



Hauptausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'871
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 15
Fläche: 51'434 mm²

Neun Betriebe öffnen ihre Türen

«Vo Puur zu Puur» / Am kommenden Sonntag laden landwirtschaftliche Betriebe im Bezirk Winterthur die Bevölkerung auf ihre Höfe ein.



Sie informierten über die 6. Auflage von «vo Puur zu Puur» im Kanton Zürich (v. l. n. r.): Gastgeber Urs Steinmann, der Winterthurer Stadtpräsident Michael Künzle und OK-Präsident Samuel Herrmann. (Bilder Ursina Berger-Landolt)

ELLIKON AN DER THUR ■ Bereits zum sechsten Mal findet im Kanton Zürich die Veranstaltung «underwägs vo Puur zu Puur» statt, dieses Mal im Bezirk Winterthur. Dabei stellen neun landwirtschaftliche Betriebe ihre Produktionsschwerpunkte vor und verwöhnen die Gäste mit regionalen Spezialitäten. Letzte Woche informierte der Zürcher Bauernverband (ZBV) und der Bezirksverein Winterthur auf dem teilnehmenden Betrieb von

Nadine und Urs Steinmann in Ellikon an der Thur die Medien über den Anlass.

Auch die Stadtbevölkerung soll angesprochen werden

Gastreferent war der Winterthurer Stadtpräsident Michael Künzle, der vorbildlich mit einem Mobility-Auto angereist kam. Zielpublikum der Veranstaltung «vo Puur zu Puur» ist auch die Stadtbevölkerung von Winterthur, und der Strickhof

Wülflingen als Stadtbetrieb nimmt ebenfalls am Anlass teil. Künzle wünscht sich, dass zehn Prozent «seiner» Bevölkerung an diesem Sonntag aufs Land gehen, das wären 10 000 Personen.

Viele Betriebe mit Direktvermarktung

Betriebe, die bei «vo Puur zu Puur» mitmachen wollten, konnten sich aufgrund einer Ausschreibung im Zürcher Bauer melden. Gemäss Samuel Herrmann, OK-Präsident und Präsi-



dent des Bezirksvereins, war die Resonanz auf die Ausschreibung gut. Das OK hat die Betriebe so ausgewählt, dass eine sinnvolle Veloroute entstand, weshalb sie auch Betriebe direkt anfragten.

Voraussetzung zum Mitmachen ist, dass 200 Personen ein gedeckter Sitzplatz geboten werden kann. «Zudem müssen es sich die Gastgeber zutrauen, so viele Leute zu bewirten», erklärte Herrmann. Das sei der Grund, weshalb die meisten der Betriebe in der Direktvermarktung tätig sind; diese sind sich gewohnt, Gäste auf dem Betrieb zu empfangen.

Mit dem Velo, zu Fuss oder mit ÖV und Shuttlebus

Erwartet werden von den Veranstaltern ZBV, Bezirksverein und dem Strickhof zirka 15 000 Besucherinnen und Besucher. Diese können mit dem Velo, zu Fuss oder mit den ÖV und dem Shuttlebus die Betriebe besuchen. Die Veranstalter versuchen, vor allem über die Medien Tele Top, Radio Top und den Landboten die Stadtbevölkerung an den Anlass zu locken. In einigen Stadtteilen wurden zudem Flyer in die Haushalte verschickt und am Bahnhof verteilt. Die Internetseite und das Facebook sollen das ihrige beitragen.

Auf dem Land machen Blachen am Strassenrand, ebenfalls verschickte Flyer und Zeitungsberichte die Leute auf den Anlass aufmerksam. «Wir versuchen jedes Jahr die Medienarbeit auszubauen», sagte Danja Schönenberger, beim Zürcher Bauernverband für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig. Weil das Gebiet jedesmal wechselt, gestalte sich auch die Medienarbeit immer wieder anders.

Ursina Berger-Landolt

Alle Informationen zum Anlass sind im Internet unter www.vopuurzupuur.ch zu finden. Dort sind auch alle teilnehmenden Betriebe mit ihren Aktivitäten und ihrem kulinarischen Angebot aufgeführt.



Die Besucher können sich nebst den Aktivitäten und den kulinarischen Spezialitäten auch auf schön geschmückte Bauernhöfe freuen.

«Das Interesse an der Landwirtschaft ist gross»

Nadine und Urs Steinmann aus Ellikon an der Thur gehören am Bettag zu den Gastgebern von «vo Puur zu Puur». Und so haben sie sich auf den Grossanlass vorbereitet: «Wie viele Gäste zu uns kommen werden, ist schwierig vorherzusagen. Wieviel und was konsumiert wird, hängt auch stark vom Wetter ab. Deshalb haben wir Gerichte gewählt, die wir fortwährend zubereiten können, wie die Baked Potatoes und die Country Cuts. Kartoffeln haben wir auf unserem Betrieb genügend.

Die drei verschiedenen Suppen (Spargel, Riesling und Kürbis) haben wir in grosszügiger Menge

vorgekocht, das sollte weit reichen. Mit dem Metzger haben wir vereinbart, dass wir bei Bedarf noch mehr Fleisch für die Grilladen beziehen können. Wir verfügen glücklicherweise über eine grosse Schar an Helfern, die uns jeweils auch bei anderen Anlässen wie beim Spargelfest oder beim Spargeln schneiden und Kartoffeln ernten helfen.

Bei unseren Anlässen wie auch bei der Direktvermarktung spüren wir immer wieder grosses Interesse der Bevölkerung an der Landwirtschaft. Dies hat uns dazu bewogen, am Anlass «vo puur zu puur» teilzunehmen.» ubl