

Exotische Nützlinge baden im Seeber Seeli

Wasserbüffel weiden in Winkel Das kleine Seeli, welches Seeb den Namen gab, droht erneut zu verschwinden. Wasserbüffel können das verhindern. Jetzt sind drei vierbeinige «Biotop-Pfleger» angekommen.



Kaum aus dem Anhänger, schon im Wasser: Die Wasserbüffel von Sepp Küchler fühlen sich in Seeb ganz offensichtlich sehr wohl. Fotos: Balz Murer



Grosse Freude: Sepp Küchler, Evi Binderheim und Werner Loosli (v.l.).

Christian Wüthrich

Naturschutz auf die harte Tour? Was etwas ungewohnt daher kommt, soll hervorragend funktionieren. Und gleich mehrere Probleme auf einen Schlag lösen. Daher setzt der Naturschutzverein Winkel neuerdings auch auf eine eher unzimperliche Art der Landschaftspflege.

Und das geht so: Während auf dem nahen Waffenplatz Bülach-Kloten schwere Fahrzeuge im Gelände Fahrspuren, ja ganze Wasserlöcher und kleine Sumpfbereiche hinterlassen, in denen sich Insekten, Amphibien und neue Pflanzenarten wohlfühlen, geht man im benachbarten Winkel jetzt nicht ganz so weit. Statt Panzer sorgen dort jetzt Wasserbüffel dafür, dass es offene Wasserstellen im Gelände gibt.

Am Donnerstag haben erstmals drei Jungtiere dieser besonderen Rinderart das Naturschutzgebiet in der Senke bei Seeb betreten. Sie gehören Sepp Küchler, einem Bauern aus Seebach. «Ich bin überglücklich, dass ich hier mit-tun kann», sagt er, nachdem er das Gatter an seinem Anhänger geöffnet hat. Herausgesprungen sind drei junge Wasserbüffel aus eigener Zucht. «Dieses Gebiet hier mit dem offenen Wasser ist ideal für die Tiere.»

Zuerst mal planschen

Die schwarzen, zottigen Tiere lieben nasse Böden und sind sogar auf offene Sumpf- und Wasserflächen angewiesen. Weil die ursprünglich aus Asien stammende Rinderart im Vergleich mit verwandten einheimischen Rinderrassen nur etwa ein Sechstel

der Schweissdrüsen besitzt, legen sie sich gern ins Wasser. Dazu legen sie sich auch schon mal eigene Gruben an, welche sie mit den Hufen nötigenfalls ausscharen. Das Suhlen gehört bei dieser Spezies überdies auch zur Körperpflege. Kaum ist Küchlers Trio aus dem Anhänger entlassen, springen die Tiere auch schon fidel im hohen Gras der Sumpfwiese, und einen Moment später planschen sie zur Freude der Schaulustigen im Wasser.

Was wie die Zerstörung eines Naturschutzgebietes anmuten könnte, ist in Wirklichkeit die Schaffung von neuen Lebensräumen und stellt eine nützliche Art der Landschaftspflege dar. Das bestätigt auch Evi Binderheim, Umweltwissenschaftlerin aus Bülach, die den Naturschutzverein Winkel fachlich berät und vor

Ort begleitet. Wasserbüffel zur Biotop-Pflege, das war ihre Idee. «Mir wurde Sepp Küchler mit seinen Tieren empfohlen. Ich werde die Entwicklung im Gebiet nun genau beobachten.» Verschiedenste Untersuchungen haben aufzeigen können, dass mit Wasserbüffeln sehr gut Naturschutz betrieben werden kann.

Insbesondere das kleine Seelein bei Seeb eignet sich gemäss Fachleuten bestens für die Bewirtschaftung mit Wasserbüffeln. «Das Seeli soll offen bleiben», sagt Werner Loosli, Präsident des örtlichen Naturschutzvereins. «Wir hoffen jetzt, dass die Tiere vor allem das Schilf und Seggen gras fressen.» So müssen die Naturschützer weniger Hand anlegen, wenn es darum geht, das Schutzgebiet nicht zuwachsen zu lassen. Darum setze er lieber auf

«vierbeinige Rasenmäher», statt regelmässig mit schwerem Gerät vorfahren zu müssen.

An der Stelle zwischen der Flughafenautobahn und dem alten Winkel Ortsteil an der Hauptstrasse Kloten-Bülach gabs bis vor rund 100 Jahren noch ein stattliches Gewässer von rund 1,5 Hektaren Grösse. Alte Schriften erzählen von grossem Fischreichtum, sodass der nahe gelegene Gasthof wohl nicht zufällig zum Namen «Hecht» gekommen ist. Historische Karten bezeugen, dass das «Seeber Seeli» zwischen 1880 und 1930 verschwand. Bachkorrekturen, Drainage und schliesslich eine unaufhaltsame Verlandung der letzten offenen Wasserflächen dürften dazu beigetragen haben.

Gegen die Verlandung

Dass Seeb heute wieder sein namensgebendes Seeli – wenn auch ein viel kleineres als einst – hat, dafür setzte sich der örtliche Naturschutzverein ein. Im Spätherbst 2017 haben sie auf der damaligen Riedwiese der Gemeinde mit einem Bagger ein Biotop ausgehoben. Doch dieses droht bereits wieder von allerlei Sumpfgewächs verschlungen zu werden. Um eine erneute Verlandung zu verhindern, sind die Wasserbüffel das passende Mittel.

Denn gibt es keine offenen Gewässer mehr in einem Feuchtgebiet, verschwinden gewisse Tier- und Pflanzenarten. Trittsiegel und Gruben und das Suhlen im Wasser schaffen somit wertvollen Lebensraum für viele andere Tierarten. Zudem sind die dunklen Büffel mit ihren typisch nach unten gedrehten Hörnern auch deswegen ideal, weil sie robust und überhaupt nicht wählerisch sind beim Fressen. Je nach dem wie schnell sie das Gebiet abweiden, würde ein Tier wieder abgezogen. Sonst soll das Trio bis Herbst das Landschaftsbild an diesem Standort prägen.

Genau genommen gehören die neuen Bewohner am Seeli von Seeb zur Unterart der Flussbüffel, erklärt Bauer Küchler. Daheim auf dem Riedenholzof zwischen Seebach und Katzenrüti, nur ein paar Meter neben der Zürcher Nordumfahrung, hält er seit 2010 Wasserbüffel. Aktuell umfasst seine Herde rund 100 dieser Tiere. «In erster Linie nutzen wir die Milch», sagt er. Aber vor allem die männlichen Jungtiere würden auch für die Fleischproduktion verwendet. Alles, was die Tiere hergeben – vom Joghurt über Feta-, Camembert- und Mozzarella-Käse bis zur Glace und auch das Fleisch –, verkauft der Biobauer im eigenen Hofladen.

Auszeit als Spargelverkäuferin

Edelgemüse in Bassersdorf Als Abwechslung von ihrem Beruf als Location Scout verkauft Marlies Reutimann badische Spargeln.

Flink baut ihren Verkaufsstand auf dem regnerischen Dorfplatz in Bassersdorf auf. Neu hinzu kommen diese Saison die Markierungen für die Abstandsregeln, die sie am Boden anbringt, sowie die Plexiglasscheibe unmittelbar vor der Kasse. Dann stellt Brandes die Holzkistchen mit den Spargeln auf den Verkaufstisch. Weiss und gluschtig liegt das Edelgemüse zum Verkauf bereit, und es dauert nicht lange, bis die erste Kundin herantritt. Tipps zur Art der Zubereitung und verrät Rezepte. «Auch von meinen Kundinnen und Kunden lerne ich viel, erfahre immer wieder neue Rezepte, die ich dann gerne weitergebe», sagt Man spürt, dass der Kontakt mit den Menschen der Freude bereitet. Die Spargelfreunde wiederum wissen den persönlichen Service sowie die

Frische der Spargelstangen zu schätzen. Seit acht Jahren arbeitet sie als Winterthurerin als Spargelverkäuferin. unterwegs, um die Häuser, Restaurants oder auch Landschaften zu finden, die jeweils für einen bestimmten Film oder eine Szene gewünscht werden. ist für die Logistik zuständig und für sämtliche Bewilligungen mit Behörden und Hausbesitzern verantwortlich. «In diesem Beruf erlebe ich viel Abwechslung und lerne die unterschiedlichsten Menschen kennen», auf die Menschen zuzugehen und sie anzufragen, ob sie zum Beispiel ihr Haus für Filmaufnahmen zur Verfügung stellen. Die Auszeit als Spargelverkäuferin oder Marktfrau, wie sie sich selber sieht, während rund zwei Monaten nimmt sie als willkommene Abwechslung zu ihrem an-

gestammten Beruf. «Hier mache ich andere, neue wertvolle Erfahrungen und nehme das als Bereicherung auf», sagt sie und fügt hinzu: «Ich liebe das Marktgeschehen und den Kontakt mit

meinen Kunden.» Die meisten seien Stammkunden und kaufen seit Jahren bei ihr ein.

Die Brüder Heinrich und Peter Bloch betreiben die Firma H. + P. Bloch, wo der Spargel von herkommt, seit Ende 2012 als GmbH in Grellingen BL. Heinrich Bloch ist für die Logistik und die Verkaufsstände in der Region Basel verantwortlich. Peter Bloch kümmert sich um das Marketing, den Webshop und die Verkaufsstände in der Region Ostschweiz und Zürich.

Frisch am Vortag gestochen

Der Spargel gedeiht am besten in leichtem, sandigem Boden, wie es ihn im Markgräflerland gleich über der Grenze in Deutschland gibt. Die Ernte dauert traditionell bis zum 24. Juni. Jeweils am Vortag wird das Gemüse gestochen und sorgfältig in die Holzkistchen gelegt. Ein Chauffeur

bringt das frische Gemüse nach Bassersdorf, wo es Seraina Brandes in Empfang nimmt. 28 Verkäuferinnen und Verkäufer betreiben die Stände im Raum Basel und Ostschweiz. Bassersdorf ist der einzige Verkaufspunkt dieser Art im Zürcher Unterland. Normalerweise verschickt die Firma H. + P. Bloch den Spargel auch per Post. Doch in diesem Jahr, angesichts der Corona Krise, ist der Versand eingestellt.

Ob sie selber auch gerne Spargel esse, beantwortet mit einem Lächeln: «Natürlich, ich liebe Spargel und kann voll hinter dem Naturprodukt stehen. Zweimal in der Woche nehme ich die Rolle als Spargelverkäuferin ein, und an diesen Tagen gibt es jeweils Spargel zum Nachtessen.»

Marlies Reutimann



Marlies Reutimann geniesst die berufliche Auszeit. Foto: Marlies Reutimann