Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 14 (1938)
Heft: 20

Artikel: Die Champignonhöhle von Zweidlen
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-754070

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Champignonhöhle von Zweidlen

Die Champignonhöhle ist auf schönen Spazierwegen von Glattfelden, Stadel oder am nächsten von der Bahnstation Zweidlen aus erreichbar. Siehe Wanderatlas Zürich Nord-West.

Pilzernte im Lichte der Grubenlampen. – *Une lampe de mineur éclaire la besogne des rammasseurs de champignons.*

Meister Schrag mit seinem Töchterchen, mit dem er sich noch ganz gern auf Ungarisch unterhält.

Un Hongrois M. Schrag et sa fille posèdent dans la forêt zurichoise une plantation de champignons de Paris. Et dire qu'il y a des gens qui nient les bienfaits de la S. D. N.!

Der Wanderatlas Zürich Nord-West erwähnt in seinen Tourenbeschreibungen ebenfalls die Sandsteinhöhlen im Walde bei Zweidlen. Höhlen hatten zu allen Zeiten etwas unheimlich Geheimnisvolles an sich und boten dem Volksmund reichlich Stoff für Sagen und Märchen. Doch die Bewohner hier an der Nordgrenze des Kantons Zürich sind nüchternen Sinnes und wissen nichts Sensationelleres über die weite Höhle am Waldhang von Zweidlen zu erzählen, als daß früher darin Steine gebrochen wurden, besonders runde, große Mühlesteine. In neuester Zeit ist diese Höhle das dunkle Arbeitsfeld eines Champignonzüchters geworden. Und das kam so:

Vor neun Jahren kehrte der Gärtner Karl Schrag mit seiner Familie aus Ungarn nach der Schweiz zurück. In Budapest hatte er Champignons gezüchtet. Die Wirtschaftskrise vertrieb ihn in der Folge. In Zürich pochte Schrag vergeblich an verschiedene Türen. Bis ihm die Statistik zu Hilfe kam. Klipp und klar ging aus ihr hervor, daß ungefähr 90 % der in der Schweiz konsumierten Champignons aus dem Ausland bezogen wurden, die fachmännische Anlage von Schweizer Kulturen also im Rahmen des Arbeitsbeschaffungsprogramms lag. So gab das Zürcher Arbeitsamt dem Meister Schrag Gelegenheit, in einem der Stadt gehörenden, verlassenen Wasserturm zu zeigen, was er könne und bewilligte ihm einen Kredit, damit er den nötigen Dünger erwerben und vor allem die beste Brut aus Frankreich beziehen konnte. Der Erfolg rechtfertigte diese Unterstützung. Schrag mußte sich bald auf die Suche nach größeren Lokalitäten machen. Da erfuhr er von einem Freund, daß es bei Glattfelden eine erstklassige Höhle gäbe, wie geschaffen zur Zucht edler Pilze. Schrag prüfte diese sorgfältig, namentlich auf die kühle Feuchtigkeit hin, welche die Champignonbrut braucht. Darauf pachtete er sie. Erst wurden 60 qm Höhlenraum mit Champignonkulturen belegt, schließlich 800, und wenn alle Champignonträume reifen, werden es einst 8000—10 000 qm sein. So viel Platz scheint in der Höhle zu sein. Eine Zentralheizung sorgt dafür, daß auch im Winter die zur Zucht notwendige Temperatur von 13 Grad beibehalten wird. Die Pilze gedeihen vortrefflich.

Ein Stück Waldromantik, aber sehr zweckgebunden: der Eingang zur Champignongrotte.

Ceci n'est point comme vous pourriez le croire la demeure du grand méchant loup, mais l'entrée de la champignonnière de Zweidlen (Ct. de Zurich).

Eine Höhle mit Komfort: die primitive Zentralheizung, welche für gleichmäßige Temperaturen sorgt, hat Schrag, wie alles, was man in der Höhle sieht, mit eigener Hand angelegt.

Toute l'installation, y compris le chauffage central nécessaire au maintien d'une température égale à l'intérieur de la grotte est l'œuvre de M. Schrag.

Schmackhafte Höhlengewächse, soeben gepflückt.

Et cela se vendra au marché sous le nom de champignons de Paris.

PHOTOS VON HANS STAUB