Und was hinter der schönen Fassade steckt, verdrängen wir Konsumenten tunlichst.

Die immense Arbeitslast der Bauern zum Beispiel, die, gemessen am Aufwand, einen geringen Erlös für ihre Milch erzielen. Viele Bauern kehren der Milchwirtschaft daher den Rücken. Wer bei der Milch bleibt, rationalisiert und versucht zu wachsen. Hochleistungskühe, Laufställe und Melkroboter wirbeln des Konsumenten Heilwelt-Bild mit der Kuh auf der Wiese gründlich durcheinander. Doch die Milchbauern müssen sich auf einem komplexen, rasch wandelnden Markt behaupten. Ist der Käsemarkt zwischen der Schweiz und der EU seit 2007 liberalisiert, wird aktuell die Öffnung der «Weissen Linie», eine Marktöffnung für alle Milchprodukte, diskutiert. Das hiesse eine Anpassung der Schweizer Milchpreise ans EU-Niveau, bei gleichbleibend hohen Produktionskosten. Die Folgen wären weniger Kühe auf der Weide, die Ihre Wanderungen durch die Walder Hügellandschaft mit Muhen und Glüüt begleiten. Denken Sie daran, wenn Sie versucht sind, nächstens die vermeintlich günstigere Butter im nahen Ausland zu kaufen.



Ursula Geiger

Rückblick

31. August

Ortsplanung mit Zukunft – ein Dorfspaziergang

Die beiden Gemeinderäte Rico Croci und Beat Diggelmann informierten eine grosse Zahl Interessierter bei einer Wanderung durch das Dorf kompetent über geplante Bauvorhaben und anfallende Probleme des verdichteten Bauens. Ergänzt wurden die Ausführungen durch Erläuterungen des Dorfchronisten über die Schutzwürdigkeit von einzelnen Quartieren aus historischer Sicht. Es ist ja das Bestreben des Gemeinderates, interessierte Bewohner frühzeitig über die Herausforderungen zu orientieren, welchen wir uns angesichts der Entwicklung des Dorfes stellen müssen. Nur so ist es möglich, Diskussionen an zukünftigen Planungsveranstaltungen mit dem nötigen Hintergrundwissen zu führen.



Erklärungen durch Gemeinderat Rico Croci. (Foto: Urs-Peter Zingg)

31. August

KulTour in Werkstätten

Schwer zu sagen, was eigentlich interessanter war – der Blick in viele Walder Werkstätten, die einem sonst verborgen bleiben, oder der Genuss an



Klangwelten in der Schmiede.

den gezeigten Darbietungen. Sicher ist, dass die agKultur mit der dritten Durchführung der Veranstaltungsserie «Tour de ...» einen Anlass präsentierte, der grossen Anklang fand: Die gebotene Palette der kulturellen Leckerbissen und die Wahl der Aufführungsorte überraschte selbst



Clown in der Autowerkstatt. (Fotos: Esther Weisskopf)

alteingesessene Dorfbewohner. Der Publikumerfolg ist der Veranstalterin zu gönnen und macht hoffentlich Mut, die Reihe, Kultur in verschiedenen Räumen stattfinden zu lassen, fortzusetzen. Bei Anlässen dieser Art besteht die Möglichkeit, das Dorf besser kennen zu lernen und durch spontane



Gemeindehaus, 19. September 2013

Gespräche an einem der Aufführungsorte die Menschen einander näher zu bringen. (Fotos unter www.kulturag.ch)

31. August/1. September

Eidgenössisches Happy-End im Sägemehl



Stolz und Freude bei Kindlimann Fabian. (Foto: ü)

Geschwächt von einer Grippe war er angereist, ungewiss, wie er den wichtigsten Wettkampf der Saison meistern würde. Der erste Tag mit drei gestellten Gängen gelang gar nicht wunschgemäss. Und dann das: Fabian Kindlimann explodierte am Sonntag, gewann drei Gänge und stellte nur noch den letzten, um keine Risiken mehr einzugehen. Die Freude danach war förmlich greifbar, die Faust gen Himmel und die Kranzbewegung zeigten es an: Wald hatte nach Jahrzehnten wieder einen Kranzschwinger – erst der zweite für unser Dorf überhaupt. Fabian Kindlimanns Kommentar zu seiner Glanzleistung: «Das ganze Fest war sehr emotional und ich werde es nie in meinem Leben vergessen.» Und sein Gesichtsausdruck verriet auch noch nach 14 Tagen: Es war so!

Urs-Peter Zingg, Ortschronist

Impressum

WAZ – Walder Zeitschrift

22. Jahrgang Oktober 2013

Herausgeberin:

Gemeinde Wald
Auflage: 5000 Exemplare,
wird gratis in alle Haushaltungen verteilt

Redaktionsteam: Ursula Geiger (Redaktionsleiterin), Esther Weisskopf (Dienstredaktion), Martin Süss (Gemeindeschreiber); Werner Brunner, Marina Koller, Edith Rohrer, Kaspar Rüegg, Marcel Sandmeyer, Ursula Sobota, Susanna Lerch (agKultur), Karo Störchlin (WAZli)

Abschlussredaktion:

Edith Rohrer, Esther Weisskopf

Zuschriften, Leserbrief, Anregungen:

Gemeinde Wald, «WAZ», Postfach, 8636 Wald
waz@wald.zh.ch

Inserate und Beilagen:

Esther Weisskopf, 055 246 44 58

Insertionstarife:

www.waz-zh.ch/Inserate

Auswärts-Abos/Geschenk-Abos:

Gemeinde Wald 055 256 51 16
www.waz-zh.ch/Abonnement

Layout:

Alinéa AG, Wetzikon

Druck:

PMC, Oetwil am See

Annahmeschluss:

Für Nummer 9/2013 (November)
Montag, 14. Oktober 2013

Die Wiedergabe von Artikeln, Bildern und Beiträgen, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit Genehmigung der Redaktion erlaubt.

www.waz-zh.ch



Die kuhreichste Gemeinde

Wald befindet sich, wie die ganze Schweiz, seit Jahren in einem Strukturwandel. Es gibt immer weniger Bauernbetriebe, der Milchpreis sank in den letzten 20 Jahren von 107 auf 67 Rappen pro Kilogramm und die Subventionen geraten immer mehr unter Druck.

Die Landfläche der Gemeinde Wald umfasst 2525 Hektaren. Davon entfallen 54 Prozent auf die Landwirtschaft. Auf einem Teil dieses 1363,5 Hektaren grossen Landwirtschaftslandes – dazu zählen auch Naturschutzgebiete und ökologische Ausgleichsflächen – weiden gegen 2600 Rinder. Somit ist Wald die kuhreichste Gemeinde im Kanton Zürich. Auf zehn Personen kommen im Schnitt nicht ganz drei Kühe.

Von insgesamt 86 Landwirtschaftsbetrieben arbeiten 14 Höfe nach den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft. 13 Betriebe haben in den letzten 15 Jahren auf Mutterkuhhaltung umgestellt, fünf Betriebe betreiben Rinderzucht, einer mästet Kälber. Wie viele Betriebe in den letzten Jahren verschwunden sind, ist nicht genau zu eruieren.

Mutter und Kalb auf der Weide

Die grösste Veränderung, die in den vergangenen Jahren auf vielen Bauernhöfen stattgefunden hat, ist die Umstellung auf Muttertierhaltung. Dabei werden die Kühe nicht mehr gemolken, sondern das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und saugt 15 bis 20 Mal pro Tag an den Zitzen. So wächst es innert eineinhalb Jahren zu einem statt-

lichen Rind heran. Für dieses erzielt der Bauer beim Verkauf etwa 3000 Franken.

13 Betriebe haben in Wald in den letzten 15 Jahren auf Muttertierhaltung umgestellt. Warum? Marie und Christian Sprecher vom Biobetrieb im Morgen wissen es genau: Sie stellten vor einigen Monaten um, weil sich die Milchwirtschaft für sie überhaupt nicht mehr auszahlte. «Wir mussten immer mehr arbeiten und haben dabei immer weniger verdient.» Mit ihren 18 Kühen werden sie in Zukunft pro eineinhalb Jahre 20 bis 22 Kälber aufziehen und verkaufen. Zusammen mit den Direktzahlungen des Bundes bleibt ihr Einkommen zwar immer noch bescheiden, doch sie haben einiges weniger an Arbeit und Präsenzzeit.

Kuhrassen und hornlose Kühe

Die am häufigsten gezüchteten Kuhrassen sind das Braunvieh, das Schweizer Fleckvieh und das Schwarzfleck- oder Holsteinvieh. In der Mutterkuhhaltung finden sich im Gebiet von Wald auch Angus-Rinder sowie Schottische Hochlandrinder.

Lediglich ein Viertel aller Kühe auf den Weiden haben jedoch noch Hörner. Das ist eine sichtbare Veränderung und gibt zu vielen Diskussionen Anlass. Für Befürworterinnen ist klar: Kühe haben Hörner. Sie sehen damit nicht nur viel schöner aus, sondern setzen sie auch für ihre sozialen Kontakte ein. Zudem gibt es Untersuchungen, die belegen, dass Hornmilch – also Milch von behornen Kühen – von besserer Qualität ist.

Für Befürworter hornloser Kühe steht die Wirtschaftlichkeit im Vordergrund. In den Laufställen, so wird argumentiert, würden Hörner zu Unfällen führen und bei der Muttertierhaltung bedeuteten behornete Kühe eine Gefahr für den Bauern. Zudem bräuchten hornlose Kühe weniger Platz im Laufstall. Kühe ohne Hörner haben aber ein Imageproblem, denn in der Vorstellung der meisten Menschen tragen Kühe nach wie vor Hörner.



Schon seit Jahrhunderten werden den Kühen Glocken umgebunden. In der heutigen Zeit ist das längst keine Selbstverständlichkeit mehr. (Foto: Ursula Sobota)

Das «Glüt»

Kuhglocken werden gegossen oder geschmiedet. Die Glocken, Schellen, Treicheln, Chlöpfer, sind unterschiedlich gross und haben alle einen eigenen Klang. Früher zeugten die Glocken vom Wohlstand der Bauern, vertrieben die bösen Geister und hielten die Herde zusammen.

Heute ist das Geläut für die einen «himmelsschöni Musig», für die anderen «lautes Gebimmel». Wie überall in stark bewohnten Gebieten, tragen auch in Wald lange nicht mehr alle Kühe Glocken, schon gar nicht in der Nacht.

«Mir gefällt es, wenn die Kühe in Ruhe auf der Weide grasen, wenn ich das Grunzen und Stöhnen der Kühe höre. Kuhglocken brauche ich nicht», sagt Ruedi Vontobel, Bauer in der Amslen. Bauer Schrepfer hingegen meint: «Meine Kühe würden den Stall ohne Glocke gar nicht verlassen, für mich ist eine Herde ohne das Geläut nicht denkbar.» Geht es zur Viehprämierung, hängt er seinen Kühen die grossen, schönen Treicheln um.

Vor allem auf den Alpweiden ist das Kuhgeläute ein Stück Heimat. Und da sind sich auch alle einig: Hier oben braucht es die Glocken. Bricht ein Tier aus der Herde aus, stürzt ab oder verschwindet im Nebel, kann es oft nur dank der umgehängten Glocke wiedergefunden werden. (us)



Kälber auf dem Güntisberg (Foto: Esther Weisskopf)



Milchkuh Petra

Martin Schrepfer hat seinen 42 Hektaren grossen Hof im hinteren Sennenberg ob Wald. Auf die Frage, welches Tier aus seiner Herde, die aus 42 Kühen und fast ebenso vielen Rindern besteht, er gerne in der WAZ porträtiert haben möchte, antwortet er spontan: Die Petra, sie ist meine Älteste und hat schon so viel geleistet.



Zwei Tage nach dem Besuch der WAZ auf dem Hof im hinteren Sennenberg gebar Petra zwei Kälblein. (Foto: ü)

■ **Ganz zuvorderst im Stall** liegt die Petra, des Bauern älteste Kuh. 17-jährig ist sie schon und das sieht man ihr auch an. Runzeln ziehen sich über das Gesicht. Mit ihren wohlgeformten, majestätischen Hörnern und ihrer zurückhaltenden Art wirkt sie wie eine alte Königin. «Die Hälfte meiner Herde stammt direkt oder indirekt von Petra ab», erklärt Schrepfer stolz.

Ein Glücksfall

Mit Petra besitzt der Bauer eine wunderbare Zuchtkuh, die alles hat, was ein Züchterherz begehrt: eine gute Milchleistung, einen guten Körperbau, ein stabiles Fundament (starke Beine und Gelenke), einen guten Charakter. Sie nimmt gut auf und kalbt ohne Probleme. Den Viehdoktor braucht diese Kuh selten. Sie ist weder an Klauen noch Euter für Krankheiten anfällig. Petra gehört zur P-Linie, das heisst: Ihr Vater war ein stattlicher Muni mit dem Namen Pirmin, weshalb alle seine Nachfahren einen Namen mit einem P am Anfang bekommen.

Wie viele Zuchtpreise er mit diesem Tier schon gewonnen hat, kann Schrepfer auf Anhieb nicht

sagen, aber es sind viele. Er ist ein begeisterter Züchter und auch seine Munis erhalten immer wieder Preise.

Bald kommt das Kalb – oder auch zwei

Die 600 kg schwere Petra liegt auf der Seite, ihr stark gedehnter Leib beansprucht Platz. Sie ist seit neun Monaten trächtig und wird in den nächsten Tagen kalben. «Ich glaube, sie trägt Zwillinge», meint Schrepfer. Schon drei Mal gebar die Kuh Zwillinge, immer ohne Komplikationen. Zwölf Mal hat sie bisher gekalbt und wenn es die Gesundheit zulässt, wird sie noch weiteren Kälbern das Leben schenken. Für ihre 17 Jahre – eine Kuh wird etwa 20 Jahre alt – sei sie sehr gesund. Vor allem ihr Euter wirke noch richtig jugendlich, hänge schön und die Zitzen seien wohlgeformt. Mit einer Jahresmilchleistung von 8000 Litern sei sie zudem immer noch eine durchschnittlich gute Milchkuh (die beste im Stall produziert 12000 Liter pro Jahr). Petra gab in ihrem ganzen Leben schon 90000 Liter Milch, die einen hohen Fett- und Eiweissgehalt

hat. Bauer Schrepfer ist wirklich sehr zufrieden mit seiner Ältesten.

Die Hörner der Kühe wachsen übrigens ständig und nach jeder Geburt bildet sich am Hornansatz ein Ring. Petra wird also schon 13 Ringe vorzeigen können.

Alperfahrung

Als junges Rind gab der Bauer Petra drei Mal auf eine Bündner Alp, später durfte sie noch acht Sommer auf einer Alp im Glarnerland verbringen. «Die Alp tut den Tieren einfach gut, grad den Jungen. Sie sind Tag und Nacht draussen, müssen viel laufen und sich in einer neuen Herde zurechtfinden», erklärt Schrepfer. «Uns bleibt dadurch mehr Zeit fürs Heuen hier im Tal unten.» Inzwischen ist Petra zu alt für die Alp und auch für die umliegenden Weiden. Der Bauer lässt sie um den Stall herum grasen, denn das Laufen fällt ihr immer schwerer. Früher führte sie die Herde an, war stark und dominant und trug die grösste Schelle. Heute hat sie eine kleine Glocke um den Hals und wartet am Abend, bis alle anderen im Stall sind. Erst dann folgt sie. Petra hat viele Freundinnen und ist eine friedfertige, vernünftige Kuh, die keiner anderen was tut und gerne ihre Ruhe hat.

Zufrieden alt werden

Für die Milchkuh würde Schrepfer heute auf dem Markt noch etwa 1500 Franken bekommen. Früher, als sie auf den Viehmärkten noch Preise einheimste, wären das gut und gerne um die 8000 Franken gewesen. Kommt sie einmal in die Metzger, gibt's aus ihrem Fleisch Würste und Siedfleisch. Doch Bauer Schrepfer denkt noch lange nicht ans Weggeben. «Petra hat so viel geleistet, da darf sie bleiben, solange es ihre Gesundheit zulässt», sagt er und krautelt seine Älteste beruhigend zwischen den Hörnern.

Ursula Sobota ▲▲▲



Bauer Martin Schrepfer vom hinteren Sennenberg. (Foto: Ursula Sobota)



«Mutterkühe können zwei Tage plärren, wenn ihr Kind weg ist.» Mabella und Kalb Maxli auf der Weide.
(Fotos: Kaspar Rüegg)

Mutterkuh Mabella mit Kalb Maxli

Sie ist ganz und gar Mutter, lebt für ihr Kälblein Maxli, säugt, schützt und pflegt es. Schon bald aber wächst in Mabellas Bauch ein nächstes Kalb heran, welches Maxlis Platz einnehmen wird – das ist der Kreislauf der Natur.

■ **Silvia und Daniel Widmer vom Hof Batzberg** haben Mabella von einem Betrieb im Jura als trächtiges Rind gekauft, damals im 2008, als sie von der Milchwirtschaft auf Mutterkuhhaltung umstellten. Mabella erwies sich als gute Wahl, hat sie doch seither sechs gesunden Kälbern das Leben geschenkt.

Keine Streichelkuh

«Ich mues nu s'Chälbli hole, dänn hani si scho fascht.» Und wirklich – kaum hat Daniel Widmer das Stierkalb Maxli auf den befestigten und umfriedeten Vorplatz des Laufstalls getrieben, folgt Mama Mabella, besorgt um ihr Kind. Sie sei eine der Besten, sagen Widmers, fruchtbar, mit viel Milch, gesund, ohne Probleme mit den Klauen oder dem Euter. Sie sei oben in der Hierarchie der knapp dreissigköpfigen Herde und ausserdem eine Anständige.

Mag sein, jedoch gebärdet sie sich angesichts der Besucher eher hässig, brüllt und schnaubt und macht so unmissverständlich klar: Kommt meinem Kalb und mir nicht zu nahe! Häufig stehen Mutter und Sohn so, dass der Kleine hinter ihr versteckt ist.

Der Kontakt des Bauern zu einer Mutterkuh ist ganz anders als der zu einer Milchkuh, welche zweimal im Tag gemolken wird. Zwar geht Widmer täglich zu seinen Tieren. Er spricht mit ihnen, kann sie auch einmal kraulen oder tätscheln.

Doch am Strick führen lassen sie sich nicht. Wenn, was selten vorkommt, Bauer oder Tierarzt Hand anlegen müssen, ist es nötig, die Kuh in einem Fangfressgitter zu fixieren. Urtümlich wild sind sie, diese Rindviecher.

So natürlich wie möglich

Die Rasse der Angus-Rinder stammt ursprünglich aus Schottland und ist eine reine Fleischrasse, welche nie gemolken wurde. Sie gilt als «leichtkalbig». Der zwei Wochen alte Maxli kam ohne menschliches Zutun draussen auf der Weide zur Welt. Da die Angus genetisch hornlos sind, entfällt das Prozedere der Enthornung. Von einer Kastration Maxlis, welche bereits in der ersten Woche fällig gewesen wäre, hat Widmer abgesehen – mit einer geschickten Trennung von Kühen und Stieren sollte es ohne gehen.



Bio aus Überzeugung: Silvia und Daniel Widmer.

«Köfflerimuni» und «Naturesprung»

Junge Stiere saugen auch dann noch bei ihrer Mutter, wenn sie beinahe grösser sind als diese. Die siebenjährige Mabella gibt etwa 3000 kg Milch pro Jahr – das ist für ihre Rasse gut, würde aber für eine Milchkuh die Metzger bedeuten. Mutterkühe müssen in Sachen Milch weniger leisten. Nebst Fressen, Wiederkäuen und Schlafen können sie, so Widmer, auch «eifach emal echli umestah». Sie werden im Schnitt älter: Mabella könnte 17 werden, vorausgesetzt, sie bleibt gesund und fruchtbar. Da sie im Rhythmus von Zeugung und Geburt die früheste der Herde ist, kommt für sie der «Köfflerimuni» vorbei. Sie wird also künstlich besamt, während ihre Kolleginnen von einem gemieteten Stier, welcher für zwei Monate zu Besuch kommt, trächtig werden.

Zu klein, um wirtschaftlich zu sein

Seit sie nicht mehr melken, sind Widmers freier und machen auch einmal Ferien, während ihre Jungen den Hof hüten. Das Einkommen aber ist seit der Umstellung unregelmässig: Geld gibt's dann, wenn ein Kalb oder eine Kuh verkauft ist. Um allein vom Fleisch leben zu können, müssten um die dreissig Mutterkühe da sein, statt wie aktuell deren dreizehn. Als zweites Standbein gehören zum Betrieb deshalb vier Pensionsplätze für Pferde.

Mabella kümmern wirtschaftliche Überlegungen nicht. Sie steht unterdessen mit der Herde auf der Weide. Als sich der Mensch nähert, muht sie leise, ruft Maxli zu sich und leckt ihn minutenlang.

Kaspar Rüegg ▲▲▲



Mabella beschützt ihr Kalb Maxli.



Ärztlicher Notfalldienst

0900 144 244



erleben und geniessen ...

geöffnet an 363 Tagen

Sanatoriumstrasse 7
baumerfladen.ch

- **3 für 2 Aktion** jede Woche wechselndes Angebot
 - **Berliner** Ab sofort wieder luftige Berliner zum Geniessen
 - **Backstubenerlebnisse in Steg** Kombinieren Sie Fladen garnieren, Zöpfe flechten mit einem erfrischenden Apéro oder einem schmackhaften Mittag- oder Abendessen.
 - **Täglich geöffnet**
 - Mit dem «Kaffee-Pass» jeder 11. Kaffee **GRATIS**
- ... wir leben genuss

ROLF LANGE

Innendekoration
Tösstalstrasse 32, 8636 Wald
Telefon 055 246 48 80

- Teppiche, Parkett
- eigenes Vorhangatelier
- eigene Polsterwerkstatt
- Housen, Neubezüge
- Polstermöbel

www.rolflange.ch

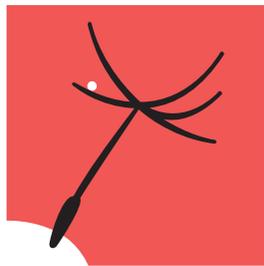
info@rolflange.ch

... immer freitags ...
mit *Finissage* am
1. November



8-12 Uhr

www.sunneland-oberland.ch



Praxis 60 Plus

Regula Bockstaller
Psychologin MSc

regula.bockstaller@praxis60plus.ch

Claridapark 4
CH-8636 Wald ZH
Tel. 055 246 16 61
www.praxis60plus.ch

Termine nach Vereinbarung

Praxisumzug

Catherine Iseli, lic. phil I
Psychotherapeutin FSP
Praxis für Kinder, Jugendliche
und Erwachsene

Bisher: Zürcherstrasse 29
8620 Wetzikon (seit 1998)

Neu: Claridapark 4
8636 Wald
044 932 47 77
catherine.iseli@bluewin.ch
www.catherine-iseli.ch

Neuanmeldungen ab 1. Oktober möglich

www.zentrumpraxis-valentini-wald.ch

Tel 055 246 61 61

ZENTRUMPRAXIS CLARIDAPARK

Dr.med.Th.Valentini
FMH Allgemeine Innere Medizin

2.10.2013

Praxisverlegung

Neueröffnung

Claridapark 4

am Ochsenkreisel

8636 Wald



Schottische Hochlandrinder auf der Alp Scheidegg. (Fotos: Esther Weisskopf)

Hochlandrind Eiblin of Woodneuk

Robust, urtümlich und naturnah: Mit diesen drei Worten beschreiben Ernst und Tatjana Bamert vom Ried ihre Schottischen Hochlandrinder.

■ **Wenn man Eiblin of Woodneuk** anschaut, hat man den Eindruck, nichts könne sie aus der Ruhe bringen. Ihr Blick zeugt von Gutmütigkeit und Ausgeglichenheit. Dass sie auch anders kann, beweist sie Minuten später, als sie mit Bocksprüngen über die Weide galoppiert.

Eiblin ist ein 5-jähriges Schottisches Hochlandrind, welches Ernst Bamert 2011, zusammen mit 19 anderen Tieren, direkt aus Schottland importierte. Noch vor einigen Jahren bezahlte man für diese Rasse einen hohen Preis. Heute bewegt sich der Kaufpreis in einem mit anderen Kuhrassen vergleichbaren Rahmen.

1993 wurden erste Schottische Hochlandrinder durch Projekte in die Schweiz gebracht. Bamert flog seine ersten Tiere aus Kanada ein und besitzt inzwischen insgesamt 50 Stück. Zwölf davon sind Bullen, welche zur Zucht vermietet werden. Mit ihnen gewinnt er immer wieder Preise, unter anderem bereits mehrere Male den Titel Schweizer Champion. Auch mit einigen Kühen nimmt der Züchter an Wettbewerben teil. Eiblin war noch nie dabei, dafür aber ihr erstes Kalb, ein Bulle. Ihr zweites Junges, Kira, steht zurzeit mit ihr auf der Alp Scheidegg.

Sommer auf der Alp

Die Kühe von Ernst Bamert werden alle durch Bullen gedeckt. Künstliche Befruchtungen seien schwer und die Erfolgsquote geringer. Ein Hochlandrind hat in der Regel im Alter von etwa dreieinhalb Jahren sein erstes Junges. Die Rinder gebären im Februar oder März in Bamerts Laufstall im Ried, im Normalfall ohne menschliche Hilfe. Im Frühjahr bringt er seine Hochlandrinder dann per Lastwagen

auf die Alp Scheidegg, wo sie den Sommer verbringen. Zurzeit befinden sich zwölf Kühe, elf Kälber und ein Bulle auf der Alp.

In jeder Herde wird per Hörnerkampf – welcher generell ohne Verletzungen endet – eine Leitkuh bestimmt. Der Bulle hat in der Herde nicht viel zu sagen und auch Eiblin hat ihren Platz in der Rangordnung weit hinten. Jede Kuh habe ihren eigenen Charakter, Eiblin beispielsweise sei ein kleines Schlitzohr.

Das Herdenverhalten ist durch einen sehr grossen Zusammenhalt geprägt und ursprünglicher als bei anderen Rassen. Die Tiere werden auch schneller wild. «Wichtig ist, dass die Herde mich als Chef akzeptiert», sagt Bamert, «sonst könnte es im Ernstfall gefährlich werden.»

Die Schottischen Hochlandrinder wachsen langsamer als andere Kuharten, daher werden die Jungtiere erst mit zehn Monaten in einen Mastbetrieb gebracht. Dort bleiben sie, bis sie zweieinhalbjährig sind. Kühe wie Eiblin, also jene, die zur Zucht verwendet werden, behält Bamert in der Regel – vorausgesetzt, sie bleiben gesund. Oder aber es findet sich ein Käufer. Bis zu fünftausend Franken wird für ein Schottisches Hochlandrind wie Eiblin geboten.

Klein und stämmig

Damit für jeden Geschmack etwas dabei ist, besitzt Bamert Rinder in jeder der fünf vorkommenden Fellfarben. Schwarz, weiss, blond, rot und dunfarben (graubraun) gelten als ursprüngliche Färbungen. Eine Farbe bewusst zu züchten, sei schwer. Eiblins Kalb Kira beispielsweise ist dunfarben, während Eiblin blond und Kiras Vater schwarz ist.

Bei einem Gewicht von ungefähr 600 Kilogramm sind die Hochlandrinder im Verhältnis zu ihrer kleinen Grösse relativ schwer. Der Körperbau ist sehr stabil und kompakt, die Beine kurz und kräftig. Auffallend sind ausserdem eine dicke Haut, langes Fell, Stirnfransen sowie speziell geschwungene Hörner. Bei den Weibchen sind diese nach oben geschwungen, die Männchen tragen die Hörner auf Augenhöhe.

Hochlandrinder erreichen ein hohes Alter – bis 20 Jahre – und sind selten krank. Entzündungen am Euter oder an den Klauen kommen fast nie vor. Ebenso wenig Blähungen, was vor allem an der Ernährung liegt. Spezielle Körperpflege erhalten die Tiere nur für Shows. Hochlandrinder sind nicht überzüchtet und könnten das ganze Jahr bei Wind und Wetter draussen verbringen. Ernst Bamert schwärmt: «Ich würde keine andere Rasse mehr wollen. Die Hochlandrinder sind unkompliziert, schön anzusehen und haben Charakter.»

www.bamert-hochland.ch

Marina Koller ▲▲▲



Eiblin mit ihrem Kalb Kira auf der Scheidegg.

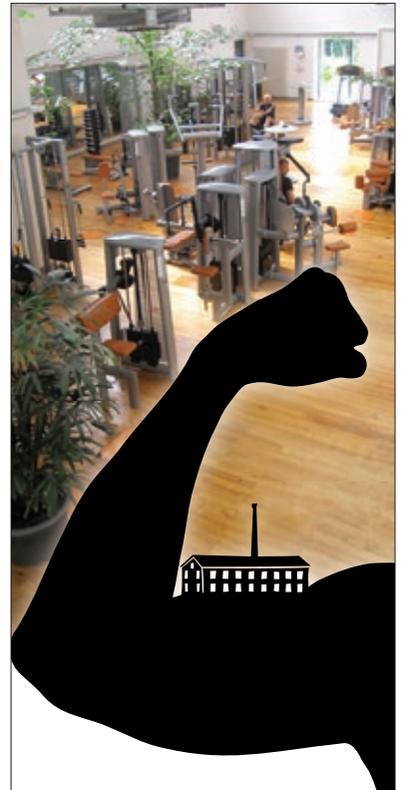


K
Kathie Weber
 Accessoire Suisse
 Jetzt! Woll-Mäntel von
SYNDICATE
 zum
WALDER MÄRT
 10% Rabatt auf
 Kleider, Taschen, Portemonnaie
 Bahnhofstr. 13
 8636 WALD

BRUNO ERNST
SCHREINER / MONTAGEN
 Kleine Umbauten
 (Böden, Türen, Leichtbauwände)
 Reparaturen, Glaserarbeiten,
 Küchenservice etc.
 Glärmischstrasse 16 • 8636 Wald
 Tel: 055 246 36 49 oder 076 394 36 49
 Mail: s_ernshte@hispeed.ch

Amsler Richi
 Motorgeräte & Service

 www.amsler-motorgeraete.ch
 Schlipfstrasse 8 8636 Wald
 055 246 26 70



Sind die Kästen ausgelegt...
 ...Zeit, den Nistkasten zu putzen.

 Infos:
 www.naturschutzverein-wald.ch

Gemeinde Wald, Sicherheit und Gesundheit 
Papiersammlung aus Haushaltungen
 Samstag, 26. Oktober 2013, ab 8 Uhr
 Papier bei den Kehrichtsammelplätzen bereit stellen.
 Nur sauberes Papier, ohne Karton.
 Sammlung auch im ehemaligen Kreis Gibswil-Ried.
 Schützengesellschaft Wald-Laupen (079 698 89 34)

WIR SIND PROFIS

						
Karin Boller	Guido Brühwiler	Beatrice Denzler	Michael Fabig	Kim Kuhn	Barbara Marrocco	Mathias Schaufelberger

NOVA
 Bautreuhand AG
 Industriestrasse 37 / 8625 Gossau ZH / Telefon 043 833 70 50 / www.nova-ag.ch / info@nova-ag.ch 

IMMOBILIEN VERKAUFEN, VERMIETEN UND SCHÄTZEN.

BLEICHE FIT
 Jahres- und Zweijahres-Mitgliedschaft inkl. Time Stop und Kinderhüeti, grosses Group-Fitness Angebot, gute Betreuung, familiär, Qualitop zertifiziert, gratis Parkplätze, Center Verbund.
 fit@bleiche.ch 055 266 28 28

GRATIS
MEHRWERT AM BAU.
 Neu:
Schraner Fenster mit 4-Schicht-Lackierung.
 Fenster
schraner
 8637 Laupen-Wald · Tel. 055 256 20 50
 www.schraner-fenster.ch


Reformierter Kirchenchor Wald ZH
Singen ist die Brücke zum Paradies
Gesucht Sängerinnen und Sänger, die in fröhlicher Atmosphäre mit uns an dieser Brücke mitbauen möchten
Proben Jeden Mittwoch, 20 Uhr in der „Windegg“, Wald
Auftritte 3. November Reformationssonntag
 1. Dezember Morgengottesdienst 1. Advent
 24. Dezember festliche Umrahmung der Christnachtfeier
Passivmitglieder Auch Zuhören ist schön! Neue Passivmitglieder sind sehr erwünscht! Beitrag Fr. 20.-
 Kassier: Peter Roffler, Tel. 055 246 29 61
1. Probe Wir und unser Dirigent Franz Storkan heissen Sie am 23. Oktober 2013 in der ersten Probe nach den Ferien in der „Windegg“ herzlich willkommen!
 Auskunft: Söfi Föllmi, Präs., Tel. 055 246 16 47


Gemeindebibliothek Wald
Basteln
Spielen
Backen
 Öffnungszeiten:
 Montag 09.00 – 11.00 Uhr
 Dienstag 16.00 – 19.00 Uhr
 Mittwoch 16.00 – 19.00 Uhr
 Donnerstag 18.30 – 20.30 Uhr
 Freitag 16.00 – 19.00 Uhr
 Samstag 09.30 – 12.30 Uhr
Herzlich willkommen!



Heuen im Ramsel, einer steilen Bergwiese an der Scheidegg. (Foto: Kaspar Rüegg)

Grasen, Ruhen und Wiederkäuen

Kühe fressen fürs Leben gern. Acht Stunden am Tag grasen sie, weitere acht Stunden geniessen sie beim Wiederkäuen, was sie schon einmal verspiesen, und in den restlichen acht Stunden ruhen sie, putzen sich oder pflegen Kontakte.

■ **Könnte man eine Kuh** nach ihrem Lebensmotto fragen, gäbe sie wahrscheinlich zur Antwort: Ich fresse, also bin ich. Tatsächlich verdrückt sie, wenn der Tag lang ist, eine unglaubliche Menge an Futter. 100 Kilo Gras und 100 Liter Wasser nämlich, insgesamt also 200 Kilo, was etwa einem Drittel ihres Körpergewichtes entspricht. Müsste ein erwachsener Mensch so viel Nahrung zu sich nehmen, so wären täglich Essensrationen von 20 bis 30 Kilo zu vertilgen. Kein Wunder, besteht die Haupttätigkeit einer Kuh aus Fressen, nochmals Fressen und Verdauen.

Milchkühe brauchen am meisten

Nicht jede Kuh benötigt jedoch gleich viel Nahrung. Um 24 Liter Milch zu produzieren, muss eine Milchkuh zum Beispiel 100 Kilo Gras fressen. Milchkuh Petra nimmt deshalb etwa zwei Mal mehr zu sich, als sie für ihre Selbsterhaltung benötigt. Im Gegensatz dazu Mutterkuh Mabella: Ihr reichen etwa zwei Drittel der Futtermenge, die eine Milchkuh braucht. Und noch genügsamer ist das Schottische Hochlandrind Eiblin, das nur ungefähr

halb so viel wie Petra frisst, noch dazu «alte Ware» bevorzugt, das heisst, eher zähe Kräuter. Bei allen Rinderherden steht im Stall oder auf der Weide nebst Wasser ein Gemisch aus Salz und Mineralstoffen zum Lecken bereit.

Gras, Heu und Silage (aus den weissen Plastikballen auf den Wiesen oder aus dem Futtersilo) reichen jedoch nicht, um den Nährstoffbedarf einer Milchkuh zu decken. Bauer Schrepfer gibt seiner Kuh Petra deshalb zusätzlich Kraftfutter, etwas, das Widmers Angus-Mutterkuh Mabella und Bamerts Hochlandrind Eiblin nicht nötig haben.

Kraftfutter, das Doping für Kühe

Für moderne Hochleistungskühe genügt es also nicht mehr, wenn sie nur mit Raufutter versorgt werden. Damit sie eine konstant hohe Milchleistung erbringen können, muss die Energiezufuhr erhöht werden. Dies geschieht durch die Zugabe von Kraftfutter, das aus einer Mischung von Mais, Gerste, Hirse, Acker- oder Sojabohnen besteht. Dabei werden im Schweizer Durchschnitt etwa 700 Kilo Kraftfutter pro Kuh und Jahr ein-

gesetzt (Mais allerdings nicht mitgerechnet, da er als Raufutter gilt). Biomilchbauern verfüttern etwas weniger, nämlich 300 bis 400 Kilo Kraftfutter pro Kuh und Jahr. Zum Vergleich: Der Kraftfutterverbrauch in Europa beträgt 2,5 Tonnen pro Kuh und Jahr! Während die Bio-Suisse-Produzenten nur 10 Prozent Kraftfutter verwenden dürfen, sind den EU-Biomilchbauern bis zu 40 Prozent erlaubt.

Zusammenhänge global gesehen

Martin Ott, Biobauer und ehemaliger Kantonsrat, kommentiert in seinem Buch «Kühe verstehen» den immensen Kraftfutterverbrauch wie folgt: «Von diesen 2,5 Tonnen Kraftfutter könnten nötigenfalls fünf Menschen ein Jahr lang leben. Von dem, was die Kuh an menschlicher Nahrung aus den 2,5 Tonnen Getreide produziert (Milch, Fleisch, Käse usw.), kann aber nur ein Mensch leben. Mit anderen Worten: Füttert man die Kühe mit Menschennahrung aus Ackerbau, so vernichtet jede Kuh die Nahrung von vier Menschen.» Heute sei die Kuh zur Produktionsmaschine geworden – die Kraftfutteraufnahme je Kuh wird mit einem Funkkommunikationsgerät gesteuert – und viele Menschen hätten vergessen, dass es die ursprüngliche Aufgabe einer Kuh gewesen sei, die Kleewiesen zu fressen, die man in der Fruchtfolge benötigte, um den Acker wieder in Ordnung zu bringen, und sie gleichzeitig mit ihren Ausscheidungen zu düngen.

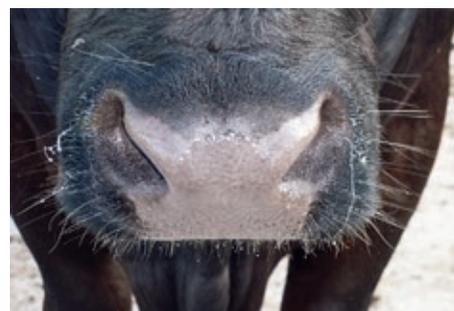
Esther Weisskopf ▲▲▲

Wussten Sie, dass ...

... eine Kuh vier Mägen hat? Nämlich Pansen, Netzmagen, Blättermagen und Labmagen.

... es Pflanzen gibt, welche für Rinder giftig sind? Dazu gehört vor allem das gelbe Jakobskreuzkraut, das Einjährige Berufskraut oder der Hahnenfuss, der stehen gelassen wird, jedoch nur in frischem Zustand gefährlich ist, getrocknet hingegen seine Wirkung verliert.

... aus dem Auto achtlos in Wiesen geworfener Abfall tödlich für Kühe sein kann, weil er, oftmals noch durch Mähmaschinen zerkleinert, ins Futter gerät?



(Fotos: Esther Weisskopf)



Keine Milchmädchen-Rechnung

In der Molkerei Neff fliessen die Walder Milchströme zusammen. Vor der Verarbeitung wird die Milch streng kontrolliert. Welchen Preis die Bauern für ihre Milch erhalten, bestimmen Angebot und Nachfrage.



Michtechnologen mit Leib und Seele: Thomas und Albert Neff füllen etliche Flaschen mit Walder Milch.

Bauer Schrepfer liefert die Milch seiner Kuh Petra bis zu acht Tage nach der Geburt ihrer Zwillingssäbälber nicht der Molkerei Neff ab, sondern verfüttert sie den Kälbern. Die Biest- oder Kolostralmilch taugt nicht zum Verarbeiten. Lediglich für medizinische Zwecke wird sie gesammelt, denn die Milch enthält so viele Antikörper, dass sie als Schutz vor Infektionskrankheiten dient oder gar geschädigte Darmschleimhaut regeneriert. Manchmal bereiten Bauersfrauen aus der rötlich-gelben Milch einen omeletteartigen Kuchen zu.

Strenge Kontrollen

Sobald Petras Milch wieder weiss fliesst, wird sie in der Molkerei Neff verarbeitet. Von den vier Millionen Kilogramm Milch, die jährlich im Betrieb an der Bachtelstrasse angeliefert werden, stammen 2,5 Millionen von 18 Walder Bauern. Bei jeder Lieferung geben die Betriebe Milchproben ab, die in der Molkerei geschmacklich geprüft und auf Antibiotikarückstände getestet werden. Fällt der Test positiv aus, muss die ganze Charge verworfen werden. Zusätzlich gehen zweimal monatlich Proben zum

Prüfen an das Zentral-Labor in Zollikofen BE, wo die Milch auf Keimzahl (Kennzahl für Verunreinigungen nach dem Melken) und Zellzahl (Kennzahl für die Gesundheit der Kuh) überprüft wird.

Fett und Eiweiss

Wichtig ist, dass Petras Milch nach dem Melken, während des Transports und vor der Weiterverarbeitung auf mindestens fünf Grad Celsius heruntergekühlt ist. Trinkfertig ist Petras Milch, sobald pasteurisiert und homogenisiert wurde: Das heisst, auf 75 Grad Celsius erhitzen, wieder herunterkühlen und durch hohen Druck die Fettkügelchen zerkleinern. Damit wird verhindert, dass der Rahm in der Milch nach oben steigt. Idealerweise hat Petras Milch einen Fettanteil von vier und einen Eiweissanteil von 3,3 Prozent. Sind die Anteile höher, gibt es pro 0,1 Prozent 0,5 Rappen mehr Milchgeld für den Bauern. Aktuell liegt der Milchpreis bei 67 Rappen pro Kilogramm. Tendenz leicht steigend, denn im ersten Halbjahr 2013 wurden vier Prozent weniger Milch abgeliefert als im Vorjahr. Angebot und Nachfrage bestimmen den Preis.

Das Milch ABC

Der 28-jährige Bauer Andreas Kocher beobachtet den Milchmarkt scharf. Bei einem Milchpreis zwischen 50 und 60 Rappen sei es – selbst wenn Direktzahlungen dazukämen – unmöglich, kostendeckend zu produzieren, sagt Kocher. Seit der Aufhebung des Milchkontingents 2009 wird die Schweizer Milch segmentiert. Es gibt A-, B- und C-Milch. Die A-Milch wird von den Abnehmern am besten bezahlt, der Milchpreis B kommt bei Übermengen zum Tragen und die C-Milch wird zum Weltmarktpreis gehandelt. Die Nachfrage bestimmt das A-B-C-Verhältnis. Da nach Aufgabe der Kontingentierung zu viel produziert wurde, mussten die Schweizer Milchbauern den entstandenen Butterberg mit einem Rappen pro Kilogramm produzierter Milch verbilligen, um ihn exportieren zu können. Doch als im Frühjahr 2013 der Milchpreis bis auf 50 Rappen sank, gingen die Milcheinlieferungen so stark zurück, dass sich im Juni eine Butterknappheit abzeichnete. Darum wurden wieder 500 Tonnen Butter importiert.

Tierbeiträge gestrichen

Die Milch-Überproduktion hat Folgen. Im Zuge der Agrarpolitik 2014/17 entschied der Nationalrat in der Herbstsession, den Milchbauern die Tierbeiträge zu streichen. Dafür soll die Extensivierung in der Viehhaltung, sprich Mutterkuhhaltung, weiter vorangetrieben werden. Dazu meint Kocher: «Damit werden wir Bauern immer mehr zu Landschaftspflegern gemacht und das, obwohl wir den Eigenbedarf der Schweiz an Milchprodukten nicht selbst decken. Was fehlt, importieren wir aus Ländern, die durch weniger strenge Produktionsauflagen, zum Beispiel im Tierschutz, günstiger produzieren. Das ist doch paradox.»

Ursula Geiger ▲▲▲

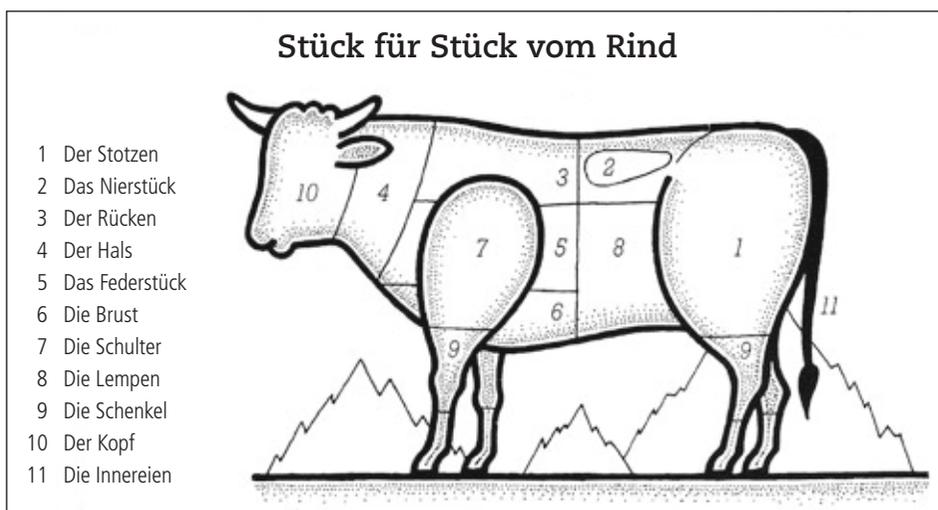


Würdigung an der Stallwand: Heldin der Milch (Fotos: Ursula Geiger)



Fleisch aus der nahen Umgebung

Anonym abgepackt liegt Fleisch beim Grossverteiler im Regal. Die Angabe «Suisse Garantie» sagt zumindest einmal aus, dass das Produkt aus der Schweiz stammt und auch hier verarbeitet wurde. Der Metzgerei Dähler und der Dorfmetzger Laupen genügt dies nicht. Sie verkaufen kontrolliertes Fleisch aus der Umgebung.



Beim Schlachten wird das Rind in verschiedene Stücke zerlegt, die unterschiedliche Zubereitungsarten erfordern. (Grafik: ü)

■ **Gute Fleischqualität** hängt von den Faktoren Rasse, Fütterung, Schlachtung, Lagerung und Verarbeitung ab. Das Kalb «Maxli» von Daniel Widmers Zucht auf dem Batzberg hat beste Voraussetzungen, in ein paar Monaten herausragende Rindfleischqualität zu liefern – Natura Beef. Bis zu seiner Schlachtung mit rund zehn Monaten wird das Angusrind vorwiegend mit Muttermilch gefüttert, aber auf der Weide auch mit Gras und Heu. Wachstumsfördernde Zusatzstoffe sind für Natura Beef verboten. Rund 250 Kilogramm Gewicht wird das Tier zu diesem Zeitpunkt haben. Widmer verkauft seine Rinder an den Viehhändler Vianco, der dann für Schlachtung, Lagerung und Verkauf zuständig ist. Das Fleisch von zwei Rindern pro Jahr behält Widmer für den Eigengebrauch und kommt richtig ins Schwärmen, wenn er davon erzählt: «Bei vielen Vergleichsdegustationen hat das Angus am besten abgeschnitten. Das Fleisch ist sehr zart und saftig, selbst das Siedfleisch schmeckt ausgezeichnet.»

Intensives Highland Beef

Der für die Schlachtung bestimmte Nachwuchs von Ernst Bamerts «Eiblin of Woodneuk» darf länger

auf der Weide verbringen als ein Natura Beef. Nach der Trennung von der Mutterkuh wird das Rind für bis zu zwei Jahre in einen Partnerbetrieb im Glarnerland auf die Weide gegeben, wo eine extensive, artgerechte Haltung garantiert ist. Kraftfutter und andere wachstumsfördernde Substanzen sind auch beim Hochlandrind tabu. Das Fleisch wird durch die Alpgräser und -kräuter intensiv im Geschmack und durch das langsame Wachstum fein maseriert, kompakt und zart. Ein Bulle bringt zwischen 600 und 750 Kilogramm auf die Waage.

Eigener Schlachthof

In Eigenregie begann Bauer Ruedi Wettstein 1996 im Blattenbach mit dem Bau eines Schlachthofs. Unter Berücksichtigung enormer Hygienevorschriften entstand innert fünf Jahren eine Anlage mit Schlacht-, Kühl- und Verarbeitungsraum. Auch eine Räucheranlage wurde installiert. Damit ist Wettstein in der Lage, nebst Fleisch auch allerlei Wurstwaren und Speck herzustellen. Die Metzgerei dient dem Schlachten der eigenen Tiere, die anschliessend im Hofladen und an Privatkunden verkauft werden (www.wettstei.ch). Anderen

Landwirten und Drittpersonen wird das Schlachthüsli als Dienstleistung angeboten, ebenso für Notschlachtungen von verunfallten Tieren. Für Wettstein ist dies zum zweiten Standbein seines Landwirtschaftsbetriebes geworden. Rund 100 bis 150 Stück Vieh wird jährlich zu Fleisch verarbeitet. Der Bauer bietet Gewähr für Qualität aus der Umgebung, mit geringem Transportstress für die Tiere und bis zu vier Wochen Reifung durch Abhängen und Lagerung.

Metzgereien mit Qualitätsanspruch

Auch in den beiden Metzgereien im Dorf wird Wert auf Qualität beim Fleisch gelegt. Roland Dähler achtet beim Kauf seiner Fleischprodukte auf Tiere aus der Umgebung. Er platziert bei Viehhändler Luminati den Auftrag. Sobald dieser das passende Stück Vieh gefunden hat, benachrichtigt er den Metzger. Via Schlachthof Hinwil wird es diesem dann geliefert. Die Dorfmetzger Laupen berücksichtigt ebenfalls regionale Anbieter. Reto Weber kauft das Tier beim Bauern und schlachtet und verarbeitet es in seinem Schlachthaus in Eschenbach.

Beide Metzger haben zeitweise auch teurere Spezialitäten wie beispielsweise Angus Beef anzubieten, aber dies sei bei der Kundschaft gar nicht so gefragt. In Laupen kann man auch Kobe Beef aus Japan bekommen, wenn man bereit ist, dafür tief in die Tasche zu greifen (ca. 350 Franken pro Kilo).

Werner Brunner ▲▲▲



Bis zu vier Wochen wird Fleisch im Schlachthüsli bei Bauer Wettstein im Blattenbach abgehängt. (Foto: Werner Brunner)



Kandidatur oder Rücktritt?



Kandidatur oder Rücktritt im 2014? Diese Frage stellte sich den amtierenden Behörden- und Kommissionsmitgliedern. (Foto: ü)

Im Hinblick auf die im kommenden Jahr stattfindenden Gesamterneuerungswahlen der Gemeindebehörden machten die Ortsparteien sowie die Gemeinde eine Umfrage bei den amtierenden Behörden- und Kommissionsmitgliedern. Und zwar wollte man in Erfahrung bringen, wer sich für eine Wiederwahl zur Verfügung stellt und wer die Absicht hat, auf Ende der Amtsdauer zurückzutreten. Die Rückmeldungen zeigen folgendes Bild:

Gemeinderat

Rücktritt:

- Schmidt Käthi, Präsidentin, CVP

Wiederkandidaturen:

- Croci Rico, Grüne
- Diggelmann Beat, parteilos
- Hess Albert, SVP
- Kocher Ernst, SVP, zusätzlich als Präsident
- Wettstein Martin, SVP

Schulpflege

Rücktritte:

- Cathomas Weber Monika, CVP
- Koller Lilly, parteilos / portiert durch die SVP
- Kühne Andrea, FDP

Entscheid noch offen:

- Inderbitzin Bernhard, parteilos

Wiederkandidaturen:

- Murbach Fredi, Präsident und zugleich Mitglied Gemeinderat, SVP
- Ernst Pia, parteilos
- Scheiben Brigitte, SP

- Wenger Hans, SVP
- Züger Rolf, parteilos / portiert durch die SVP

Rechnungsprüfungskommission

Rücktritte:

- Cathrein Urs, Präsident, FDP
- Diethelm Martin, parteilos
- Wunderli Hans, SP

Wiederkandidaturen:

- Frei Thomas, FDP
- Huber Daniel, Grüne
- Jakob Oliver, SVP
- Stalder Markus, SVP



Fahrplan Neuwahlen

Der 1. Wahlgang der Gesamterneuerungswahlen findet am 30. März 2014 statt. Ein allfälliger zweiter Wahlgang ist auf den 18. Mai 2014 terminiert. Aufgrund der Anpassungen der Gemeindeordnung, welche die Stimmberechtigten am 22. September 2013 guthiessen, sind stille Wahlen bei Erneuerungswahlen nicht mehr möglich. Es findet in jedem Fall ein Urnengang mit leeren Wahlzetteln statt. Diese werden von einem Beiblatt, auf dem alle Kandidierenden aufgeführt sind, begleitet.

Die eigentliche Lancierung der Neuwahlen erfolgt mit der Inserierung der Wahlordnung im amtlichen Publikationsorgan «Zürcher Oberländer» vom 6. November 2013. Ab dieser Veröffentlichung läuft eine Frist bis am 10. Januar 2014,

in der sich die Stimmberechtigten beim Gemeinderat Wald melden können, die auf dem Beiblatt aufgeführt sein möchten und so offiziell kandidieren. Entsprechende Formulare werden rechtzeitig zugänglich gemacht.

Über die eingegangenen Kandidaturen wird in der WAZ-Ausgabe von Anfang Februar 2014 Bericht erstattet, zudem werden die Kandidatenverzeichnisse/Beiblätter im Wahlcouvert zu finden sein.



Aus dem Gemeindehaus in Kürze

- Für den Neubau einer Krananlage mit Überdachung im Klärwerk sprach der Gemeinderat einen Kredit von 97 000 Franken. Die Anlage dient der Erhöhung der Arbeitssicherheit, die Überdachung als Fahrzeugunterstand.
- Für die Behebung eines Unwetterschadens und die nachhaltige Sicherstellung des Hochwasserschutzes am Diezikonerbach, Bereich ehemalige «Schoggifabrik», genehmigte der Gemeinderat einen Kredit von 80 000 Franken.
- Verschiedene Strassenabschnitte werden in den kommenden Wochen mit der sogenannten Oberflächenbeschichtung saniert. Diese repariert örtlich begrenzte Bereiche mit bituminösen Bindemitteln und Spezialhartsplitt, schliesst undichte Stellen, schützt gegen das Eindringen von Oberflächenwasser und dient als Präventivmassnahme zum Schutz des Belags. Diese kostengünstige Massnahme hat den Zweck, die Strassen für die nächsten 6 bis 10 Jahre gut fahrbar zu halten. Mit dem gesprochenen Kredit von 145 000 Franken werden die Aatal-, Güntisberg-, Tabor-, Hofacher- und Tändlerstrasse sowie der Asylweg behandelt.
- Für die Instandsetzung des roten Sportplatzes sowie die Erhöhung des Ballfangzauns beim Schulhaus Burg bewilligte der Gemeinderat Ausgaben von 36 000 Franken. Für den gleichzeitigen Ersatz einer Wasserrinne wurden 41 000 Franken gesprochen.
- Der Ingena AG, Stäfa, wurde die baurechtliche Bewilligung erteilt für den Abbruch von Gewächshäusern sowie den Neubau von 4 Mehrfamilienhäusern mit Unterniveaugarage, Kat.-Nrn. 129/153, Blumenweg, Wald.



BZO verabschiedet

Die Überarbeitung der Bau- und Zonenordnung BZO ist eines der gemeinderätlichen Legislaturziele und wurde bereits im Dezember 2011 gestartet. Schon während des Planungsprozesses war die Meinung der Bevölkerung gefragt. Zu diesem Zweck fand Anfang November 2012 eine gut besuchte Mitwirkungsveranstaltung statt, die dem Gemeinderat als erstes Stimmungsbarometer für das neue Regelwerk diente.

Die zweimonatige öffentliche Vernehmlassung vom Frühling 2013 wurde durch eine Informationsveranstaltung zu den Überarbeitungsvorschlägen und die Möglichkeit für individuelle Sprechstunden in der Bauabteilung begleitet. Innert Frist gingen dann auch gegen 50 Stellungnahmen aus der Bevölkerung, von Nachbar-

gemeinden und der Region ein, die eingehend geprüft und schliesslich vom Gemeinderat zuhanden der Gemeindeversammlung verabschiedet wurden. Soweit die Gemeinde sich der Meinung der Einwender anschliessen konnte, wird dies durch eine entsprechende Korrektur der Planungsunterlagen berücksichtigt. Gemeinsam mit den nicht berücksichtigten Einwendungen werden sie in einem separaten Bericht zusammengefasst, der ab 1. November 2013 in der Bauabteilung öffentlich aufliegt oder ab diesem Datum unter www.wald.zh.ch zum Herunterladen zur Verfügung steht.

Detaillierter ausgeführt wird die Vernehmlassung und die definitive Vorlage zudem an einer weiteren Informationsveranstaltung vom

6. November 2013, um 20.00 Uhr im Schwertsaal (bitte beachten Sie dazu die unten stehende Ankündigung).

Der Schlussentscheid über die Revision der Bau- und Zonenordnung liegt bei der Gemeindeversammlung vom 10. Dezember 2013, die – falls die Geschäftsbehandlung nicht abgeschlossen werden kann – am 12. Dezember 2013 fortgesetzt würde.

Martin Süss, Gemeindeglied



Wald ZH

Revision der Bau- und Zonenordnung Gemeinde Wald 2014

Orientierungsversammlung zur Gemeindeversammlung vom 10. Dezember 2013

Datum: Mittwoch, 6. November 2013
Zeit: 20:00 Uhr
Ort: Schwertsaal

Akten sind einsehbar ab **1. November 2013** im Gemeindehaus, Bauamt, oder auf www.wald.zh.ch

Gemeinderat Wald ZH



Wir Walderinnen und Walder gestalten unsere Gemeinde

Zahnarztpraxis Dr. med. dent. T. Levicnik Wald

Praxisübergabe

Nach 37-jähriger Berufstätigkeit in Wald habe ich meine Zahnarztpraxis am 1. Juli an Dr. med. dent. Roman Gloor übergeben. Für das während all der Jahre entgegengebrachte Vertrauen danke ich meinen Patientinnen und Patienten ganz herzlich. Ich hoffe, dass Sie auch meinem in fachlicher wie menschlicher Hinsicht sehr kompetenten Nachfolger die Treue halten werden. Während eines Jahres werde ich weiterhin donnerstags und freitags in der Praxis tätig sein.

Dr. med. dent. Tomaz Levicnik

Praxisübernahme

Mit grosser Freude durfte ich Anfang Juli die Zahnarztpraxis von Dr. med. dent. Tomaz Levicnik in meiner Heimatgemeinde Wald übernehmen. Nach mehrjähriger Tätigkeit als Assistenzzahnarzt bei Dr. Levicnik in Wald sowie bei Dr. Schmid in Ilanz würde ich mich sehr freuen, Sie auch in Zukunft in der Praxis an der Gartenstrasse 4 begrüssen zu dürfen.

Dr. med. dent. Roman Gloor
eidg. dipl. Zahnarzt SSO

8636 Wald, Gartenstrasse 4
Tel.: 055 246 12 60, Sprechstunde nach Vereinb.
www.zahnarzt-wald.ch



Reichlich Hofdünger

Der hohe Walder Viehbestand liefert nicht nur Milch und Fleisch, sondern auch eine gewaltige Menge an Gülle.



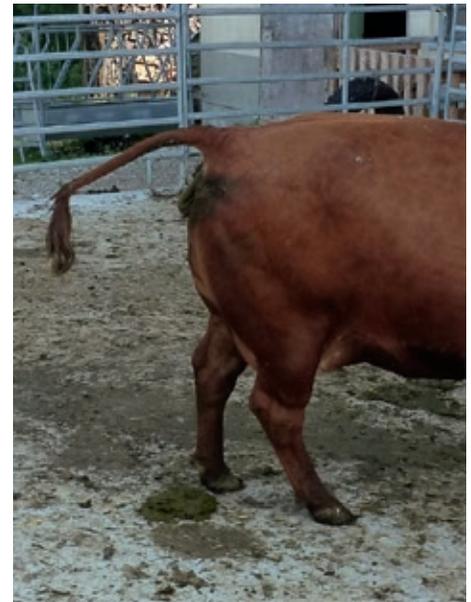
Beim Breitverteiler erfolgt das Ausbringen über den Prallteller am Güllefass. (Foto: Edith Rohrer)

Bei rund 1100 Kühen und 1400 Rindern beläuft sich die jährliche Güllemenge auf zirka 34 967 000 Liter. Dieser Hofdünger enthält Pflanzennährstoffe wie Nitrat, Phosphat und Stickstoff. Ausgebracht auf Wiesen und Weiden, fördert er das Wachstum der Futterpflanzen. Ziel der meisten Landwirte ist es, den grössten Teil ihres Futterbedarfs selbst einzufahren, ganz im Sinne eines ökologischen Kreislaufs.

54 Prozent, das sind 1363,5 Hektaren der Gemeindefläche, werden landwirtschaftlich genutzt. Der zur Viehfutterherstellung intensiv genutzte Teil wird jährlich mindestens fünf Mal mit Gülle gedüngt. Weideflächen in der Regel zwei Mal.

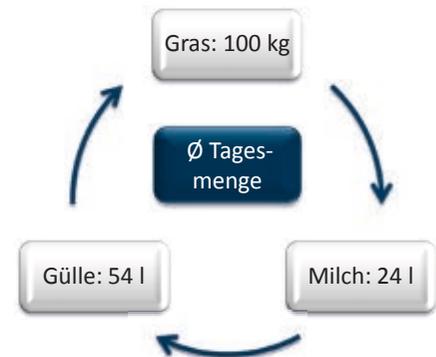
Breitverteiler oder Schleppschlauch

Um den flüssigen Hofdünger auszubringen, stehen im Wesentlichen zwei Methoden zur Verfügung. Der Breitverteiler am Güllefass ist die am häufigsten angewandte Methode. Allerdings gelangt sie zunehmend in den Fokus der Kritik. Durch den Sprühnebel verflüchtigen sich nämlich erhebliche Ammoniakmengen, die zu einer Geruchsbelästigung führen, und gleichzeitig geht dem Boden wertvoller Stickstoff verloren. Auf steilen oder kleinen Landparzellen ist diese Düngemethode aber oft die praktikabelste.



Eine Kuh gebiert nicht nur Kälber und produziert Milch, sondern liefert auch Dünger für die Felder. (Foto: Esther Weisskopf)

Einige Bauern benutzen das Schleppschlauchsystem. Die Gülle wird so direkt in Bodennähe verteilt. Dabei sind sowohl die Geruchsemission wie auch der Nährstoffverlust gering. In der Anschaffung ist dieses System jedoch kostspielig. Da der Schleppschlaucheinsatz in puncto Wetterverhältnisse mehr Flexibilität bietet, kann es sich lohnen, wenn sich Landwirte zusammenschliessen, um sich Nutzung und Kosten aufzuteilen. Unter gewissen Voraus-



Ein ökologischer Kreislauf, der sich im Idealfall gegenseitig fördert. (Grafik: Edith Rohrer)

Gemeinde Wald, Sicherheit und Gesundheit

Sonderabfall (Gifte) aus Haushaltungen

Das Sonderabfallmobil kommt:

Freitag, 18. Oktober 2013, 8.30–12.00 Uhr

Bahnhofplatz Wald, Rampe SBB (Nord)

Gratis angenommen werden Mengen bis max. 20 kg pro Abgeber und Jahr: Farben, Lacke, Lösungsmittel, Verdünnern, Säuren, Laugen, Entkalker, Medikamente, Chemikalien, Gifte, Spraydosen, Druckgaspatronen, Quecksilber, Pflanzenschutzmittel, Holzschutzmittel, Unkrautvertilger, Dünger, etc.

Auskünfte erhalten Sie unter Telefon 055 256 51 40

engagiert, ehrlich & diskret

die-immobilienhaendler

Marcel Schmucki

Schmucki Handels AG
Laufenbachstrasse 12
8625 Gossau ZH

Tel: 044 975 10 17
Fax: 044 975 10 19
Mobil: 079 511 90 90

info@die-immobilienhaendler.ch
www.die-immobilienhaendler.ch



setzungen gibt es kantonale Förderbeiträge für diese umweltschonendere Art des Düngens.

Manch einem stinks

Strittig bleibt die Menge des ausgebrachten organischen Flüssigdüngers. Kritikerinnen und Kritiker fragen sich, ob es wirklich nötig ist, dass nach dem Güllen auf Wiesen braune, stinkende Pfützen stehen bleiben oder bei intensiv genutzten Flächen die Pflanzenvielfalt auf wenige Arten reduziert wird. Eine weitere Möglichkeit, die Hinterlassenschaften des Walder Viehbestandes zu nutzen, wäre der Bau von Biogasanlagen. Erste Studien liegen bereits vor, ob sie realisiert werden, ist noch offen.

Edith Rohrer ▲▲▲



Die Schläuche beim Schleppsystem verteilen die Gülle nahe am Boden. (Foto: ü)

Umwelt- und Gewässerschutzbestimmungen (Auszüge)

- Generelle Sorgfaltspflicht, um nachteilige Einwirkungen auf Gewässer und Umwelt zu vermeiden.
- Strafrechtliche Konsequenzen erfolgen, auch ohne erkennbare Gewässerverunreinigung, bei Ausbringen von Gülle auf ausgetrockneten, wassergesättigten, gefrorenen oder schneebedeckten Böden. (Güllegruben im Spätherbst rechtzeitig leeren.)
- Allgemeines Düngeverbot gilt:
 - in Naturschutzgebieten
 - in Ried- und Moorgebieten
 - in Hecken und Feldgehölzen
 - in Zone S1 (Fassungsbereich) von Grundwasserschutz zonen
 - im Wald

Zu diesen Gebieten ist beim Düngen ein Pufferstreifen von mindestens drei Metern einzuhalten.



Rund ums Haus wird mehrmals jährlich gegüllt: «Für uns heisst das, Wäsche rein und Fenster schliessen. Das ist zwar mühsam, aber ein Grund zum Zügeln ist es für uns nicht», meint Familie Nydegger in Laupen. (Foto: Edith Rohrer)



Albert Schoch
Mettlen-Güntisberg
8636 Wald ZH, 055/246 1657

www.holzbau-mettlen.ch

H-S Heusser Haustechnik-Service
für Sanitär & Heizung, 8636 Wald
Tel. 055 / 246 26 50, Mail: m.heusser@bluewin.ch



- Langjährige Berufserfahrung
- Kompetente Beratung
- Installationen & Reparaturen
- Service & Unterhalt von sanitären Anlagen und Heizungen
- Gerne für Sie da

Heusser Haustechnik-Service: Kompetent & Fair!



keller&kuhn
ARCHITEKTUR · BAULEITUNG
www.keller-kuhn.ch

Gratis Kino Wald www.gratiskino.ch
Mi.23. Okt. 2013, 16³⁰ Uhr im Schwertsaal
keine Altersbeschränkung

Herzliche Einladung
Chrischona Gemeinde Wald
Gottesdienst
jeden Sonntag um 09:30 Uhr
an der Waldeggstrasse 8
Kindergottesdienst
Start 09:30 Uhr im Gottesdienst
Infos unter 055 246 11 38
(Pastor Karsten Guhl) oder
www.chrischona-wald.ch

Betriebsferien
vom 29. September – 21. Oktober
Am Dienstag, 22. Oktober, **frische Blut und Leberwürste**
Montagnachmittag und
Mittwochnachmittag geschlossen.
Samstag durchgehend geöffnet
von 7–16 Uhr
Roland Dähler
Tösstalstrasse 30
8636 Wald
Tel. 055 246 11 25

www.milzshop.ch

**Verkauf
Beratung
Montage**

MILZ **055 246 42 42**
AUTOSHOP
Güntisbergstrasse 2, 8636 Wald Mo–Fr 8–12 h/13.30–18 h, Sa 8–12 h

SCHUMACHER
**Sanitäre Anlagen
Wasserversorgungen**

Schumacher AG
Nordholzstrasse 7, 8636 Wald
Tel. 055 246 14 53 (auch 24 h-Pikett)
www.schumacher-sanitaer.ch

Neubau · Renovationen · Reparaturen

Dreamteam am Bach

Unser Angebot

- Flohmarkt
- Geschenkartikel-Verkauf auf dem Markt
- Wäsche, Wohnungsreinigung
- Einkauf, Kochen
- Tiere spazieren führen
- Wohnung während Urlaub hüten

Noelle Zoe Thoma & Andreas Kaufin
Speerstrasse 20, CH-8637 Laupen
055 246 25 40
dreamteamlauen@gmx.ch

S **SCHNYDER**
FREUDE AN MODE
Bahnhofstr. 30, 8636 Wald
www.schnydermode.ch

„Es ist an der Zeit, den Schrank zu füllen.“

Aktion 3 für 2
Herren Socken & Wäsche
ISA, JOCKEY- Unterwäsche
in der Herrenabteilung im 1. Stock

**Ihr Spezialist für
Reparaturen und Neumontagen
von Lamellenstoren, Rollläden,
Fensterläden, Sonnenstoren etc.**

rolf bürgi
storentechnik

rolf bürgi storentechnik
Fischerweg 7 | CH-8636 Wald ZH
Tel. 043 399 04 60
www.storentechnik.ch

**Wir empfehlen uns für:
Landschafts- und Gartenbau,
Gartenpflege,
Schneeräumung,
Hauswartungen**

Gartenbau GmbH

Haselstudstr. 31 **Hotline: 076 330 04 46**
8636 Wald **www.re-ho.ch info@re-ho.ch**

Floristik natürlich modern

Selbstbedienungsangebot
mittags und abends bis 22 Uhr

Floristik natürlich modern, Laupenstrasse 8, 8636 Wald
Tel. 055 246 41 49 oder 079 238 47 49, Hauslieferdienst, Trauerfloristik
Montags geschlossen (telefonisch erreichbar)

BLEICHE ATELIERS
RAUM FÜR KREATIVE IN DER BLEICHE

Preise ab Fr. 300.- monatlich.
Ateliers ab 30m² bis 100m²
Ab Juni verfügbar - Jetzt Anmelden

BLEICHE WALD
Otto & Joh. Honegger AG
Jonastrasse 11, 8636 Wald ZH,
055 256 70 10, **www.bleiche.ch**



Grüezi Yvonne Kathriner-Mächler

Die 34-jährige Yvonne Kathriner ist als Bauerntochter im Hübli aufgewachsen. Als älteste von fünf Geschwistern hat sie mit Ehemann Toni ihren elterlichen Hof übernommen. Sie ist Bäuerin und Mutter mit Leib und Seele.



Yvonne Kathriner: «Es macht Freude, die Kleinen in dieser natürlichen Umgebung und mit den Tieren aufwachsen zu sehen.» (Foto: Marcel Sandmeyer)

■ «Unsere Kinder stehen am Morgen beizeiten auf, so um sieben Uhr. Ich wickle sie und kleide sie an. Dann kommt Toni vom Stall und wir frühstücken gemeinsam. Mein Alltag ist geprägt von unseren beiden Kindern Marina, zweieinhalbjährig, und Andrin, einjährig. Kein Tag gleicht dem anderen. Das Planen ist etwas schwierig und verlangt auch wetterbedingt viel Flexibilität. Ich arbeite gerne und viel auf dem Betrieb mit und schätze es, dass die Kinder dabei sein können. So zum Beispiel auf dem Traktor im Kindersitz, beim «Heuet» im Kinderwagen unter einem Baum oder beim «Obsten», wenn sie mithelfen und die Äpfel probieren. Bei schönem Wetter bereite ich das Mittagessen schnell zu, damit ich keinen zu grossen Arbeitsunterbruch habe. Im Winter nehme ich mir mehr Zeit dafür. Es ist uns wichtig, die Mahlzeiten gemeinsam einzunehmen.

Ich fahre auch mit den Maschinen, überhaupt teilen Toni und ich uns fast alle Arbeiten. Er kocht auch mal das Essen, wickelt die Kinder oder bringt

sie zu Bett. Das ist schön, so können wir uns gegenseitig ergänzen, die Arbeit des andern schätzen oder auch mal einspringen. Im «Heuet» melke oft ich am Abend die Kühe, wenn Toni noch die Ernte einfährt. Marina ist bereits ganz schön selbstständig und werkelt dann auch irgendetwas im Stall. Sie kennt schon mal die eine oder andere Kuh mit Namen. Es macht Freude, die Kleinen in dieser natürlichen Umgebung mit den Tieren aufwachsen zu sehen.

.....
Als Kind dachte ich nicht daran, einmal Bäuerin zu werden.
.....

Als Kind arbeitete ich viel auf dem Hof mit. Das Melken machte ich am liebsten. Dennoch dachte ich damals nicht daran, einmal Bäuerin zu werden. Erst nach der Schulzeit realisierte ich schliesslich auch die Vorteile und lernte sie schätzen. Ich

konnte zum Beispiel mein eigenes Pferd halten, mit Tieren und in der Natur aufwachsen. Nach der Ausbildung bei der Post absolvierte ich die Bäuerinnenschule, machte Auslandsaufenthalte und erlebte so auch das Farmerleben in Kanada und Neuseeland. Als ich Toni kennen lernte, konnte ich mir dann vorstellen, den elterlichen Hof weiter zu führen und sesshaft zu werden. Zuvor verbrachten wir noch gemeinsam eine Saison im Bündnerland. Er arbeitete als Skilehrer und ich im Gastgewerbe. Dann absolvierte er die Besamer-Ausbildung und arbeitete hauptberuflich in der Westschweiz und danach im Appenzellerland, wo wir jeweils gemeinsam wohnten. Bei meiner Arbeit in der ländlichen Familienhilfe lernte ich viel und bekam interessante Einblicke. Vor vier Jahren heirateten wir und übernahmen im Jahr 2010 den Betrieb von meinen Eltern.

.....
Ich arbeite gerne und viel auf dem Betrieb mit.
.....

Bei Enggässen schaut meine Mutter zu den Kindern, wenn es ihre Arbeit bei der Spitex erlaubt, und im «Heuet» können wir auch mal meinen oder Tonis Vater um Hilfe bitten. Die Schwiegereltern wohnen im Kanton Obwalden und sind pensionierte Landwirte.

Da die Arbeit auf einem Bauernhof nie ausgeht und wir sie uns selber ein- und aufteilen können, gönnen wir uns ab und zu einen freien Tag, das heisst zwischen den Melkzeiten. Oder mindestens ein paar freie Stunden mit den Kindern. Für einen Gemüsegarten fehlt mir momentan die Zeit, aber Blumen mag ich sehr.

Wir betreiben Milchwirtschaft mit 30 Braunviehkühen und züchten unser Jungvieh selber. So sind insgesamt etwa 55 Tiere auf dem Hof. Meine Eltern erbauten diese grosse Scheune mit Freilaufstall, wir ergänzten sie mit mehr Platz für das Jungvieh und Lagerraum.

Wir versuchen, unseren Familienbetrieb mit neuen Strukturen und Ideen zu verwirklichen. So ist uns zum Beispiel die Kuh als Wesen wichtig und das Futter, welches hier bei uns wächst. Das Züchten überlasse ich Toni. Die Milchleistung steht nicht im Vordergrund, wichtiger sind uns gesunde, langlebige Kühe, welche in dieses Gelände passen.»

aufgezeichnet von Marcel Sandmeyer ▲▲▲

Chilefäscht 2013 – ein Rückblick



Impressionen vom Chilefäscht (Fotos: ü/ew)

«Ich bin sehr dankbar und glücklich über das Gelingen dieses Festes! Für mich haben sich Himmel und Erde wirklich berührt – nicht nur, als ich am Kirchturm hing und einfach vertrauen musste. Die vielen Besucherinnen und Besucher, die vielfältigen Angebote, die Stimmung generell und natürlich das Wetter, das wunderbar mitgemacht hat, werden mir in wunderschöner Erinnerung bleiben. Tief beeindruckt hat mich der Einsatz von so vielen Freiwilligen, da sind wir wirklich mit tollen Menschen gesegnet!»

Milva Weikert, Pfarrerin Ref. Kirchgemeinde

«Die einzigen regenfreien Tage der letzten Woche, mehr als 170 freiwillige Helfer, tolle Stimmung, riesiges Angebot! – Das Projekt «Chilefäscht Wald 2013» war wirklich schöner, als ich es mir ausgemalt hätte. Was bleibt, sind neue Begegnungen zwischen Menschen und (hoffentlich) mit Gott. Wer dabei war, wird es jedenfalls sicher bestätigen, dass sich in Wald ein Stück Himmel und Erde berührt haben.»

Karsten Guhl, Pfarrer Chrischonagemeinde



«Ich habe viele fröhliche Walderinnen und Walder beobachtet – an den Ständen, beim Spielen, bei Gesprächen im Festzelt, beim Schreiben am Walder Markusevangelium, beim Singen und Musizieren, beim Feiern im Festgottesdienst. Es war ein Fest des Lebens! Dass es alle vier Kirchen gemeinsam organisiert haben, hat manche bewegt. Ich glaube, viele haben erlebt, wie es ist, wenn Erde und Himmel, die irdische Dimension unseres Lebens und jene, die darüber hinausgeht, sich berühren.»

Stefan Zürcher, Pfarrer Evang.-meth. Kirche

«An diesem wunderschönen und einmaligen ökumenischen Fest, wurde die himmlisch-irdische Wirklichkeit erlebbar gemacht durch das vielfältige Programm, die freundlich-friedliche Stimmung, die Farben, die Musik, die Gottesdienste, den Engewettbewerb. Dazu das Kulinarische und das lokal-dörfliche Bewusstsein, dass Walder ein Fest für uns Walder gestalten, nicht als lukratives Geschäft, sondern als erlebbare Botschaft, die unsern Blick von der Erde zum Himmel lenken will, damit der Himmel auch uns berühre.»

Vitus Schmid, Pfarrer Kath. Kirchgemeinde



«Nach zwei Jahren intensiver Vorbereitung erlebten wir ein begeisterndes und unvergessliches Fest. Ein so zufriedenes, offenes Miteinander habe ich in dieser Art selten erlebt. Nochmals herzlichen Dank an die rund 200 freiwilligen Mitarbeiter. Ich bin glücklich und zufrieden, wie dieses Fest gefeiert wurde. Es gab kein Defizit, wie im «Zürcher Oberländer» irrtümlich gemeldet. Wir wussten, dass wir zirka 40 000 Franken benötigen würden. Es war ein Geschenk der vier Kirchen an die Walder Bevölkerung. Ein Geschenk ist kein Defizit!»

Noldi Schwab, OK-Präsident

www.chilefäscht-wald.ch (Weitere Stimmen)

www.fotosky.ch/kirchen (Diashow)



Ihr Foto gesucht

Die WAZ publiziert jeden Monat ein LeserInnen-Foto. 2013 möchten wir den Schwerpunkt auf Detailaufnahmen des Dorfes mit Wiedererkennungseffekt legen. Für jedes veröffentlichte Bild gibt es ein Honorar von 50 Franken. Fotos mit Name, Adresse und Aufnahmeort einsenden an: waz@wald.zh.ch



Bleiche-Kamin trotz Wind und Wetter, fotografiert von Ueli Blöchliger.

Ausblick

Oktober 2013

Veranstaltungen

- 2. MI 19.30 Projektchor Schubertiade Schnupper-Probe**
Singsaal, Laupen,
Anmeldung: www.maennerchor-wald-laupen.ch,
Hans Köchling 055 246 44 07
- 4./18. FR 20.00 Jassturnier – Schieber mit zugelostem Partner**
Restaurant Warteck, Laupen, Rolf Kaufmann
- 5. SA 14.00 Vernetzung (Finissage)**
Vivendi Lebens-Art, Laupen,
Bilder von Jeanine Haeblerli, Eisen-Objekte von Rolf Müller,
www.vivendi-lebensart.ch, Verena Büsser, 055 246 18 18
- 9. MI 11.30 Ökumenischer Suppezmittag**
Windegg, Infos: www.ref-wald.ch,
Alwin E. Kunz, 055 246 13 42
- 12. SA 10.00 Tag der offenen Tür Modelleisenbahn Spur I Echtdampfbetrieb**
Weberei Keller Areal Felsenau, 3.OG,
Ernst Klingler, ernst.klingler@gmx.ch, 079 505 15 94
- 13. SO 8.00 Pilzkundliche Exkursion mit Domenico Orlando**
Pilzlokal, Schlipfplatz, www.bachtelpilz.ch, Alex Grossmann
- 13. SO 12.00 Sunntigstisch für Senioren**
Sunnerain, Wald-Fit fürs Alter, Anmeldung: 055 256 78 78
- 22./29. DI 20.00 Saisonstart: Jede Stimme zählt!**
Windegg, www.gospelchorwald.ch,
Friedrich Joss, 055 246 56 50
- 23. MI 14.00 Ökumenischer Seniorennachmittag**
Windegg, www.ref-wald.ch, Linda Wipf, 055 246 51 15
- 23. MI 16.30 Gratis Kino Rapunzel «Rapunzel – Neu verföhnt»**
Schwertsaal, www.gratiskino.ch,
Stephan Hegglin, 076 567 68 60
- 23.+ 30. MI Projektchor Schubertiade Chorprobe**
Singsaal, Laupen,
Anmeldung: www.maennerchor-wald-laupen.ch,
Hans Köchling, 055 246 44 07
- 26. SA 20.15 Weltformat**
Schwertsaal, Kabarettkonzert,
www.kulturag.ch, Moritz Strub
- 29./30. DI/MI Herbst-Markt**
Bahnhofstrasse, WVGW, Kurt Akermann, 055 246 15 65

- 31. DO 12.00 Senioren-Mittagstisch**
Cafeteria, Pflegezentrum Wald,
www.stiftungsdreitannen.ch, 055 256 11 11

Sport

- 5. SA 13.00 PanoramaLauf Bachtel**
Schulhaus Ried, Laufveranstaltung für die ganze Familie,
www.panoramalauf.ch, Adrian Hollenstein
- 26. SA 10.00 Tag der offenen Tür Karateclub, Studio 13 & Aikido Club Wald**
Trainingsraum, Bachtelstrasse 32,
www.soobahkdo.ch, Stephanie Spörri, 076 342 80 05

November 2013

Veranstaltungen

- 1. FR 8.00 Walder WucheMärt Märtabchluss mit Verkehrsverein Wald**
Schwertplatz, sunneland-oberland Tourismus,
HansUlrich Weber, 055 246 49 12
- 1. FR 19.00 Durchs Schlüsselloch – Vernissage**
Heimatismuseum Wald, Schlüssel und Schlösser der
Sammlung Thomas Grass und Hanspeter Gartmann,
www.heimatismuseum-wald.ch
- 2. SA 14.00 «Durchs Schlüsselloch»**
Hanspeter Gartmann beim Restaurieren
von Schlössern und Schlüsseln,
Heimatismuseum, www.heimatismuseum-wald.ch
- 3. SO 9.30 Reformationsgottesdienst**
ref. Kirche, Kirchenchor, Abendmahl,
www.ref-wald.ch, Alistair Murray
- 3. SO 14.00 Toten-Gedenkfeier, deutsch-italienisch**
Kath. Kirche, Infos: www.kath-wald.zh.ch, 055 266 22 30

Ausstellungen

- SA/SO Durchs Schlüsselloch**
Heimatismuseum Wald, (1. November bis 8. Dezember),
Schlüssel und Schlösser der Sammlung Thomas Grass
und Hanspeter Gartmann, www.heimatismuseum-wald.ch

Melden Sie bitte Ihre Veranstaltungen bis Mitte des Vormonats
auf www.waldernet.ch. Dort finden sie auch Hinweise auf weitere Anlässe.

IHR ZÜGEL - TEAM

CH & EURO Umzüge, Transporte
Möbellift Möbellager Entsorgungen Packmaterial

Paul Müller, Laupen
Hauptstr. 59
8637 Laupen

Tel. Nr. 055 246 33 05, Mobil 079 419 49 43
web: pm-moebellager.ch, mail pm-umzuege@gmx.ch



Wädi's Gartenbau natürlü

Raaderstrasse 4 · 8636 Wald · 055 246 51 00 · 079 416 10 63

- ♣ Gartenbau, Gartengestaltung
- ♣ Neuanlagen, Unterhalt
- ♣ Naturstein-Trockenmauern

W. Ebnöther

Wald z'Wald

AG KULTUR

«Jede Stimme zählt!»

Der Gospelchor Wald startet in seine 19. Tournee-Saison. Wieder wird unter der Leitung von Felix Bachmann ein halbes Jahr lang geprobt, um dann im kommenden Frühling das Publikum mit einer Reihe von Auftritten zu begeistern. Die Chorproben werden von Bachmann dirigiert, die Konzerte von Heidi Bachmann am Bass, Maya Bachmann an der Querflöte und am Saxophon, Bibi Honegger an Schlagzeug und Percussion und Bachmann selber an der Gitarre begleitet. Jede/jeder ist als Sängerin/Sänger willkommen!



Wöchentliche Proben ab Dienstag, 22. Oktober, 20.00 Uhr

Windegg

www.gospelchorwald.ch

«Weltformat»

Eigentlich bezeichnet Weltformat ein System von Papierformaten, das verlustfrei durch Faltung ineinander übergeht. Die beiden Theaterkabarettisten Sibylle und Michael Birkenmeier loten in ihrem gleichnamigen Programm den Begriff nach tieferen Bedeutungen aus. So bedeutet «Weltformat», «von klein auf immer gut abschneiden, gell? Du musst als Kind alles abschneiden, so lange, so gut abschneiden, bis Deine Welt so klein geworden ist, wie es dieses Format von Dir verlangt.»



Poetisch, lustvoll, bissig und witzig sorgen die beiden für intelligente Unterhaltung, diesmal in Begleitung dreier hochkarätiger MusikerInnen. Es wird ein Abend voller Chansons, Songs, und Geschichten, über die Enge und die Weite, mit Einbrüchen und Ausbrüchen aus einer formatierten Welt.

Samstag, 26. Oktober, 20.15 Uhr, KulturBar 19:30 Uhr

Schwertsaal

Eintritt: Fr. 30.–/Fr. 20.– Legi

Vorverkauf: Papeterie Müller, 055 246 14 44

Eine Veranstaltung der agKultur Wald

«Durchs Schlüsselloch»

Schloss und Schlüssel als Träger der Kulturgeschichte und Zeugen grosser Handwerkskunst, dies sind zwei Aspekte der neuen Ausstellung im Heimatmuseum. Dort wird ab dem 1. November die Sammlung antiker Schlösser, Geldkassetten und 2000-jähriger Schlüssel von Thomas Grass und Hanspeter Gartmann gezeigt.

Schloss und Schlüssel sind Insignien von Macht und Garant für Sicherheit, aber auch Zeichen von Verbundenheit. Wohl deshalb haben sie auch symbolhafte oder magische Bedeutungen. Wir sprechen von «Schlüsselerlebnissen», vom «Schlüssel zum Erfolg» oder zum Herzen. Im Märchen von Blaubart gibt es einen verbotenen und im Dornröschen einen verrosteten Schlüssel.

Das Heimatmuseum stellt den antiken Sammlerstücken Leihgaben der Firma KABA gegenüber, schlägt so einen Bogen in die Gegenwart und vermittelt einen Einblick in die neueste Technik moderner Schliesssysteme.

Die Ausstellung wird durch ein vielseitiges Rahmenprogramm ergänzt und während der Öffnungszeiten wird der Sammler Thomas Grass stets anwesend sein.

Gesucht sind auch persönliche Schlüsselgeschichten und -erlebnisse. Bringen Sie sie ins Heimatmuseum oder mailen Sie sie an: ausstellungen@heimatmuseum-wald.ch

Vernissage: Freitag 1. November, 19.00 Uhr

Finissage: Sonntag 8. Dezember, 10.00 bis 12.00 Uhr

Alle übrigen Veranstaltungen siehe unter:

www.heimatmuseum-wald.ch

