



Anzeiger

AUS DEM BEZIRK AFFOLTERN | Nr. 24 | 177. Jahrgang | Dienstag, 28. März 2023

Wir sind umgezogen



Schilder & Beschriftungen GmbH

► Gravuren ► Siebdruck ► Digitaldruck ► CAD-Plotter

Dorfstrasse 86 • 8912 Obfelden
Tel. 044 761 66 68 • www.ks-schilder.ch



Regionalvertretung für Mascot-Arbeitsbekleidung

Besuchen Sie unseren neuen Showroom mit grosser Musterkollektion

Schöne Antiquitäten

Im Kloster Kappel sind derzeit antike Möbel und Bilder aus einem Nachlass zu sehen. [> Seite 3](#)

Sicherer Bezirk

Die Kriminalität liegt in der Region unter dem kantonalen Durchschnitt. [> Seite 5](#)

Spanische Tänze

Der Flamenco stand am Samstag in Affoltern ganz im Fokus – in der Aula Ennetgraben. [> Seite 7](#)

Weibliche Energie

Zwei französische Malerinnen zeigen ihre Werke im Kunstforum Stallikon. [> Seite 7](#)

«Hawa Student Award»

Architektinnen und Architekten präsentierten ihre Projekte zur Umnutzung von Büros. [> Seite 9](#)

«Wir lancieren ein Label für regionale Produkte»

Frühlingstreff der Standortförderung befasst sich mit Nachhaltigkeit

Am Frühlingstreff begegneten sich die Mitglieder der Standortförderung: Vertreterinnen und Vertreter der Ämtler Gemeinden, Unternehmen und Organisationen sowie Privatpersonen, die sich für den regionalen Kitt engagieren. Aufhören liess Standortförderer Johannes Bartels: «Wir lancieren ein regionales Label.»

VON BERNHARD SCHNEIDER

Gastgeber des Frühlingstreffs war in diesem Jahr die Franz AG in Wettswil. In seiner Begrüssung fragte sich Johannes Bartels, was Nachhaltigkeit konkret bedeute und wählte den Gastgeber gleich als Beispiel. Das Unternehmen feiere in diesem Jahr den 110. Geburtstag, was zumindest betrieblich von nachhaltigem Wirtschaften zeuge. Die Zahl der Elektrofahrzeuge, die hier verkauft würden, steige von Jahr zu Jahr. Und aus sozialer Sicht besonders nachhaltig sei, dass nicht weniger als 30 der 250 Mitarbeitenden des Unternehmens Lernende seien.

Als Referenten begrüsst Johannes Bartels den Präsidenten des Vereins Regionalprodukte, Manfred Bötsch (siehe Artikel auf Seite 3). Dieser erläuterte, weshalb die Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit nötig sei, denn eine reine Schwarz-Weiss-Optik führe nicht zum Ziel. Bartels nahm dies auf mit der Frage: «Ist regional automatisch gleich nachhaltig?»

Getränke aus der Region

Im Gespräch beim anschliessenden Apéro erläuterte Bartels die regionale Problematik anhand des am Frühlingstreff offerierten Buffets: «Wir hätten den Apéro gerne allein mit regionalen Produkten bestückt. Die Hofläden könnten zwar liefern, aber ein so grosses Catering auszurichten, liegt personell nicht drin. Das kann dafür die Gastronomie, aber diese hat ihre eigenen Lieferketten, die über die Region hinausgehen.»

Trotzdem, als Getränke gereicht, wurden durchwegs regionale Provenien-



Bevor sie sich bedienen dürfen, müssen Referent Manfred Bötsch, Standortförderer Johannes Bartels und Standortförderungs-Präsident Marcel Strebel (von links) eine der Platten des Apéros riche fürs Foto präsentieren. (Bild Bernhard Schneider)

zen: Milvus Weine vom höchstgelegenen Weinberg des Kantons Zürich in der Vollenweid, Kappeler Klosterbier aus Allenwinden und Most vom Ämtlerchorb. Das Essen wurde vom Restaurant Casa Lio und der Konditorei Kuhn, beide aus Wettswil, zubereitet. Die verwendeten Produkte selbst dagegen stammten aus der Schweiz. Zum Abschluss durften Pralinen von Nala the Chocolate Queen aus Rifferswil gekostet werden – eine regionale Manufaktur, die mit ausgewählten Produkten aus der ganzen Welt arbeitet.

Regional und nachhaltig

Die naheliegende Nachfrage: Was ist nun los mit dem Ämtler Regio-Label? Johannes Bartels erläutert, dass eine Arbeitsgruppe, in der verschiedene Sichtweisen aufeinander treffen, seit einem Jahr an diesem Projekt arbeitet: «Einfach war das Kriterium der Regionalität, denn das können wir mit dem

offiziellen Schweizer Regionalprodukte-Label 'regio.garantie' übernehmen. Aber wir wollten mehr. Wir wollten zusätzlich, dass wir unsere Produkte als nachhaltig auszeichnen. Und das hat sich als sehr aufwendig herausgestellt, vorerst zu aufwendig.»

Kurze Wege seien unbestritten ein wichtiges Kriterium für Nachhaltigkeit. Aber eben nur eines, und nicht einmal das wichtigste. Doch was müsse darüber hinaus gelten? Als Grundlage wurde die Strategie des Bundes für nachhaltige Entwicklung, die auf den sogenannten «17 Sustainable Development Goals» der UN basiert, beigezogen. Schliesslich habe sich herausgestellt, dass ein eigenes Label für nachhaltige Produkte zwar entwickelt, aber nicht betrieben werden könnte. Dies sei zwar nur bedingt nötig, denn die bestehenden Labels wie Bio- und IP-Suisse stünden für eine sehr nachhaltige Produktion. Wie diese Labels eingebaut werden, solle aber erst in einer zweiten Phase geregelt werden.

Denn es sind viele weitere Fragen offen, vor allem, wie Produkte miteinbezogen werden sollen, die zwar nachhaltig sind, aber über kein entsprechendes Label verfügen. Zuerst werde nun das Regio Label Knonauer Amt eingeführt, um Erfahrungen damit zu sammeln. Ein späterer Ausbau, um nachhaltige Regionalprodukte zusätzlich auszuzeichnen, sei aber immer noch das Ziel.

Schirm aus Schweizer Seide

Als Dank für sein Referat überreichte Standortförderer Johannes Bartels Manfred Bötsch nicht einen Korb mit regionalen Esswaren, sondern einen in Hausen gewobenen Schirm aus Schweizer Seide – ein regionales Produkt, das nachhaltig ist, weil die Reparatur auch nach Ablauf der Garantie noch sichergestellt ist. Nicht nur Nahrungsmittel können nachhaltig sein.

.....
[> Weiterer Bericht auf Seite 3](#)

FCWB hofft erneut auf ein Traumlos

Im Schweizer Cup empfing der FC Wettswil-Bonstetten den FC Naters Oberwallis (ebenfalls 1. Liga) – und sie schenken sich nichts. Beide wollten mit einem Sieg in die Hauptrunde einziehen, um sich die Chance auf ein Rendezvous mit einem Superleague-Verein zu wahren. Die Gäste führten lange die feinere Klinge und lagen komfortabel 3:1 vorne. Mit dem Mut der Verzweiflung gelang WB in extremis der Ausgleich und das Spiel wurde 30 Minuten verlängert. Fortan waren die Gastgeber Herren der Lage, ohne aber aus ihren Topchancen Kapital zu schlagen. So musste ein Elfmeterschiessen entscheiden. Alle Schützen trafen souverän. Einzig der Schuss von Naters Assis Mehmeti landete am Querbalken – so entschieden Zentimeter zugunsten der Ämtler. Diese dürfen nun in der nächsten Runde (Auslosung ist Anfang Juli), von einem prominenten Gegner träumen. Im Moos gastierten bei Cupspielen bereits Servette, Young Boys, Thun, Basel und die Grasshoppers. (kakö)

[> Bericht auf Seite 15](#)

ANZEIGEN



BAUHAUS

Jetzt aktuelle Angebote entdecken!



www.bauhaus.ch

Carrosserie/Spritzwerk Lido Galli



www.uniwash.ch

self service

Zürichstrasse 1A
8932 Mettmenstetten

SB-Waschanlage Telefon 044 776 81 11

ASTRA a.A.

E-Mobilität für alle.
Mit den neuesten Opel-Modellen.



ruckstuhlgaragen.ch/affoltern

Gian Keifer

Denken Sie über den Verkauf Ihres Zuhauses nach?

Es ist nie zu früh, darüber zu sprechen.



GIAN KEIFER
RE/MAX Affoltern a.A.
gian.keifer@remax.ch
043 / 817 17 42





9 771661 391004

2 0 0 1 3



In eigener Sache

Wegen eines Cyber-Angriffs auf die IT-Systeme von CH Media und NZZ, denen auch der «Anzeiger» angeschlossen ist, konnten in der heutigen Ausgabe nicht alle Artikel und Anzeigen platziert werden. Nach wie vor stehen einige Systeme und Netzwerke nicht zur Verfügung. Wir bedauern dies sehr und bitten um Entschuldigung für die Unannehmlichkeiten.

Redaktion und Verlag

Neue Kläranlage

Seit 2014 sucht die Betriebskommission Kläranlage Zwillikon nach einer nachhaltigen Lösung für die Entwicklung der Kläranlage. Als nächster Schritt wird aufgrund des Vorprojekts das Bauprojekt ausgearbeitet. Dabei werden die Kosten genauer berechnet. Bei optimalem Projektverlauf wird die Bevölkerung von Affoltern im Frühjahr/Sommer 2025 an der Urne über den Baukredit abstimmen. Der Baustart könnte dann 2026 erfolgen. (red.)

[> Bericht auf Seite 5](#)

Baurecht für Kindergarten verlängert

Die Gemeinde Bonstetten besitzt das Baurecht auf dem Grundstück des Kindergarten- und Schulgebäudes Bodenfeld. Das Baurecht dauert noch bis zum 1. Juli 2023. Damit der Kindergarten- und Schulbetrieb auch nach dem 1. Juli 2023 ungehindert weiter betrieben werden kann, wurden rechtzeitig mit der Baurechtsgeberin, der Schweizerischen Eidgenossenschaft, Verhandlungen bezüglich einer Baurechtsverlängerung geführt. Nun liegt der Entwurf der öffentlichen Urkunde bezüglich der Änderung des Dienstbarkeitsvertrags

vor. Darin wird das Baurecht für das Kindergarten- und Schulgebäude um 10 Jahre bis 1. Juli 2033 verlängert.

Zentrumsplanung spielt eine Rolle

Die Frist von 10 Jahren ist im Interesse der Gemeinde Bonstetten, da in dieser Zeit im Rahmen der Zentrumsplanung entschieden werden kann, ob allenfalls ein zentraler Kindergarten im Dorfzentrum realisiert werden soll. (red.)

[> Bericht auf Seite 6](#)

WIR GRATULIEREN

Zur goldenen Hochzeit

Es mag nicht alles Gold sein, was glänzt, aber 50 Jahre Ehe, das ist schon eine glänzende Errungenschaft. Das glänzend-goldene Hochzeitsfest feiern in Obfelden am Mittwoch, 29. März, Irene und Martin Weber-Baumann. Wir wünschen dem Jubelpaar ein glanzvolles Fest und weiterhin schöne gemeinsame Zeiten.

Zum 80. Geburtstag

Am 29. März vor 80 Jahren erblickte Margrit Lee-Streich das Licht der Welt. Morgen Mittwoch feiert sie ihren runden Geburtstag in Affoltern bei hoffentlich guter Gesundheit und in froher Runde. Herzliche Gratulation und viel freudige Momente im neuen Lebensjahrzehnt.

Einsendungen für die Rubrik «Wir gratulieren» bitte per Mail schicken an redaktion@affolteranzeiger.ch. Aufgenommen werden Geburtstage ab dem 90., runde und halbrunde ab dem 80. sowie Hochzeitsjubiläen ab der Goldhochzeit (50 Jahre). (red.)



Herausgeberin:
CH Regionalmedien AG
Anzeiger aus dem Bezirk Affoltern
Obere Bahnhofstrasse 5
8910 Affoltern a. A.

Leiterin: Barbara Roth
Chefredaktor: Thomas Stöckli
redaktion@affolteranzeiger.ch

Redaktion:
Luc Müller, Dominik Stierli,
Alina Rütli

Copyright:
Anzeiger aus dem Bezirk Affoltern
Die Redaktion übernimmt keine
Verantwortung für eingesandtes Material

Gesamtauflage: 27155

Beratung und Verkauf Inserate:
Elisabeth Zipsin/Christine von Burg
Telefon 058 200 57 00
inserat@affolteranzeiger.ch

Spezial- und Sonderseiten:
Kaspar Köchli
Telefon 058 200 57 14, M 079 682 37 61
kaspar.koechli@chmedia.ch

Tarife: www.affolteranzeiger.ch

Annahmeschluss Inserate:
Dienstagsausgabe: Montag, 8.00 Uhr
Freitagsausgabe: Mittwoch, 16.00 Uhr
Todesanzeigen:
11.00 Uhr am Tag vor Erscheinen

Abonnementspreise:
¼ Jahr Fr. 79.–
½ Jahr Fr. 97.–
1 Jahr Fr. 170.–

Abo-service: abo@affolteranzeiger.ch
Telefon 058 200 55 86

Kontakt:
Alle Mitarbeiter erreichen Sie unter
vorname.name@chmedia.ch

Druck:
CH Media Print AG,
Neumattstrasse 1, 5001 Aarau

Ein Produkt der 

Verleger: Peter Wanner,
www.chmedia.ch

Beteiligungen der CH Media AG
auf www.chmedia.ch

ANZEIGE



Spendenkonto 89-641680-1

Wenn mittellose Halter in der Schweiz die medizinische Behandlung ihres geliebten Vierbeiners nicht mehr bezahlen können...

... hilft Ihre Spende ein Tierleben zu retten!



Merci

Naturherzen.ch

Bezirk Affoltern

Raritäten im Kloster Kappel

Nachlass der Seline Grob-Suter und anderes für den Flohmarkt

Im Seminarhotel und Bildungshaus des Klosters Kappel sind die besten Stücke einer Sammlung aus dem Nachlass von Seline Grob-Suter zu sehen, ein anderer Teil lagert im Magazin. Nicht zu dieser Sammlung zählende Antiquitäten werden nun im Rahmen eines Flohmarkts veräussert.

Es sind in der Tat Raritäten, die als Teil der Einrichtungen im Seminar- und Bildungshaus Kloster Kappel bestaunt werden können. Sie stammen aus dem Nachlass von Seline Grob-Suter aus Hausen, die 1936 in Minusio-Locarno verstarb: Antike Möbel, Ölgemälde und Bilder, alte Bücher, Waffen, Zinn- und Kupfergegenstände, Porzellan- und Steingutgeschirr, eine Anzahl alter Münzen und anderes. In der letztwilligen Verfügung wird festgehalten, dass die Gegenstände «zur Aufbewahrung in schicklichem Raum» vermacht werden.

Die Barschaft aus dem Nachlass von 1936, knapp 204 000 Franken, ging an die Gemeinnützige Gesellschaft des Bezirks Affoltern (GGA). Gut 100 Jahre zuvor ersteigerte die GGA die Domäne und gab sie den reformierten Kirchgemeinden des Bezirks weiter. Diese gründeten einen Trägerverein für die Einrichtung einer «Anstalt Kappel», die 1836 eröffnet wurde. Platz fanden dort Arme, Waisen, Pflegebedürftige und Betagte aus dem Säuliamt.

In den 60er-Jahren wurde wegen wirtschaftlicher Schwierigkeiten eine Neuorientierung in die Wege geleitet, einhergehend mit der Aufnahme der Landeskirche als 14. Mitglied des Vereins Kloster Kappel (1967). 1980 wurde die



Gerhard Baumann, Vorstandsmitglied des Vereins Kloster Kappel, zeigt ein Butterfass und einen Kessel aus der Anstaltszeit. (Bild Werner Schneider)

Anstalt geschlossen, ab 1983 hiess das Kloster Kappel dann Haus der Stille und Besinnung, seit 2008 ist es das Seminarhotel und Bildungshaus Kloster Kappel.

Aus der Ära der Anstalt

Im Zuge einer Revitalisierung und Erneuerung der Klosterdomäne, mit der im Mai baulich gestartet wird, sollen

nun auch die bisher im Magazin eingelagerten Sammlungsstücke des Nachlasses neu geordnet werden. Und jene Gegenstände, die nicht aus dem Nachlass stammen, sollen im Rahmen eines Flohmarktes am 15. April (9 bis 16 Uhr) veräussert oder verschenkt werden, wie von Gerhard Baumann, Vorstandsmitglied des Vereins Kloster Kappel, zu erfahren ist. Auch darunter finden sich

etliche Raritäten, die grösstenteils aus der Ära der Anstalt stammen: Alte Küchenmöbel, Werkzeuge, Gegenstände aus der Landwirtschaft und Bücher aus der Anstaltsbibliothek, die zum Teil über 100 Jahre alt sind. Ins Auge stechen ausserdem Münzen der Zürcher Truppen 1818 bis 1837, Kupfergefässe und Gegenstände, die in einer Schule verwendet wurden. (-ter.)

«Schwarz-Weiss-Lösungen führen in die Irre»

Manfred Bötsch: Am umweltgerechtesten ist vernünftiges Geniessen

Am Frühlingstreff der Standortförderung (siehe Frontseite) erntete der Präsident des Vereins Schweizer Regionalprodukte, Manfred Bötsch, viel Applaus mit seinem Referat über nachhaltiges Produzieren und Essen.

VON BERNHARD SCHNEIDER

Er arbeitete früher beim Bauernverband, war von 2000 bis 2011 Chef des Bundesamts für Landwirtschaft, anschliessend bis 2018 Direktor Nachhaltigkeit bei der Migros. Die Frage, was nachhaltig sei, lasse sich nicht schwarz-weiss beantworten, leitete Agronom und Jurist Manfred Bötsch seine Ausführungen ein. Gesundheit, Tierwohl und die Kultur des Essens gehörten zu den sozialen Aspekten. Ebenso wichtig seien die wirtschaftlichen: «Nachhaltige Produkte müssen rentabel sein, sonst werden sie nicht angeboten, und sie müssen bezahlbar sein, sonst werden sie nicht gekauft.» Schliesslich zählten Klima und Energie, Düngung, Wasserverbrauch und Bodennutzung, Biodiversität und Abfall zur ökologischen Dimension von Nachhaltigkeit.

Zu unterscheiden sei die Produktion auf der einen vom Konsum auf der anderen Seite. Aus der Sicht der Biodiversität schnitten Alpweiden vor Wiesen am besten ab. Wald und – nicht kultiviertes – Gebirge böten nur halb so vielen Arten einen Lebensraum, Äcker noch deutlich weniger.

Tierzucht im Sinne einer nachhaltigen Welternährung

Damit leitete Bötsch über zur Frage der Fleischproduktion. Die produktive Flä-

che betrage weltweit neun Milliarden Hektaren, vier davon Wald, fünf landwirtschaftliche Nutzfläche. Davon seien 3.5 Milliarden Hektaren Grasland und Weiden, der Rest Ackerbau und Spezialkulturen. Weiden in Äcker umzuwandeln, sei nicht in grösserem Mass möglich. Gras könne aber nur von Wiederkäuern verwertet werden. Würde die Viehzucht eingestellt, liessen sich Wiesen und Weiden daher nicht mehr für die Herstellung von Nahrungsmitteln nutzen. Ohne Nutztiere gäbe es keinen Mist und keine Jauche für organische Dünger.

Aus Sicht einer nachhaltigen Welt-ernährung sei Tierzucht daher zwingend, die Frage stelle sich nur, wie die Nutztiere ernährt werden. Nachhaltig sei, Nutztiere nicht mit Produkten zu ernähren, die von Menschen verzehrt werden können. Würden Schweine artgerecht mit Abfällen, beispielsweise aus der Käse- und Bierproduktion, ernährt, diene dies der Vermeidung von «Foodwaste». Bei Rindern und Schafen sei entscheidend, dass möglichst kein Ackerland für ihre Ernährung verwendet werde.

Vergleiche man die Nährstoffeffizienz verschiedener Produktionsverfahren, liege integrierte Produktion bei zahlreichen Kriterien vor biologischen Anbaumethoden. Integrierte Produktion werde daher zu Unrecht als Alternative zu konventionellem Anbau unterschätzt.

«Foodwaste»: 600 Franken Verlust pro Jahr und Person in der Schweiz

Zwischen der Produktion und dem Verzehr von Nahrungsmitteln liegen die Lebensmittelverluste. In Zahlen: 2,8 Millionen Tonnen «Foodwaste» wären in



Manfred Bötsch während seines energiegeladenen Referats am Frühlingstreff der Standortförderung. (Bild Bernhard Schneider)

der Schweiz vermeidbar. Dies entspreche einem Gegenwert von 600 Franken pro Jahr und Person, rechnete Bötsch vor. Ein Viertel davon gehe im Kühlschrank vergessen und werde weg-ge- worfen, dabei: «Man kann riechen, ob ein Produkt noch gut ist. Man darf nicht nur aufs Ablaufdatum schauen. Wer wirft denn das Auto weg, wenn die Garantie abgelaufen ist?». Je ein Fünftel werde vernichtet, weil die Packungen der Hersteller zu gross sind, weil Speisereste nicht mehr gegessen werden und weil zu viel eingekauft wird. Hinzu komme, dass durchschnittlich ein Fünftel mehr gegessen als verbraucht werde.

Das Fazit von Manfred Bötsch: Die richtige Menge einkaufen, Essen selbst zubereiten, die Mahlzeit geniessen, allfällige Reste wiederverwerten. «Essen

gemäss der Nahrungsmittelpyramide ist, wenn alle Aspekte berücksichtigt werden, nachhaltiger als vegane Ernährung.»

ANZEIGE

»» KEIN SCHERZ ««

1.4.2023

TAG DER OFFENEN TÜR

10 – 16 UHR



IHRE KÜCHE – IHR BAD

AS KÜCHENDESIGN GMBH

8907 WETTSWIL