

Im Weinland wird Hirse angebaut – für den Menschen

Aussergewöhnliche Landwirtschaft Auf einem Feld in Marthalen wächst Rispenhirse. Doch die wärmeliebende Pflanze dient nicht etwa als Gründüngung oder Tierfutter, sondern der menschlichen Ernährung.

Markus Brupbacher

Die buschigen Rispen sind leicht gebogen und erinnern an ein Feuerwerk am Himmel. Das Feld mit den auffälligen Pflanzen liegt am Dorfrand von Marthalen im Gebiet Zil, zwischen dem Öliweiher und dem Oberstufenschulhaus. «Bei der beobachteten Kultur handelt es sich um Rispenhirse», sagt Katrin Carrel vom landwirtschaftlichen Kompetenzzentrum Strickhof auf Anfrage. Anbau von Hirse im Zürcher Weinland – das überrascht. Doch es gibt noch eine Überraschung: Die Pflanzen aus der Familie der Süssträ-



Eine Rispenhirse. Foto: Marc Dahinden

ser werden nicht etwa als Gründüngung oder als Tierfutter angebaut. «Diese Hirse wird für die menschliche Ernährung verwendet», sagt Carrel weiter. Die Körner könne man zum Backen, für Brei, Aufläufe oder als Flocken fürs Müesli gebrauchen. Die Genossenschaft Biofarm schliesst mit Bio-Landwirten Anbauverträge ab und vermarktet die Hirsekultur.

Hirse hat laut Carrel den grossen Vorteil, dass sie innerhalb von etwa 100 Tagen heranreift, «das ist eine relativ kurze Kulturdauer». Zum Vergleich: Beim Weizen dauert es von der Saat bis zur Ernte rund 300 Tage. Im Mit-

telalter gehörte die Hirse zum Speisezettel in den Schweizer Haushalten. Doch dann wurde sie mit der Zeit vom Brotweizen verdrängt. Bis Anfang des 19. Jahrhunderts wurde Hirse hierzulande angebaut.

Hirse für die Haare

Auch der Strickhof hat im Rahmen seiner Bioversuche Rispenhirse angebaut auf den Feldern eines Partnerhofs in Oberembrach. Die Hirse ist eine robuste Pflanze, sodass es keine Probleme mit Krankheiten und nur wenige mit Schädlingen gibt. Zudem hat sie durch ihren spar-

samen Wasserverbrauch eine hohe Resistenz gegenüber Trockenheit. Die Rispenhirse mag Wärme und gedeiht daher gut in Weinbaugebieten wie dem Weinland. Sie ist aber empfindlich auf Kälte und Spätfröste, ausgesät wird sie daher erst ab Mitte Mai.

Für die Ernährung wertvoll ist die Rispenhirse wegen des hohen Gehalts an den Vitaminen A, B1, B2 und E sowie an Kieselsäure. Diese Säure ist – und dafür ist Hirse vor allem bekannt – gesund für Haut, Haare und Nägel. Sie eignet sich auch für Menschen, die eine Glutenunverträglichkeit haben.

Aufgefallen

Zwei Tonnen schwerer Mühlstein gefunden

Wildberg Letztes Jahr wurden in die ehemalige Mühle Schalchen Wohnungen eingebaut. Damit beauftragt war das Büro Denkmalwerkstatt, das beim Tieferlegen des Erdgeschossbodens auf einen vergrabenen Mühlstein stiess. Die Kantonsarchäologie Zürich hat den Fund anschliessend dokumentiert.

Der Stein besteht aus Verrucano-Sandstein, hat einen Durchmesser von 1,24 Metern und eine Höhe von 64 Zentimetern. Laut Berechnungen der Archäologiemitarbeiterinnen ist er rund 1,75 Tonnen schwer und war mit der Unterseite nach oben entsorgt worden, nachdem der Mühlenbetrieb in



Schalchen 1918 eingestellt worden war. Im Bericht wird vermutet, dass der Mühlstein aus Mels SG stammen könnte und per Tösstal-Eisenbahn nach Wildberg transportiert worden war. Es sei aber auch nicht ausgeschlossen, dass er in der Region aus einem Findling hergestellt worden war.

Der Mühlstein war so gross und schwer, dass er an seinem Fundort verbleiben musste, teilt die Baudirektion auf Anfrage mit. Er befindet sich nun innerhalb der neu gegossenen Bodenplatte. Dabei wurde eine Trennschicht zwischen Mühlstein und Betonboden eingebracht. So soll der Stein erhalten bleiben, falls in der Zukunft jemand auf die Idee kommt, den Betonboden wieder rauszunehmen. Im auf dem Betonboden aufgetragenen Lehmputz ist an der Stelle des Mühlsteins ein Kreis eingegraben, so dass zukünftige Ausgräberinnen und Ausgräber wissen, wo er sich befindet.

Nicole Döbeli

Die Winzerin, die von und für den Wein lebt

Podcast «Dialogplatz» Nadine Saxer produziert in Neftenbach ihren noblen Weissen. Im Podcast «Dialogplatz» spricht sie über alkoholfreien Wein, das Arbeiten in einer Männerdomäne und gute Jahrgänge.

Für Winzerin Nadine Saxer ist Wein mehr als nur der Beruf. «Er ist auch etwas mein Leben», sagt sie. Und es sei auch mehr als nur Arbeit. Es sei eine Kunst, so Saxer. Vor allem, wenn das Jahr nicht so gut gewesen sei. «Es sind sehr viele Faktoren, die bei der Arbeit im Keller, also nach der Traubenlese, reinspielen», sagt Saxer. Aktuell wird auf den Parzellen des Weinguts Saxer gewümmt – alles in Handarbeit. «Wir haben ein treues, routiniertes Trüppchen, das uns dabei hilft», sagt Saxer. 2022 ist ein gutes Weinjahr, was das heisst, erklärt Saxer beim Podcast «Dialogplatz».

Die studierte Önologin übernahm das Weingut 2011 von ihrem Vater, seither habe sie nur feine Umstellungen vorgenommen. «Ich habe nicht alles auf den Kopf gestellt», sagt sie. Als Frau war sie fast eine Exotin in der Szene. «Da gewöhnt man sich aber schnell dran.» Zudem gäbe es immer mehr Winzerinnen. Ih-



«Weinmachen ist eine Kunst», sagt Nadine Saxer im Podcast «Dialogplatz». Foto: Madeleine Schoder

nen wird nachgesagt, dass sie die bessere Nase haben für die Feinheiten im Wein.

Dank Corona Kunden aus der Westschweiz

Aufgrund der Reisebeschränkungen durch die Corona-Pandemie haben viele Leute in den vergangenen beiden Jahren die Schweiz entdeckt – und gemäss Saxer auch den Schweizer Weinbau. So habe sie seither vermehrt Kunden aus der Westschweiz. «Es ist wirklich etwas Neues, dass die Westschweizer sich für Deutschschweizer Wein interessieren.» Weniger spannend findet Saxer alkoholfreien Wein. «Der Alkohol ist auch ein Aromaträger, darum kommt alkoholfreier Wein nicht an die Qualität eines normalen Weins heran», meint sie.

Gregory von Ballmoos

Hören Sie das Gespräch mit Nadine Saxer auf www.landbote.ch

ANZEIGE

PROGRAMM

ANNA ROSSINELLI

WISSENSWERTES RUND UMS EIGENHEIM

TINY HOUSES

OESCH'S DIE DRITTEN

LEA LU

SILBERBÜX

LAPSUS

CHRISTIAN J. JENNY

SPEKTAKEL MIT LICHT-PROJEKTIONEN

WIR FEIERN

100 JAHRE FÜR IHRE 4 WÄNDE

HEV Kanton Zürich

Münsterhof Zürich 23.-25.09.22

EKZ GVZ Zürcher Kantonalbank