



# Andelfinger Zeitung

Amtliches Publikationsorgan für das Zürcher Weinland

AZ 8450 Andelfingen – Akeret Verlag + Druck AG

Dienstag, 9. August 2011

154. Jahrgang – Nr. 63

Fr. 1.70

Roland Bunkus wohnt in Adlikon. Als Mr. Damos hat er die Hymne für die Streetparade vom nächsten Samstag geschrieben. **Seite 3**

Konrad Hörni war Unterstammer Gemeindepräsident, Kantonsrat und Nationalrat. Vor 85 Jahren ist er gestorben. **Seite 4**

Zwei Feuerthaler wollen in maximal 48 Stunden 1000 Kilometer radeln. Am Freitag starten sie in Neuhausen zur «Tortour». **Seite 11**



Zivildienstler Nikolaus Hafner (links) und Naturnetz-Projektleiter Philipp Jucker beim «Zupfen» der wuchernden Kanadischen Goldrute.

Bild: Vincent Fluck

## Kleinandelfingen / Ossingen

### Bauarbeiten für neuen Radweg beginnen

Ab kommendem Montag, 15. August, wird zwischen der Autobahnausfahrt Kleinandelfingen und der Ossinger Dorfeinfahrt gebaut. Wie das kantonale Tiefbauamt mitteilt, wird der bestehende Gehweg entlang der Hauptstrasse zu einem kombinierten Rad- und Gehweg ausgebaut. Zu Verkehrsbehinderungen komme es laut dem Tiefbauamt vorerst nicht, da die Strasse zweispurig befahrbar bleibt.

Erst ab Oktober ist mit Einschränkungen zu rechnen, wenn das Teilstück zwischen dem Einlenker Oerlingerstrasse und der Ossinger Ortseinfahrt in Angriff genommen wird.

Der definitive Ausbau – der Oberbau und der Belag – erfolgt schliesslich im Frühling 2012. Der Fussgänger- und Veloverkehr wird während der ganzen Bauzeit über Hausen geführt. Die Umleitung ist signalisiert. (az)

## Flaach

### Restaurant in neuem Naturzentrum ist offen

In knapp zwei Wochen wird das «Naturzentrum Thurauen» in Flaach eröffnet. Bereits am vergangenen Samstag ging das angegliederte Restaurant «Rübis & Stübis» in Betrieb. Wie dessen Geschäftsführer Pierre Abrahams erklärt, kamen am Wochenende mehrere Gäste, um zu sehen, was hier in den letzten Wochen entstanden ist.

Das neue Restaurant ist schlicht, aber sehr stilvoll eingerichtet. Ein besonderer Blickfang sind die Sofas in einer Ecke des Raums. «Hier ist unsere Entspannungsecke», sagt Abrahams. Man könne da zum Beispiel mit Freunden einen Kaffee trinken. Eine weitere Besonderheit ist das Cheminée, das ebenfalls dem Wohlgefühl diene.

Das Restaurant-Konzept umschreibt der 38-jährige Südafrikaner, der seit 12 Jahren in der Schweiz lebt, mit dem Begriff «Freeflow-System». Es handle sich dabei um eine Mischung zwischen Selbstbedienung und À-la-carte-Küche, sagt er. Unter anderem steht ein Salatbuffet bereit, an dem sich die Gäste selber bedienen können.

Das verarbeitete Gemüse stammt aus der Region, das Fleisch aus der Schweiz. Jeden Tag ist ein vegetarisches Menü erhältlich. Zurzeit arbeiten vier Personen in der Küche und etwa gleich viele im Service. Zusammen mit dem Restaurant ist auch ein von aussen erreichbarer Kiosk in Betrieb gegangen. Der kleine Laden soll noch diese Woche eröffnet werden. (vf)

Flaach: Neophytenbekämpfung in den Thurauen

## «Es nützt definitiv etwas»

**Die Kanadische Goldrute breitet sich auf Kosten von geschützten einheimischen Pflanzen aus. Deshalb wird das gelbblühende Gewächs Jahr für Jahr bekämpft. Laien fragen sich allerdings, ob die Anstrengungen etwas bringen.**

VINCENT FLUCK

Bereits seit mehreren Jahren kommen Zivildienstleistende in die Thurauen. Unter Anleitung von Mitarbeitern des Vereins Naturnetz mähen sie die wuchernden Goldruten oder reissen sie mitsamt den Wurzeln aus dem Boden. Denn das eingeschleppte, etwa ein Meter hohe Kraut fühlt sich in den hellen Auenwäldern sehr wohl. Andere, selten gewordene Pflanzen werden von ihm bedrängt und würden ganz verschwin-

den, wenn man nichts dagegen unternehmen würde.

Allerdings fragt sich der Laie, ob das Ganze etwas nützt. Denn ihm scheint, dass sich die Goldrute Jahr für Jahr weiter ausbreitet. Doch für Philipp Jucker vom Verein Naturnetz ist die Antwort klar. «Es nützt definitiv etwas», sagt er. Wo er und die ihm anvertrauten Zivildienstleistenden vor zwei Jahren noch zwei Tage brauchten, um eine bestimmte Fläche zu säubern, reicht heute ein halber Tag. Nicht alle Gebiete würden gleich intensiv bearbeitet, sagt er weiter. Man lege Schwerpunkte. An vorderster Stelle stünden die lichten Wälder, wo zum Beispiel geschützte Orchideen blühen.

### «Zupfen» und mähen

Auch Corina Schiess von der kantonalen Fachstelle für Naturschutz ist über-

zeugt, dass die Bekämpfung etwas nützt. «Unsere Strategie ist, dass wir die Goldrute in einer Anfangsphase besonders stark bekämpfen, sodass der Aufwand langfristig geringer wird.»

Schiess ist in regelmässigem Kontakt mit Staatsförster Beat Gisler und Vertretern des kantonalen Amtes für Abfall, Wasser, Energie und Luft; zusammen begleiten sie Ausmerzaktionen. Die kantonale Baudirektion habe ein auf zehn Jahre ausgerichtetes Neophyten-Management-Konzept erarbeitet, sagt sie. Wo die Goldrute sehr stark ausgebreitet sei, mähe man sie ein- bis zweimal pro Jahr – das erste Mal gezielt vor dem Versamen, dann ein weiteres Mal zu einem späteren Zeitpunkt beim regulären Schnitt.

In Gebieten, wo die Goldrute weniger häufig vorkomme, «zupfe» man sie (das

heisst, sie wird ausgerissen). Auch an schwer zugänglichen Stellen und in Gebieten, wo gefährdete Pflanzenarten vorkommen, werde gezupft.

Die Kanadische Goldrute sei übrigens schon seit Längerem in den Thurauen zu Hause, sagt Schiess. So habe ein Rheinauer Naturkundler und Thurauenkenner sie schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts in diesem Gebiet beobachtet.

### Vierbeiner kommen nicht infrage

Kühe oder Geissen zur Bekämpfung des Neophyts (=Eindringling) sind zurzeit kein Thema. Zum einen lässt das Forstgesetz keine Waldbeweidung zu. Zum anderen würden die Paarhufer vor geschützten Pflanzen nicht haltmachen. «Sie einzusetzen, wäre sehr mutig. Ein solches Projekt müsste man sehr sorgfältig begleiten.



Abo: 052 305 29 09, abo@andelfinger.ch Insetrate: 052 305 29 06 / Fax: 052 317 12 43, insetrate@andelfinger.ch Verlag: 052 305 29 09, info@andelfinger.ch

Redaktion: 052 305 29 08, redaktion@andelfinger.ch, Landstrasse 70, 8450 Andelfingen, Postadresse: Postfach 132, 8450 Andelfingen

Online: www.andelfinger.ch