Die Champignonhöhle von Zweidlen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **14 (1938)**

Heft 20

PDF erstellt am: **20.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-754070

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 ramasseurs de champignons.*

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

Un Hongrois M. Schrag et sa fille possèdent 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 brauchte. 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