

Die Stadt, wo Milch und Honig fliessen

NahReisen 2015:
14. Mai bis
13. September

Die Stadt, w

Milchkühe, die am Waldrand weiden, gelegentlich den Kopf heben und mit grossen Augen über die Stadtlandschaft am Fuss des Uetlibergs blicken, ein Landwirtschaftsbetrieb mitten im Siedlungsraum, der täglich tausend Liter Milch produziert, pasteurisiert und verpackt, **Honigbienen**, die in der Innenstadt auf Flachdächern oder in geflochtenen Bienenkörben im Quartiergarten am Stadtrand hausen: Zürich ist eine Stadt, wo Milch und Honig fliessen. Auch Stiefelgeissen, Schweine und Hühner werden in Zürich gehalten. In Kooperativen, Familien- und Privatgärten gedeiht **Gemüse aller Art**, in der Stadtgärtnerei werden seltene Tomatenvarietäten gezogen und in Obstgärten reifen traditionelle Apfel-, Zwetschgen- und Beerensorten.

Die NahReisen des Sommers 2015 führen in Viehställe, Gemeinschafts- und Familiengärten, auf Weinberge und Quartierhöfe, zu Gartenclubs, Bienenvölkern und Dachgärten.

Auch wenn etwa ein Zehntel des Stadtgebiets aus landwirtschaftlichen Nutzflächen besteht und die Familiengartenareale weitere rund anderthalb Quadratkilometer einnehmen, so bewegt sich der Anteil der städtischen Produktion an der Lebensmittelversorgung der Stadt-

Impressum

Grün Stadt Zürich: **Stefan Hose, Lukas Handschin**
Migros Zürich Kulturprozent: **Petra Kübler**
Realisation und Text: **Stefan Ineichen, Zürich**
Gestaltung: **holenstein & holenstein, Zürich**
Druck: **Ropress, Zürich**
Papier: Cyclus Offset weiss FSC,
klimaneutral und mit Ökostrom gedruckt
Auflage: 6000

Bildnachweis

Luftbild Stadionbrache Michael Schmid; 01 wabe3; 02 oben Veterinärdienste UGZ; 03 oben Julia Hofstetter; 05 oben Alexander Egger, unten Guido Holenstein; 06 oben Volker Schopp, Mitte links BachserMärt, Mitte rechts Simone Landolt, unten Jürg Steiner (Modell) und Marc Latzel (Foto); 07 Schwarzweissbilder Stadtarchäologie, römisches Buffet www.de-gustatio.ch; 08 oben Arno Gross, unten Christine Dobler Gross; 09 Erbsen Sarah-Lea Hipp, Porträt Dagny Gioulami Shirana Shahbazi; 10 Garage und Schwalben am Nest Christian Schwager; 11 oben Leimbihof; 12 oben und unten rechts Tamara Brügger; 14 Erich Stutz; 15 oben Daniel Ambühl; 17 unten rechts Igelzentrum Zürich; 19 oben Eugen Ofner; alle übrigen Bilder Grün Stadt Zürich und Stefan Ineichen.

o Milch und Honig fliessen

bevölkerung im Bereich weniger Prozente. Doch die Bedeutung geht weit über die Lebensmittelproduktion hinaus: Zürich verdankt einen **Grossteil der Biodiversität** der Landwirtschaft und der Gartenlandschaft – so führen NahReisen-Ausflüge im Kontext der gärtnerischen und landwirtschaftlichen Produktion auch zu Blumenwiesen und Mehlschwalbenkolonien, auf einen Kleinstrukturenlehrpfad und in Gärten, wo sich Igel und Eidechsen wohlfühlen.

Wer Kinder sieht, die trotz Regenwetters mit Augen fast so gross wie Kuhaugen am Stadtrand Ponys, Hühner und Kühe beobachten, bevor die Familie im Hofladen einkauft, oder ihnen beim Spiel im «Niemandland» eines Zwischennutzungsgarten zuschaut, stellt fest, dass Bauernhöfe und Gärten aller Art einen **unschätzbaren Wert für die städtische Gesellschaft** darstellen. Quartierbewohner, die Kaninchen und Wollschweine füttern und Mostfeste feiern, Kindergärtler, die ihre Zeit im Quartiergarten verbringen (und vergessen), Stadtmenschen, die sich mit dreckigen Händen bei der Gartenarbeit «erden», junge und alte Gärtnerinnen, die Erfahrungen mit ganzheitlichem Denken, ökologischen Kreisläufen und gemeinschaftlicher Organisation entwickeln, Schulkinder, die im Gartenclub erleben, wie Bohnen und

Zucchetti wachsen und neue Formen des Lernens und der Zusammenarbeit erfahren: Die produktiven Grünflächen übernehmen für die Stadt Zürich lebenswichtige Funktionen als **Erholungsräume**, als Felder für **elementare Erfahrungen** und zukunftsgerichtete Experimente.

Die NahReisen 2015 schauen über Weide- und Gartenzäune hinaus und beschäftigen sich auch mit der lokalen Landwirtschaft zur Römerzeit und dem Mehranbau während der «Anbauschlacht» im Zweiten Weltkrieg, verfolgen Bilder und Geschichten, die sich um Erbsen ranken, führen in den Schlachthof, ins Gräserland und in Pilzgaragen und beschäftigen sich mit Food Waste. Einige Veranstaltungen werden durch den **Genuss** landwirtschaftlicher und gärtnerischer Produkte abgerundet – Milch und Milchreis, Most, Wein und Schnaps, Äpfel und Beeren, Brennessel- und Erbsensuppe, einem Apéro aus Lebensmittelüberschüssen und einem lukulischen Mahl nach altrömischen Rezepten, stilgerecht serviert in antiker Kleidung.

Menü

Stadthonig

Bienen auf dem Dach

Auffahrt 14. Mai und Sa 30. Mai, 14.30 Uhr

Schlachthof

Schnittstelle zwischen Tier und Fleisch

Mi 20. Mai, 18 Uhr

Stiefelgeissen & Blumenwiesen

Naturvielfalt in Seebach

Do 21. Mai und Fr. 29. Mai, 19.10 Uhr

Stadiongarten

Zwischennutzung Stadtleben

Pfingstmontag 25. Mai, 14.30 Uhr; Di 2. Juni, 19.30 Uhr

Blösch

Beat Sterchi liest

Di 26. Mai, 20 Uhr

Kräutergarten & Lebensmittel

von der Kalkbreite ins Dreieck

Di 9. Juni, 19.30 Uhr

Pflanzplatz & Römervilla

antiker Gutsbetrieb & aktuelle Vertragslandwirtschaft

Do 11. Juni und Fr 12. Juni, 18.30 Uhr

Kulturlandschaft Wynegg

Quartierhof mit Kleinstrukturen

Mo 15. Juni und Di 16. Juni, 19.30 Uhr

*01

*02

03

04

05

*06

*07

08

Erbsen zählen

Bilder und Geschichten

Do 18. Juni, 20 Uhr

Stadtwein & Mehlschwalben

Rebberg und Autogarage

Di 23. Juni und Do 25. Juni, 19 Uhr

Melken, Milch & Milchreis

Leimbihof

Do 25. Juni und Sa 27. Juni, 17 Uhr

Gartenclub Milchbuck

Umweltschule im Baudenkmal

Fr 26. Juni und Mi 1. Juli, 19 Uhr

Garten am Grenzsteig

Produktion, Biodiversität und Quartierleben

Mo 29. Juni und Fr 3. Juli, 20 Uhr

Gräserland

Existenzgrundlage

Do 2. Juli und Di 7. Juli, 19 Uhr

Pilzgarage in der Stadtgärtnerei

Tomaten, Pilze, Käfer

Di 18. August und Mi 19. August, 19.30 Uhr

Anbauschlacht & Wohlfahrtsgarten

Produktion & Erholung im 2. Weltkrieg

Do 20. August und Mi 26. August, 19.30 Uhr

Gärten für Familien und Igel

Susenberg

So 30. August und So 6. September, 15 Uhr

Die Kuh und der Astronaut

Tierwohl im Juchhof

Do 3. September und Fr 4. September, 18.30 Uhr

Obst- & Beerengarten

seltene Früchte am Waldrand

Fr 11. September, 18.30 Uhr; So 13. September, 15 Uhr

09

10

*11

12

13

14

15

16

17

18

19

*Anmeldung erforderlich, siehe folgende Doppelseite

Anmeldung

ab 4. Mai auf www.nahreisen.ch
oder über 043 222 42 30

Anmeldung erforderlich bei:

*Stadthonig (*01)*

*Schlachthof (*02) – bis 17. Mai*

*Kräutergarten & Lebensmittel (*06)*

*Pflanzplatz & Römervilla (*07) – bis 5. Juni*

*Melken, Milch & Milchreis (*11)*

Im Verhinderungsfall bitte die Anmeldung
stornieren, damit frei gewordene Plätze
wieder besetzt werden können.

Programmheft bestellen, weitere Informationen

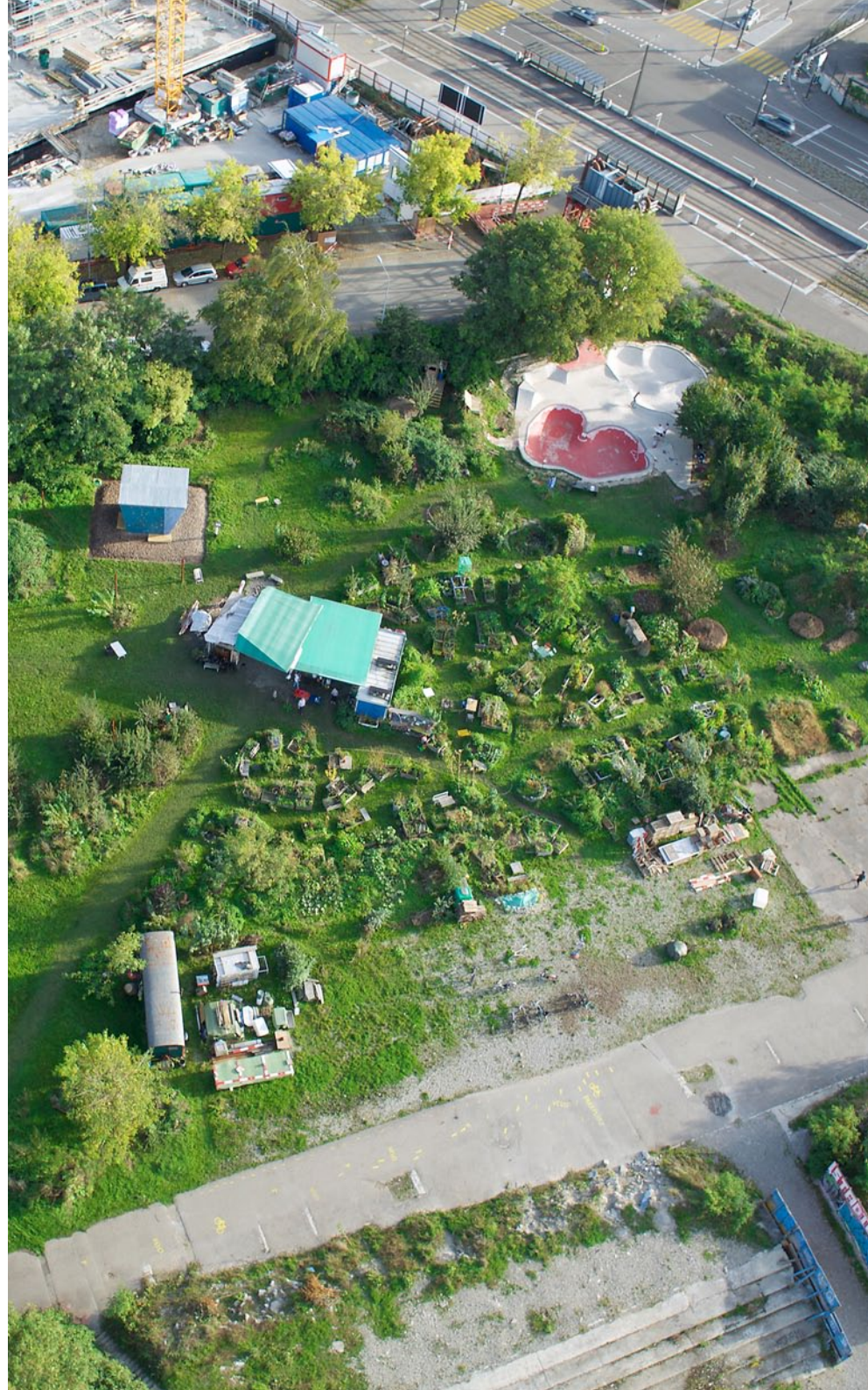
www.nahreisen.ch/15/program/
info@nahreisen.ch oder 043 222 42 30

Die Teilnahme an den Veranstaltungen der
NahReisen geschieht auf eigene Gefahr
und Verantwortung. Der Versicherungsschutz
ist Sache der Teilnehmenden.

*Herzlichen Dank an alle, die dazu
beigetragen haben, dass NahReisen auch
2015 wieder stattfinden!*

Eine Veranstaltungsreihe von

Stadionbrache





Honigsonne

Stadthonig ^{*01}

Bienen auf dem Dach

Imkerkurs



Schon als Kinder halfen **Anna Hochreutener** und **Tom Scheuer** Bienenvölker zu pflegen. Seit 2013 widmen sich die beiden dem Projekt Wabe3 und kümmern sich um Honigbienen auf Flachdächern von Verwaltungsgebäuden, Gemeinschaftszentren und andern Häusern in der Stadt Zürich. «Für die Bienen ist die Stadt besser als das Land», sagt Anna Hochreutener. «In der Stadt ist es wärmer, die Saison dauert länger, es gibt eine grössere Pflanzenvielfalt und erst noch weniger Pestizide als auf dem Land.» Damit die nektar- und pollenspendenden Pflanzen auch im Stadtraum nicht in Vergessenheit geraten, vertreibt Wabe3 in ihrem im letzten Sommer eröffneten Laden «Honig Kuchen» auch die Saatmischung «Blumen für Bienen».

In einem dreistündigen Kurs auf der Terrasse des GZ Riesbach geben Hochreutener und Scheuer einen Einblick in die Geheimnisse der Imkerei, den sicheren Umgang am Bienenstock und die im Jahresverlauf anfallenden Arbeiten.

Datum:

Auffahrt 14. Mai und Samstag 30. Mai

Treffpunkt:

GZ Riesbach, 14.30 Uhr

Öv:

Höschgasse, Tram 2, 4, Bus 33

Dauer:

ca. drei Stunden

*** Anmeldung erforderlich**

Lange Hosen und geschlossene Schuhe anziehen!

Schlachthof *02



Eingangportal

Schnittstelle zwischen Tier und Fleisch

Schweine



Fleisch



Als 1909 der Zürcher Schlachthof eröffnet wurde, lag das imposante Backsteingebäude mit eigenem Eisenbahnanschluss am Stadtrand. Heute werden im von der Firma Schlachtbetrieb Zürich (SBZ AG) mitten in der Stadt geführten Schlachthof jährlich rund eine Viertel Million Kühe, Rinder, Kälber, Schweine, Schafe und Ziegen geschlachtet und zerteilt, seit den 1970er Jahren nach dem Fließbandprinzip. Tierschutz, Fleischhygiene und Lebensmittelsicherheit werden von einem Team der städtischen Veterinärdienste überwacht.

Während der Schlachtbetrieb ruht, bieten **Mitarbeiter der SBZ** und **der Veterinärdienste der Stadt Zürich** die Gelegenheit, die von KonsumentInnen gerne ausgeblendete Schnittstelle zwischen Tier und Fleisch kennenzulernen.

Datum:

Mittwoch 20. Mai

Treffpunkt:

**Schlachthof,
Herdernstrasse 63,
vor dem Eingangs-
portal, 18 Uhr**

Öv:

Herdernstrasse, Bus 31

Dauer:

ca. anderthalb Stunden

*** Anmeldung**

erforderlich

bis 17. Mai

TeilnehmerInnen der Besichtigung sollen gutes Schuhwerk tragen, werden vor Ort mit Hygienekleidung ausgestattet und müssen gesund und frei von ansteckenden Krankheiten sein, was zu Beginn der Führung schriftlich zu bestätigen ist.

Stiefelgeissen & Blumenwiesen

03



Heidi?

Naturvielfalt in Seebach



Blumen



© Julia Horstetter

Am Felsenrain klettern sieben Stiefelgeissen aus Göschenen und dem Engadin auf Stapeln von Holzpaletten herum und rupfen bei einem bunt bemalten Schopf Grünzeug von den Weiden. Zur Freude der Kinder aus der Umgebung und anderer Quartierbewohner beschäftigt sich **Julia Hofstetter** in Seebach als Ziegenhirtin. Auch Mirabellen, Holunder, Kirschen, Kürbisse und Brennesseln gedeihen im Garten der Biologin und Zeichnerin.

Das Gelände des Geissengartens wurde durch einen Einsatz von Zivildienstleistenden unter Leitung von **Martin Gattiker**, Verein Grünwerk – Mensch und Natur, vorbereitet, die auch weitere Flächen am Felsenrain von Robinien, Büschen und andern unerwünschten Gewächsen befreit haben, um einer vielfältigen Wiesenvegetation auf dem südexponierten, flachgründigen Boden Platz zu schaffen.

Anschliessend an die Führung mit Julia Hofstetter und Martin Gattiker wird **Brennnesselsuppe** aus der Gulaschkanone serviert.

Datum:

Donnerstag 21. Mai

Freitag 29. Mai

Treffpunkt:

Tramhaltestelle Felsenrainstrasse, 19.10 Uhr

Öv:

Felsenrainstrasse, Tram 14

Dauer:

ca. zwei Stunden

Bitte Tasse, Suppenteller oder Chacheli und Löffel mitnehmen!

Stadion- garten

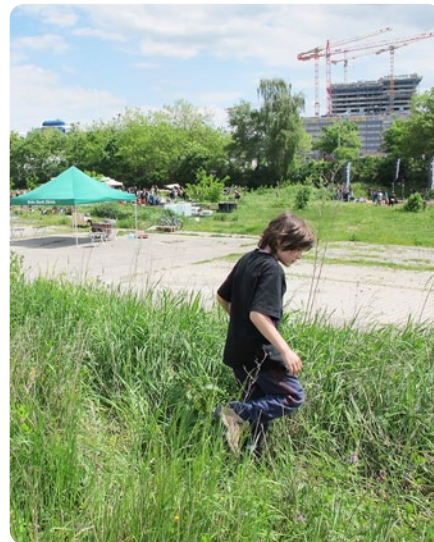


urban

Zwischennutzung Stadtleben



Beete



Entdecker

Seit die Stadt Zürich im Sommer 2011 das Areal des ehemaligen (und zukünftigen) Fussballstadions Hardturm dem Verein Stadionbrache übergeben hat, treibt das Quartierleben bunte Blüten: Statt Sportrasen und Fussballfans prägen Holzbacköfen und Hüttenburgen, Kletterskulpturen und Kunstprojekte die Zwischennutzungslandschaft – und nicht zuletzt der Stadiongarten. Der für alle Interessierten offene Garten mit Hochbeeten für Gemüse und Blumen dient nicht nur der Produktion, sondern auch als beliebter Treffpunkt. Zwischen urbaner Wildnis, Pflanzkisten, Holzgasofen und Pilzgärten laden ein grosser Tisch und eine Feuerstelle zum Verweilen, ein umfunktionierter Bau-Container dient als Geräteschuppen und Teeküche.

Lorenz «Lolo» De Vallier, Brachenwart und Fachmann für Landschaftspflege und Permakultur, führt durch den Stadiongarten und zeigt, wie Urban Gardening Begegnungen ermöglicht und die Beziehung zur Natur fördern kann.

Datum:

*Pfingstmontag 25. Mai,
14.30 Uhr*

*Dienstag 2. Juni,
19.30 Uhr*

Treffpunkt:

Haltestelle Sportweg

Öv:

Sportweg, Tram 4

Dauer:

ca. anderthalb Stunden

Am Pfingstmontag besteht ab 12 Uhr die Möglichkeit, vor der Führung am jeweils montags angebotenen, mehrgängigen Mittagessen teilzunehmen («Es hät solang's hät!»).



Beat Sterchi liest



Eines Sonntagabends steigt Ambrosio in Innerwald aus dem Postauto und stellt sein verbeultes Kofferchen auf den Dorfplatz: «Ich glaube fast, das ist dem Knuchel sein Spanier», sagt einer der Bauern vor der Käserei. Als Knecht lernt der Gastarbeiter Blösch kennen, die eigenwillige Leit- und Lieblingskuh des Knuchelhofs. Jahre später begegnet Ambrosio Blösch wieder – im städtischen Schlachthof, wo er nach dem Verlust seiner Stelle auf dem Land Arbeit gefunden hat.

Der Schriftsteller *Beat Sterchi*, der nach seiner Lehre als Metzger in Nord- und Mittelamerika lebte, heute zwischen Spanien und Bern pendelt und sich als Mitglied der Autorengruppe «Bern ist überall» von Mundart und Mündlichkeit fasziniert zeigt, liest aus seinem 1983 veröffentlichten Roman, der von der Kritik begeistert aufgenommen, bei seinem Erscheinen als Hörbuch 2011 als Wiederentdeckung gefeiert wurde und nichts an Frische und Wucht eingebüsst hat.

Datum:

Dienstag 26. Mai

Treffpunkt:

*Stadtgärtnerei,
Infofoyer, 20 Uhr*

Öv:

*Hubertus, Tram 3,
Bus 33 und 89*

Dauer:

eine gute Stunde

Eintritt Fr. 10.–

Kräutergarten *06 & Lebensmittel



Dachgarten



BachserMärt



Kräutertreppe

von der Kalkbreite ins Dreieck



Kaum eröffnet, wird die im letzten Jahr bezogene Siedlung Kalkbreite als zukunftsweisendes Modell für eine ganzheitliche, intelligente städtische Bebauung bewundert und gefeiert. In einem partizipatorischen Prozess gelang es der Genossenschaft Kalkbreite in Zusammenarbeit mit Stadt und VBZ, ein Projekt zu entwickeln, das gemeinschaftliche und konventionelle Wohnformen, Büros und Restaurants, Läden und ein Kino unter ein Dach bringt, ohne Parkplätze auskommt und Energie- und Wohnflächenverbrauch minimiert. **Sabine Wolf**, Landschaftsarchitektin und bei der Genossenschaft in der Geschäftsleitung, stellt die Wohn- und Gewerbesiedlung Kalkbreite vor, führt durch die öffentliche Grünanlage und zu versteckten Kräuter-, Gemüse- und Bienengärten. **Thomas Mathis** lädt uns als Mitglied der Geschäftsleitung in den in der Kalkbreite angesiedelten Quartierladen BachserMärt ein, der regionale, saisonale und naturbelassene Produkte anbietet und sich für die Vermeidung von Food Waste engagiert.

Nach einem kurzen Spaziergang lässt uns **Rosmarie Schaub** mit ihrem Team im Buffet Dreieck an einem anschliessenden **Apéro** kosten, wie Lebensmittelüberschüsse des BachserMärts zu schmackhaften Speisen verwandelt werden.

Datum:

Dienstag 9. Juni

Treffpunkt:

Treffpunkt vor dem Treppenaufgang Wohn- und Gewerbebau Kalkbreite, 19.30 Uhr

Öv:

Kalkbreite Tram 2, 3, Bus 32

Dauer:

ca. zwei Stunden

*** Anmeldung erforderlich**

Kostenbeitrag 10.–

Pflanzplatz & Römervilla



Villenhügel



Grabung um 1960



De Gustatio

antiker Gutsbetrieb und aktuelle Vertragslandwirtschaft

Pflanzplatz



Zwischen Stadt- und Waldrand nahm im Mai 2010 in Altstetten eine urbane Anbaugemeinschaft die Arbeit auf, die ein für Zürich neuartiges Modell der Gemüseproduktion darstellt: der Pflanzplatz Dunkelhölzli. Die Initianten **Ueli Ansorge** und **Tinu Balmer** führen durch die Beete des Pflanzplatzes, wo Gemüse für rund zweihundert Haushalte wächst. Die AbonnentInnen beziehen ihren Anteil an der bereits vor Saisonbeginn bezahlten Produktion jeweils wöchentlich und kommen mindestens zweimal jährlich zur Mitarbeit auf «ihren» Gemüseacker am Stadtrand.

Andreas Motschi, Stadtarchäologie Zürich, zeigt wenige Dutzend Meter vom Pflanzplatz entfernt, dass das Gebiet schon vor zweitausend Jahren landwirtschaftlich genutzt wurde: Unweit der Strasse nach Baden befand sich ein römischer Gutsbetrieb mit Herren- und Gesindehaus, Stallungen, Remisen und Vorratslagern, deren Spuren 1960 ergraben wurden.

Zum Abschluss serviert das auf antike Kochkunst spezialisierte Catering-Team **De Gustatio** (in römischer Kleidung) süssauer marinierte Gurken mit Fischsauce, Randenwürfel mit Senfkörnern, Honigwein und weitere **Spezialitäten nach altrömischer Art**.

Datum:

Donnerstag 11. und Freitag 12. Juni

Treffpunkt:

Bushaltestelle Dunkelhölzli, 18.30 Uhr

Öv:

Dunkelhölzli, Bus 35 ab Lindenhof oder Farbhof, 67 ab Schmiede Wiedikon, 78 ab Bahnhof Altstetten oder Lindenplatz

Dauer:

ca. zwei Stunden

***Anmeldung erforderlich**

bis 5. Juni

Kostenbeitrag Fr. 15.-

Kulturlandschaft Wynegg



Sensenmähen

Quartierhof mit Kleinstrukturen



Kleinstruktur mit Kleinsäuger



Zürich

Auf einem ländlichen Hügel mitten in der Stadt leben Maultiere, Ponys, Kaninchen, Hühner, Schafe und Wollschweine.

Peter Telschow, Präsident des Trägervereins Quartierhof Wynegg, führt durch den letzten Bauernhof im Kreis 8, dessen Zukunft noch immer ungewiss ist. Der seit 1997 von QuartierbewohnerInnen geführte Hof bildet einen vielfältigen Lebensraum für Menschen, Tiere, Obst und Gemüse. Für Vielfalt und Biodiversität im Quartier setzt sich seit einigen Jahren auch das Projekt «Lebensraum Kulturlandschaft Burghölzli» des WWF Zürich ein. Als eine von vielen Massnahmen zur Förderung der lokalen Fauna und Flora wurde im Rahmen dieses Projekts auf der Wynegg ein Kleinstrukturenlehrpfad angelegt, den Projektkoordinator und Umweltnaturwissenschaftler **Jonas Landolt** vorstellt: ein Weg mit Wildhecke und Blumenwiesenstreifen, Trockenmauer und Totholzinsel, Scheiterbeige und Steinhaufen, Nisthilfen für Vögel und Wildbienen.

Abgerundet wird der Abendspaziergang mit bester Aussicht durch ein Glas **Süssmost** oder einen aus hofeigenen Birnen und Äpfeln gebrannten **Edeltrester** oder **Chrüter** von der Wynegg.

Datum:

Montag 15. Juni
Dienstag 16. Juni

Treffpunkt:

Hegibachplatz,
19.30 Uhr

Öv:

Hegibachplatz,
Tram 11, Bus 31 und 33,
S18 (Forchbahn)

Dauer:

ca. zwei Stunden

Erbsen zählen



Farben und Formen

Bilder und Geschichten



Wachstum



Dagny Gioulami

Fasziniert von der Vielfalt an Sorten, Formen und Farben von Erbsen gestaltete **Sarah-Lea Hipp** im Rahmen des Masterstudiengangs Communication Design an der Hochschule der Künste Bern ein reich bebildertes Erbsenbuch und sammelte Erbsentexte und Geschichten aus aller Welt. Die Schauspielerin, Librettistin und Schriftstellerin **Dagny Gioulami** versucht sich als Suppenköchin und richtet uns – ausgehend von Hipps Sammlung – zugleich eine literarische Suppe aus Geschichten, Theaterfragmenten, Sortenbeschreibungen und Sachbuchtexten an, die sich um die kugelrunden Samen drehen.

Ein Abend für Auge und Ohr, Herz und Hirn, Mund und Magen mit griechischen Märchen, der Prinzessin auf der Erbse, der Entdeckung der Genetik, Erbsenzählerei, Erbsendiät und einem Teller warmer **Erbsensuppe**.

Datum:

Donnerstag 18. Juni

Treffpunkt:

**Stadtgärtnerei,
20 Uhr**

Öv:

**Hubertus, Tram 3,
Bus 33 und 89**

Dauer:

ca. eine Stunde

Eintritt Fr. 10.–

**Bitte Tasse,
Suppenteller oder
Chacheli und Löffel
mitnehmen!**

Stadtwein & Mehlschwalben

10



Chillesteig

Rebberg und Autogarage



Schwalben unter Dach



Schwalben sind im städtischen Raum – im Gegensatz zu den oft mit ihnen verwechselten «Spyren» – kaum mehr zu beobachten. Umso erfreulicher, dass mitten in Höngg Mehlschwalben brüten, so an einem Riegelhaus und unter dem Vordach einer Autogarage, deren Besitzer den Zugvögeln seit Jahren Obdach bietet. **Verena Steinmann**, Vorstandsmitglied des Natur- und Vogelschutzvereins Höngg (NVV), beobachtet die Schwalben regelmässig und zeigt, wie die Altvögel Jagdflüge unternehmen, um ihre Nestlinge zu füttern. Mehlschwalben sind als Insektenfresser auf ergiebige Jagdgründe angewiesen, die sie an Gewässern und über gut strukturierten Grünräumen finden. BirdLife Zürich und NVV engagierten sich bei der ökologischen Aufwertung im nahe gelegenen Rebberg «Chillesteig», wo etwa unter dem Rebhüsli ein Magerwiesenstreifen mit Stein- und Asthaufen angelegt wurde. Der **Weinbauer** führt durch den städtischen Rebberg des Höngger Kirchenhügels, der ein markantes Element des Stadtbildes darstellt, und berichtet von seiner Arbeit am «Chillesteig», einer vorzüglichen Weinlage, wo seit Jahrhunderten Reben wachsen.

Nach dem önologisch-ornithologischen Rundgang besteht die Möglichkeit, Zürcher Stadtwein zu degustieren und einige Flaschen **Höngger Rot- und Weisswein** zu kaufen.

Datum:

Dienstag 23. Juni

Donnerstag 25. Juni

Treffpunkt:

*Haltestelle Zwielpplatz,
19 Uhr*

Öv:

Tram 13, Bus 80

Dauer:

ca. zwei Stunden

Melken, Milch & Milchreis ^{*11}



Hof



Leimbihof



Melken



Hofladen

Ein zwanzigminütiger Spaziergang führt von der Bushaltestelle Im Hüsli bergauf zum idyllisch gelegenen Leimbihof auf einer Anhöhe am Fuss des Uetlibergs – ein Hof, der nicht nur wegen Ponys, Hühnern, Kaninchen und der Aussicht ein beliebtes Ausflugsziel darstellt, sondern auch wegen des hofeigenen Bioladens gerne besucht wird. Seit über zwanzig Jahren führen **Noëlle und Marcel Lusti** den rund sechzig Hektaren umfassenden Landwirtschaftsbetrieb nach biologischen Richtlinien und pflegen über 300 Hochstammbäume und neun Hektaren Ökoflächen. Kälber, Rinder, Stier und die 45 Milchkühe werden fast ausschliesslich mit betriebseigenem Raufutter gefüttert. Noëlle und Marcel Lusti stellen Betrieb und Viehhaltung vor und zeigen im Stall, wie die Kühe im Melkstand gemolken werden.

Anschliessend werden wir in der Hofstube mit **Milchreis** und **Zwetschgenkompott**, **Most** und **Kaffee** bewirtet.

Datum:

Donnerstag 25. Juni

Samstag 27. Juni

Treffpunkt:

**Haltestelle Im Hüsli,
17 Uhr**

Öv:

**Bus 70 ab Bahnhof
Leimbach 16.51,
Ankunft Im Hüsli
wenige Minuten später.
Nach Bahnhof Leim-
bach (an 16.48):
Sihltalbahn S4 16.38
ab Zürich HB.**

Dauer:

ca. zwei Stunden

*** Anmeldung erforderlich**

**besonders geeignet
für Familien**

**Kostenbeitrag 15.-
Kinder 10.-**

Gartenclub Milchbuck



Gartenkinder



Umweltschule im Baudenkmal

Seit 1929 thront das neoklassizistische Schulhaus Milchbuck über der Stadt, gewaltig wie ein Schloss, geschmückt mit Bildhauerarbeiten von Otto Münch und Wandgemälden von Hermann Huber. **Susanne Wohlgemuth**, als Lehrerin im Schulhaus beschäftigt, führt uns durch das denkmalgeschützte Gebäude bis hinauf zur Dachterrasse, wo sich ein prachtvoller Ausblick auf die Stadt eröffnet – und hinunter auf den Schulgarten, dem Wirkungsfeld des Gartenclubs: Nach der energetischen Sanierung des Schulhauses vor wenigen Jahren verankerte die Schule Milchbuck als Umweltschule Umweltbildung in ihrem Leitbild. Im Gartenclub lernen SchülerInnen von der 1. bis zur 9. Klasse mit Respekt, Freude und Lust mit der natürlichen Umwelt umzugehen. Die Teilnahme am Gartenclub ist freiwillig, doch das Interesse ist gross: Schon im ersten Jahr (2013) beteiligte sich ein Fünftel aller Kinder und Jugendlichen am von **Tamara Brügger** geleiteten Programm. Brügger berichtet von ihren Erfahrungen mit dem Gartenclub, der die Beteiligten bereichert und die gute Stimmung im Schulhaus stabilisiert – nicht zuletzt, weil viele der Tätigkeiten im Club selbstbestimmt sind: Während die einen Beeren sammeln oder Bohnensetzlinge pflanzen, kochen andere auf der Feuerstelle Kräutertee, werken an einer Gartenbank oder veranstalten Schneckenrennen.

Datum:

Freitag 26. Juni

Mittwoch 1. Juli

Treffpunkt:

**Haltestelle
Guggachstrasse,
19 Uhr**

Öv:

Tram 7 und 14

Dauer:

ca. anderthalb Stunden

Garten am Grenzsteig



Rosen



Tunnel



Bienenkorb

Produktion, Biodiversität und Quartierleben

Vor einem Jahr verpachtete die Stadt Zürich ein schon früher als Garten genutztes Gelände an der Untern Hornhalde zwischen Bahnlinie und Kilchbergstrasse an den Verein Garten am Grenzsteig, der auf dem 7000 Quadratmeter grossen Areal nun einen Quartiergarten betreibt. Mehrere Arbeitskreise kümmern sich um Kräuter, Gemüse und Blumen, die teilweise in Tunnels gezogen werden, um Getreide, Magerwiesen und Ökoflächen oder um Bienen und die Gartenküche. Ein Teil der Produktion wird der Quartierbevölkerung gleich in einem Verkaufsstand am Strassenrand angeboten. Doch der Wollishofer Quartiergarten produziert nicht nur Nutzpflanzen, sondern ermöglicht Begegnungen, fördert den Kontakt mit der Natur und die natürliche Vielfalt. Im Garten am Grenzsteig fühlen sich die Kinder eines benachbarten Kindergartens ebenso wohl wie Eidechsen und Wildbienen. Vereinspräsident **Heiner Hasler** zeigt an einem Sommerabend, wie Gartenarbeit und Gartenleben sich vernetzen lassen: Aus den langen Halmen einer ProSpecie-Rara-Gerstensorte, die am Grenzsteig gesät und geerntet wird, werden gemeinsam Bienenkörbe geflochten, in denen Honigbienen gehalten werden, für die wiederum im Garten Weiden, Rosen und andere blühende Nahrungsspender gepflanzt und gepflegt werden.

Datum:

Montag 29. Juni

Freitag 3. Juli

Treffpunkt:

**Haltestelle Stadtgrenze,
20 Uhr**

Öv:

**Bus 165,
ab Bürkliplatz 19.44,
19.53 an Stadtgrenze
Dauer:
ca. anderthalb Stunden**



Gräserwelt im Grüental



schön



lebenswichtig

Seit vorletztem Jahr widmet das Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen (IUNR) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (zhaw) einen Teil des Gartens auf dem Wädenswiler Campus Grüental unscheinbaren, oft übersehenen Gewächsen, deren Wert nicht überschätzt werden kann: den Gräsern. Unsere Ernährung wäre undenkbar ohne Weizen, Gerste, Reis und Mais, ohne Gräser gäbe es weder Vieh noch Fleisch, weder Milch noch Whisky, weder offene Landschaften und Grillengezirpe noch Fussballplätze und Bier – vermutlich nicht einmal Menschen.

Das **Team Gärten im Grüental** führt durch das Gräserland und zeigt, welch immense Bedeutung das «grüne Gold» im Zusammenhang mit Kernproblemen wie Welternährung, Energie- und Rohstoffgewinnung und Erhaltung der Biodiversität einnimmt.

Datum:

Donnerstag 2. Juli

Dienstag 7. Juli

Treffpunkt:

Wädenswil, Campus Grüental zhaw, 19 Uhr

Öv:

Bushaltestelle Campus Grüental, Zürich HB 18.18 ab (S2), Wädenswil Bhf. an 18.41, Bus 126 18.45 ab, 18.50 Campus Grüental an.

Dauer:

ca. anderthalb Stunden

Pilzgarage in der Stadtgärtnerei



Flaschenpilze



Topftomaten



Tomaten, Pilze, Käfer

Amish Pasta, Schneewittchen, Ochsenherz und Green Zebra – ProSpecieRara setzt sich für alte, seltene Tomatensorten ein, die sich in Farbe, Form, Grösse und Geschmack stark voneinander unterscheiden. Einige dieser Sorten, die im Gegensatz zu den Zuchtformen der Saatgutkonzerne frei zugänglich sind, werden seit Jahren auch in der Stadtgärtnerei gezogen, die nicht nur für öffentliche Rabatten und festlichen Blumenschmuck produziert, sondern auch das Verständnis für Pflanzen und ein naturnahes Gärtnern fördern möchte. **Silvia Brunner**, verantwortliche Gärtnerin Freilandproduktion der Stadtgärtnerei, führt durch die Anlage und stellt Tomatensorten, Gemüse- und Mischkulturen vor.

In der Pilzgarage auf dem Areal der Stadtgärtnerei stellt der langjährige Radio- und Fernsehmitarbeiter, vielseitige Künstler und diplomierte Pilzkontrolleur **Daniel Ambühl** ein Produktionssystem vor, das schon fast alchemistische Züge aufweist: Wenn die Alchemisten Dreck in Gold zu verwandeln versuchten, so gelingt es Ambühl, aus organischen Abfällen proteinreiche Lebensmittel zu produzieren. Auf Holzschnitzeln und Grünabfällen züchtet er Speisepilze und bereitet das Substrat anschliessend zu einem Nährboden für Käferlarven auf, die eine wertvolle – wenn auch unkonventionelle – Proteinquelle darstellen.

Datum:

Dienstag 18. August

Mittwoch 19. August

Treffpunkt:

*Stadtgärtnerei,
19.30 Uhr*

Öv:

*Hubertus, Tram 3,
Bus 33 und 89*

Dauer:

ca. anderthalb Stunden

Anbauschlacht und Wohlfahrts-garten



Speisesaal



Ausblick

Produktion und Erholung im Zweiten Weltkrieg

Gustav-Ammann-Park



Oerlikon wurde während des Zweiten Weltkriegs zum Synonym für eine 20-mm-Kanone: Emil Bührles Waffenfabrik florierte. 1942 eröffnete Bührle am Südhang des Fabrikgeländes ein Wohlfahrtshaus mit einem grossen Speisesaal für die Arbeiter, Speiseräumen für die Angestellten, Esszimmer für die Direktion, Küche, Duschen, Lesezimmer und Bibliothek. Zur Erholung während der Mittagspause liess Bührle vom renommierten Landschaftsarchitekten Gustav Ammann einen Park bauen, der mit seinem Teich, den Laubengängen und Trockenmäuerchen, Gehölzen und Stauden eine «Tessiner Atmosphäre» schuf. **Silvia Steeb**, Gartendenkmalpflegerin Grün Stadt Zürich, führt durch die vor einigen Jahren sanierte Anlage, die trotz der beengten Verhältnisse erstaunlich weiträumig wirkt. **Stefan Ineichen**, Autor des Buches «Zürich 1933–1945», begleitet durch die Säle mit ihren einzigartigen Wandgemälden, deren Bilderwelt ländliche Motive aufnimmt und an die «Geistige Landesverteidigung» erinnert. In einem Schulungsraum des Gebäudes – heute im Besitz der Rheinmetall Air Defence – zeigen Ausschnitte aus einem Film von 1945, wie Traugott Wahlen, der Vater der Anbauschlacht, in den Räumen des Wohlfahrtshauses Fabrikherren und Arbeiterschaft Sinn und Zweck des «Mehr-anbaus» erklärt.

Datum:

Donnerstag 20. August

Mittwoch 26. August

Treffpunkt:

*Gustav-Ammann-Park,
Langwiesstrasse 30,
19.30 Uhr*

Öv:

Bahnhof Oerlikon.

Dann zu Fuss (10–15

Minuten): Auf der

Neu-Oerlikoner Seite der Gleise der Affolternstrasse entlang westwärts, an der Birchstrasse nach rechts (Norden) abbiegen und nach Überquerung der Birchstrasse wieder westwärts der Langwiesstrasse folgen.

Dauer:

ca. anderthalb Stunden

*Wiederaufnahme
aus NahReisen-
Programm 2013*

Gärten für Familien und Igel

17



Familiengartenareal

Susenberg



Zauneidechse



Igel

An bester Lage zuoberst am Zürichberg liegen die 350 Familiengärten des Areals Susenberg. Auf einem Spaziergang durch das seit gut 100 Jahren bestehende Familiengartenareal stellt **Markus Knecht**, Präsident des Vereins Familiengärten Susenberg, die international und interkantonally beflaggte Welt der Kleingärten vor, die von den Pächterfamilien individuell genutzt und gestaltet werden. Die abwechslungsreichen, mosaikartigen Familiengartenareale zählen heute zu den vielfältigsten städtischen Lebensräumen: Zwischen Gemüse- und Blumenbeeten, Beerensträuchern, Obstbäumen, Gartenhäuschen, Grill und Steinmäuerchen fühlen sich allerlei Tiere wohl, unter anderen gleich zwei Arten von Eidechsen. **Simon Steinemann**, Geschäftsführer des Igelzentrums Zürich, zeigt in dem vor einigen Jahren mit Unterstützung von Grün Stadt Zürich im Susenbergareal eröffneten Igelgarten, wie gut strukturierte Kleingärten wertvolle Lebensräume für Igel und andere Tiere bilden.

Anschliessend besteht die Möglichkeit, im Klubhaus einzukehren.

Datum:

Sonntag 30. August und 6. September

Treffpunkt:

Klubhaus Familiengartenareal Susenberg, 15 Uhr

Öv:

Zoo, Endstation Tram 6. Dann zu Fuss (10 Minuten): Orellistrasse (Richtung Hotel Zürichberg) dem Waldrand entlang bis zur Kreuzung mit Hinterbergstrasse/Hanslinweg.

Dauer:

ca. anderthalb Stunden

besonders geeignet für Familien

in Zusammenarbeit mit Verbund Lebensraum Zürich VLZ

Wiederaufnahme aus NahReisen-Programm 2008

Die Kuh und der Astronaut

18



Tierwohl im Juchhof



Melkroboter «Astronaut»



Seit 2010 werden die Kühe auf dem Juchhof von einem Melkroboter Marke «Astronaut» gemolken. Der Roboterarm fährt unter die Kuh, rote Laserstrahlen orten die Striche, zielsicher setzen sich die vier Milchbecher an. Was nach Science Fiction-Technologie tönt, erweist sich als förderlich für das Tierwohl, nicht zuletzt, weil die Milchkuh selbst bestimmen kann, wann sie gemolken werden will – es sei denn, ein ranghöheres Tier der rund 75 köpfigen Herde drängt sich vor. **Donat Streuli**, Betriebsleiter auf dem Juchhof, nimmt uns mit zum Melkroboter und in den Laufstall, wo die Kühe mit Heu, Silage und Maishäckseln zumeist aus betriebseigener Produktion gefüttert werden und täglich über 1000 Liter Milch produzieren, die gleich vor Ort pasteurisiert und verpackt wird, um an städtische Altersheime, Spitäler oder Bäckereien geliefert zu werden. Der Juchhof ist der grösste der zehn städtischen Landwirtschaftsbetriebe und der einzige, der nicht verpachtet ist. Neben der Haltung und Aufzucht von Rindern, Schweinen und Hühnern betreibt der Juchhof auch den Rebberg am Chillesteig und kümmert sich um die Pflege von Bachläufen, Sport- und Grünanlagen.

Anschliessend an den Besuch von Stall und Hof wird **Milch** und **Brot** serviert.

Datum:

Donnerstag 3. Sept.

Freitag 4. Sept.

Treffpunkt:

Gutsbetrieb Juchhof,

Bernerstrasse 301

Haltestelle Juchhof ,

18.30 Uhr

Öv:

Bus 307 Juchhof;

Bahnhof Altstetten N

ab 18.15 (Richtung

Schlieren), Juchhof

an 18.21 (HB S9 ab

18.04, Altstetten an

18.09) – oder:

Bus 307 Werdhölzli

ab 18.19 (Richtung

Schlieren), Juchhof

an 18.21.

Dauer:

ca. anderthalb Stunden

Obst- und Beerengarten



blühende Obstbäumchen

seltene Früchte am Waldrand



Zwetschge Elena



Mirabellen

Oberhalb des bewaldeten Elefantenbachtobels liegt auf einer Freifläche zwischen ehemaligen Bauernhäusern und neuen Wohnbauten am Rand von Witikon ein Obst- und Beerengarten, der von **Eugen Ofner** bewirtschaftet wird. Um die Obstbäume gedeihen artenreiche Blumenwiesen, wo im Frühling Grillen zirpen, und am Rand des Gartens in der Eierbrecht zeigen sich gelegentlich Blindschleichen und Ringelnattern, die in Ast- und Steinhaufen Unterschlupf finden. Ofner, beschäftigt im Unterhalt bei Grün Stadt Zürich und bekannt für sein langjähriges Engagement für die naturnahe Umgestaltung der Friedhöfe Witikon und Uetliberg, führt durch die Anlage mit Beerensträuchern und über hundert Aprikosen-, Mirabellen-, Birnen- und Apfelbäumchen, die Früchte Dutzender ProSpecieRara-Sorten tragen mit klingenden Namen wie Schmelzling, Dübendorfer Milchpfel, Humboldts Zuckeraprikose, Zimtsüss, Schoggi- oder Himbeerpfel.

Ofner lässt uns am Gartentisch **verschiedene Äpfel** kosten und zeigt, wie sich mit einer handlichen Mostpresse **frischer Apfelsaft** zubereiten lässt.

Datum:

Freitag 11. September,
18.30 Uhr

Sonntag 13. September,
15 Uhr

Treffpunkt:

Haltestelle Drusberg-
strasse, Bus 34

Öv:

Freitag 11.9.: Tram 3 HB
18.08 ab, Klusplatz an
18.20, dort Bus 34 18.22
ab, 18.25 Drusberg-

strasse an;
Sonntag 13.9.: Tram 3
HB 14.42 ab, Klusplatz
an 14.52, dort Bus 34
14.55 ab, 14.58 Drus-

Dauer:

ca. anderthalb Stunden

Becher oder anderes
Trinkgefäss mitnehmen!

Zürcher Produzenten mit Direktvermarktung

Affoltern

– Familie Greutmann, Aspholzstr. 5

Blumen zum Selberpflücken

– Flower Top, Jürg Schwarz, Horensteinstr. 31

Süssmost, Blumen zum Selberpflücken

Altstetten

– Gutsbetrieb Juchhof, Bernerstr. 310, stadt-zuerich.ch/juchhof

Schweine- und Rindfleisch, Süssmost, Trockenfrüchte, Stadtwein, Marc

– Anbaugemeinschaft Pflanzplatz Dunkelhölzli, dunkelhoelzli.ch

Gemüsetaschen im Abonnement

– Stadtgärtnerei, Floristik, Sackzelg 27, stadt-zuerich.ch/stadtgaertnerei

Schnittblumen und Topfpflanzen

Höngg

– Familie Willi-Bosshard, Am Höggerberg 80

Milch (24-Std-Automat)

– Gugolzhof, Familie Gugolz, Singlistr. 18

Blumen zum Selberpflücken, Äpfel

– Obsthaus Wegmann, Frankentalerstr. 60, obsthaus-wegmann.ch

Gemüse, Obst, Beeren, Wein, Gourmetprodukte

Leimbach

– Leimbihof, Familie Lusti, Grossackerstr. 121, leimbihof.ch

Fleisch und Wurstwaren, Brot, Eier, Obst, Konfitüren, Eierspätzli, Curryzucchetti u.v.m.

Schwamendingen

– Probsteihof, Familie Klöti, Probsteistr. 61

zahlreiche Sorten Äpfel und Birnen, Früchte, Kirschen, Zwetschgen, Saisongemüse, Eier

– Huebhof, Familie Ryffel, Probsteistr. 26, huebhof.ch

Highland-Beef, Trockenwürste, Freilandeier, Getreide, Mehl, Kartoffeln, Nüsse, Honig u.v.m.



Seebach

– Waidhof, Familie Götsch, Schwandenholzstr. 157, waid-hof.ch

Kartoffeln, Eier, Honig, Milch, Rapsöl, Stroh und Heu für Kleintiere

– Riedenholzhof, Familie Küchler, Riedenholzstr. 122, riedenholzhof.ch

Büffelspezialitäten (Fleisch, Milch, Camembert), Beeren zum Selberpflücken u.v.m.

Seefeld

– Gärtnerei des EPI-Zentrums, Bleulerstr. 60, swissepi.ch/gaertnerei

Gemüse, Obst, Beeren, Konfitüren, Sirup, Süssmost, Spirituosen, Schnittblumen

Stettbach

– Gfellerhof, Betriebsgemeinschaft Nussbaum-Huber, Stettbachstr. 90

Milch, Äpfel, Zwetschgen, Kartoffeln, Eier, Süssmost

Wiedikon

– Döltschihof, Familie Obrist Tamburini, Döltschiweg 235, doeltschihof.ch

Galloway Beef, Süssmost, Honig

– Forstgarten Albisgüetli, Uetlibergstr. 355, stadt-zuerich.ch/wald
Heimische Bäume und Sträucher

Wollishofen

– Schipferhof, Familie Sierts Braun, Kilchbergstr. 101

Gemüse, Obst, Milchprodukte, Eier, Beeren, Süssmost, Brot, (Bio-Natura-Beef, Porco fidelio auf Bestellung)

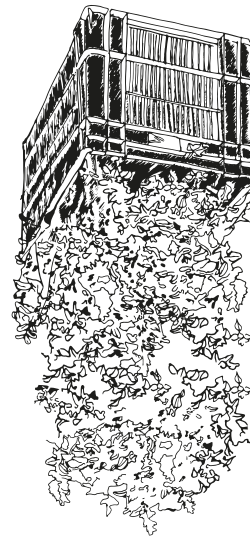
Weitere Informationen und Öffnungszeiten:

www.stadt-zuerich.ch/landwirtschaft, www.stadtgmues.ch

Aufgetischt. Von hängenden Gärten und Pilzgaragen

13. Mai bis 18. Oktober 2015

Die Ideen der urbanen Landwirtschaft (Urban Agriculture/ Urban Gardening) gewinnen weltweit an Fahrt, auch in Zürich. Immer mehr Menschen interessieren sich für lokale und saisonale Nahrungsmittel und möchten, dass ihre Kinder die Natur vor der Haustüre erleben. Die Ausstellung im neuen Bildungszentrum der Stadtgärtnerei gibt einen Einblick in diese vielfältige Bewegung.



Stadtgärtnerei, Zentrum für Pflanzen und Bildung
Sackzelg 27, 8047 Zürich
www.stadt-zuerich.ch/stadtgaertnerei, 044 492 14 23

Freier Eintritt in die Ausstellung und die Schauhäuser.
Täglich geöffnet von 9 bis 17.30 Uhr.

Tram 3 ab Hauptbahnhof bis Hubertus

Wo wir arbeiten,
blüht Zürich.

«Zürich isst» – der Erlebnismonat rund um Ernährung, Umwelt & Genuss im September 2015

Das Thema Ernährung ist so bedeutend wie aktuell: Wie können wir die wachsende Weltbevölkerung ernähren? Welche Rolle spielt dabei die ökologische Landwirtschaft? Wie kann ich meinen ökologischen Fussabdruck im Bereich des Lebensmittelkonsums verbessern? Was bedeutet der Schutz und Erhalt natürlicher Ressourcen für unsere Essgewohnheiten?

Aus verschiedenen Blickwinkeln sucht «Zürich isst» Antworten auf diese Fragen. Der Erlebnismonat will dabei heutige und zukünftige Herausforderungen der Ernährung beleuchten, in der Bevölkerung das Bewusstsein für das Thema stärken und nachhaltige Verhaltensweisen fördern.

Die Besucher und Besucherinnen können Neues ausprobieren und ihre Konsum- und Ernährungsgewohnheiten hinterfragen. Das Thema der nachhaltigen Ernährung wird kritisch, lust- und genussvoll angegangen und diskutiert.

Rund 100 Partnerorganisationen sind mit am Tisch. Mit Ausstellungen, Vorträgen, Workshops oder Aktionen in Schulen und im öffentlichen Raum werden die Zusammenhänge zwischen Produktion, Verarbeitung und Konsum sowie daraus resultierende soziale und ökologische Folgen erlebbar gemacht.

«Zürich isst» ist ein Projekt der Stiftung Mercator Schweiz und Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ) und steht unter dem Patronat der Stadt Zürich. zuerich-isst.ch



ZÜRICH
ISST

Weitere Informationen:

«Zürich isst» Koordinationsbüro,
Bettina Cotton, Violanta von Salis,
Seefeldstrasse 94, 8008 Zürich,
043 317 10 07, info@zuerich-isst.ch



Stadt Zürich



Stiftung
Mercator
Schweiz

Naturerlebnistage: Kinder und Jugendliche mit dem WWF in die Natur

Von April bis September organisiert der WWF Zürich Naturerlebnistage für 5- bis 15-Jährige. Ob am Wasser, im Wald oder im urbanen Garten – Spannung und faszinierende Natur sind garantiert. Das kunterbunte Programm mit Online-Anmeldung gibt's unter wwf-zh.ch/jugend > Naturerlebnistage

Tiere aufspüren oder hautnah erleben

Einen Nachmittag unter Wildschweinen im Wildnispark verbringen oder in der Dämmerung Fledermäuse aufspüren – wir widmen uns den Lieblingstieren und finden vielleicht sogar Neue.

Spielen und Werken

In der Waldwerkstatt aus Holz, Filz und Steinen ein eigenes Instrument bauen oder als Murmeltier im Geländespiel die Familie beschützen – wir bewegen uns, spielen, lachen und lernen unsere Umwelt kennen.



Entdeckungen am und unter Wasser

Wie der Biber Staudämme bauen oder Tiere im Wasser entdecken – wir untersuchen das Wasser bei spannenden und nassen Abenteuern.

Märchenhafte Tage

Als Gartenpiratin die Welt erkunden oder als edler Ritter das Turnier bestreiten – wir verbringen den Tag in fantastischen Welten und verzauberter Natur.

Die Naturerlebnistage werden von der Zürcher Kantonalbank und Migros-Kulturprozent unterstützt.

MIGROS
kulturprozent



Zürcher
Kantonalbank





ALLES KAKTUS?

SUKKULENTENVIELFALT IM
STAMMBAUM DER PFLANZEN

«Dornen» alleine machen noch keinen Kaktus!

12. Juni 2015 bis 10. Januar 2016

Die neue Ausstellung lädt ein, die vielfältigen Wuchsformen sukkulenter Pflanzen zu erleben und zu erfahren, wie sich die verschiedenen Verwandtschaften unterscheiden lassen.

Öffentliche Führungen am 25. Juni, 28. August und 22. September,
Details siehe stadt-zuerich.ch/gruenagenda.
Führungen für Gruppen nach Vereinbarung:
sukkulenten@zuerich.ch oder Telefon 044 412 12 80



Im Rahmen der Veranstaltungen zum 200-Jahr-Jubiläum der Akademie der Naturwissenschaften Schweiz finden im August in der Sukkulente-Sammlung vielfältige Aktivitäten zu naturwissenschaftlichen Themen statt.
Details siehe gegenüberliegende Seite.
Mehr unter forschung-live.ch.

Sukkulenten-Sammlung Zürich, Mythenquai 88, 8002 Zürich
Täglich geöffnet von 9 bis 16.30 Uhr, Eintritt frei.
stadt-zuerich.ch/sukkulenten
facebook.com/sukkulentensammlung

Wo wir arbeiten,
blüht Zürich.

«FORSCHUNG LIVE» in Zürich

12. bis 16. August 2015

Forschungsworkshop für Kinder von 9 bis 12 Jahren

Selber einen Kaktus bestimmen und auch noch gärtnerisch tätig sein. Für die Pflege auf dem Fensterbrett darfst du eine Pflanze nach Hause nehmen.

Mi 12. und Fr 14. August, 10.00 Uhr

Sa 15. und So 16. August, 10.00, 12.00 und 14.00 Uhr

Dauer jeweils zwei Stunden. Anmeldung erforderlich

Der kleine grüne Kaktus

Der Kaktus – Folterinstrument, Mistelersatz und blütenprächtige Königin. Nicole Tobler liest Ausschnitte aus dem Buch «Cactaceae» von Judith Zander, mit botanischen Ausführungen von Urs Eggli.

Do 13. August, 20.00 Uhr

Aktionstag «Sukkulenten bestimmen»

Fachleute erklären, wie sukkulente Pflanzen bestimmt werden. Bringen Sie Ihre Pflanzen mit.

Sa, 15. August, durchgehende Beratung von 9.30–16.00 Uhr

Aktionstag «Wasserspeicher»

Demonstration über das vielfältige Innenleben sukkulenter Pflanzen.

So 16. August, durchgehende Demonstration von 9.30–16.00 Uhr

Führungen

Do 13. August

9.00 Mehr als nur Aloe: Vielfalt der Affodilgewächse

17.30 Sukkulente Ananas-Verwandte: Vielfalt der Ananasgewächse

18.30 Blattsukkulenz: Wasserspeicherung in Blättern

Sa 15. August

14.00 Stammsukkulenz: Wasserspeicherung in Trieben und Stämmen

15.00 Mehr als Hauswurz & Mauerpfeffer: Vielfalt der Dickblattgewächse

So 16. August

9.00 Blattsukkulenz: Wasserspeicherung in Blättern

11.00 Prototypen der Stammsukkulenz: Die Vielfalt der Kakteen

14.00 Stammsukkulenz: Wasserspeicherung in Trieben und Stämmen

15.00 Giffige Schönheiten: Die Vielfalt der Wolfsmilchgewächse



Grünräume für mehr Lebensqualität



Der Lebensraum der Stadt Zürich verdient spezielle Aufmerksamkeit. Die anerkannte hohe Lebensqualität ist stark von den noch vorhandenen Grünräumen geprägt, die es zu erhalten und zu pflegen gilt.

Vereine, Politikerinnen und Politiker, Firmen, Privatpersonen und Grün Stadt Zürich haben 2002 den Verbund Lebensraum Zürich als Plattform für die Grünräume gegründet. Über 11'000 Bewohnerinnen und Bewohner der Stadt Zürich tragen über die 23 Vereins- und 85 Gönnermitgliedschaften die Ideen und Aktivitäten des VLZ mit.

Seit 2012 widmet sich der VLZ der Problematik der Verdichtung. An einer Werkstattveranstaltung und zwei Quartieranlässen wurde die Problematik mit wichtigen Akteuren (Quartiervereine, Hausbesitzer, Genossenschaften, PolitikerInnen) diskutiert. Die Frühjahrssaktion 2014 mit dem 10. Grünforum und Veranstaltungen von Mitgliedsvereinen war den Bäumen in der Stadt gewidmet.

2015 heisst das Jahresthema «Gärten und Gärtnern in der Stadt».

Die Veranstaltungsreihe – wieder in Zusammenarbeit mit NahReisen und Grün Stadt Zürich – umfasst rund ein Dutzend Exkursionen, Kurse, etc. zwischen Mitte Mai und Ende September.

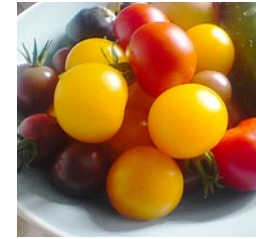
Alle Detailinformationen unter vlzh.ch

Am 11. Grünforum des VLZ vom 4. Juni 2015 geht es um den Wert der «alten» Kleingärten und die gesellschaftliche Einordnung der «neuen» Gartenbewegung.

«Vom Schrebergarten zum Urban Gardening – ist die neue Lust am Gärtnern mehr als eine Mode?»

Film, Fachreferate und Podium u.a. mit Christa Müller, Isidor Wallimann, Andreas Schriber, Markus Wittmer.

1/3 aller Balkon-Tomaten landen im Müll



Udenkbar! Wer sein Gemüse selber zieht, es mit Liebe vom ersten Spross bis zur prachtvollen Frucht hegt und pflegt, wirft es nach der Ernte nicht weg, sondern verspeist es genussvoll. Lagert, konserviert, verwertet es rübis und stübis.

Die Liebe zum Lebens-Mittel liegt auch der Philosophie des Bachser-Märts zu Grunde. Seit sechs Jahren bringt er saisonale Produkte aus dem Zürcherischen Bachsertal auf möglichst direktem Weg zu den Kunden in die Stadt. Geschlossene Lebensmittelkreisläufe nennt sich das; Nachhaltigkeit ist das Zauberwort. Und so liegt es auf der Hand, dass man sich beim BachserMärt auch darüber Gedanken macht, was nach Ladenschluss übrig bleibt.

Seit eineinhalb Jahren liefern die Läden deshalb ihre Lebensmittelüberschüsse ins Buffet Dreieck zur Verwertung. Im ersten Betriebsjahr konnte dort der Wert von rund 2,3 Tonnen Lebensmitteln erhalten werden und zu rund 4500 köstlichen Mahlzeiten und Apéros verarbeitet werden. Lustvoll, sinnvoll, täglich frisch und gesund!

Buffet Dreieck ist ein Betrieb des Vereins Greenabout, der ebenfalls die Biorampe, Zürichs ersten Bio-Outlet in Altstetten, betreibt. Greenabout bietet aber auch «No Waste»-Kochkurse und Seminare an und berät Firmen und Vereine in ihren eigenen Nachhaltigkeits-Bestrebungen. Weitere Infos unter greenabout.ch



Eine Veranstaltungsreihe von



Stadt Zürich
Grün Stadt Zürich

MIGROS
kulturprozent

NAH REISEN