



Die Schnetzelarbeit geht los!



Initiantin Franziska Curcio.

Peperonschnetzeln im Sandbüel

Tonnenweise werden in der Schweiz Lebensmittel weggeworfen. In den Haushalten meist, weil man zu viel eingekauft hat; bei den Lieferanten sind es die Produkte, welche beispielsweise während der Sommerferien weniger Abnehmer finden als unter dem Jahr oder solche, welche Schäden haben wegen Produktionsproblemen.

«Dieses Gemüse verdient eine zweite Chance!», fand eine Gruppe engagierter Bewohnerinnen und Bewohner der Alterswohnungen im Tanner «Sandbüel» und schritt zur Tat. Jeden Dienstagnachmittag trifft ein Transporter vollbepackt mit Gemüseboxen vor dem «Sandbüel» ein. Aus den Gebinden leuchtet es gelb, rot und grün: Peperoni, die zu gross, zu klein, nicht «idealförmig», unregelmässig gefärbt oder auch einfach in zu grosser Menge herangewachsen sind. Schönes, gesundes Gemüse, das nicht verkauft werden

kann. Dieser «Food waste» widerspricht der Philosophie der Produktionsfirma Beerstecher. In Hinwil wachsen die Peperoni und Tomaten CO₂-neutral heran, betreut von engagierten Angestellten. Bereichsleiterin für das riesige Gewächshaus ist die Agronomin Bianca Curcio. Für die sinnvolle Verwertung der «Ausschussware» fand sie in ihrer Mutter die ideale Organisatorin. Franziska Curcio aus Tann hat sich, nachdem sie vier Kinder aufgezogen hatte, auf dem Zweitweg zur diplomierten Landwirtin ausbilden lassen. Für eine

ethisch verantwortbare Haltung von Nutztieren engagiert sie sich im Verein «Tierwohl-ok.ch» – ja, und seit einem Jahr kümmert sie sich um Beerstechers überzählige Peperoni. Sie stellt aus ihnen Dörrpeperoni her, eine farbenfrohe und aromatische Zugabe für die verschiedensten Gerichte und Salate. Dafür müssen sie aber zuerst entkernt und dann geschnetzelt werden. Und hier kommen die Wohnungsmieter des «Sandbüels» zum Zuge.

Gemeinsam etwas Sinnvolles tun

Einer von ihnen meldete sich beim «Rütner/Dürntner»: «Unsere vergnügte GPS-Gruppe wäre sicher einen Artikel wert. GPS heisst «Gemeinsames Peperoni-Schnetzeln». Und es wäre gut, wenn Sie neben dem Kugelschreiber auch gleich noch das

Rüstmesser mitbringen würden.»

Gesagt, getan. Schon am nächsten Tag sitzt man im gemütlichen Gemeinschaftsraum um einen grossen Tisch. Die Aussicht von da oben ist sensationell, aber die Blicke sind auf den grossen Haufen Peperoni gerichtet – pro Woche fallen von den produzierten sieben Tonnen nur gerade 100 Kilogramm «Abfall» an. Das ist aber genug Arbeit für die Schnetzler. Es gibt die «Entkerner» und die «Schnetzeldenden», die «Abfüller» in grössere Behälter und die «Nachlieferer». Alle haben ihre Methode längst perfektioniert, sodass eine aufgeräumte Stimmung herrscht. Es wird berichtet, gelacht und es ist klar, hier profitieren nicht nur die Peperoni, sondern auch die Nachbarschaft und das Gemüt. Nach zwei Stunden und einem Kaffee ist Schluss für diese Woche. Franziska Curcio wird das Schnetzeltgut nun in die



Nach dem Schnetzeln kommt das Putzen!



Im Dörrbetrieb Dürntnen werden die Peperoni getrocknet

Dürntner Dörranlage bringen. Nach weiteren drei Tagen ist es bereit zum Abpacken im «Sandbüel». Die Säcklein dafür hat das Gartencenter Meier hergestellt. Dort und in der Molkerei Stäfa kann man diese auch kaufen. Die schmackhafte und farbige «Tanner-Spezialität» eignet sich bestens als kleines Geschenk –

auch an sich selber. Die «GPS» wird noch bis im Oktober zu tun haben; die neue Schnetzelsaison beginnt dann im nächsten März. Wer eine eigene Schnetzelsgruppe aufbauen möchte, kann sich bei Franziska Curcio melden. (Tel. 055 240 29 74 oder fam.curcio@hispeed.ch)

Silvia Sturzenegger



Gedörrte Peperoni - schön fürs Auge, ein Genuss im Geschmack.



Sandbüel-Peperoni; die Entdeckung für echte Gourmets!

Firma Beerstecher

Die Firma Beerstecher wurde 1914 in Zürich gegründet, wo Pachtland für den Gemüseanbau zur Verfügung stand. Per Handwagen wurde die Ernte zu den Kunden gebracht. 1928 konnte die nun schon grössere Firma ihr Gemüse auch an den Verband Schweizerischer Konsumvereine (heute Coop) verkaufen.

1946 fand der Umzug nach Dübendorf statt; zehn Jahre später wurde ein Stück Land in Fällanden gekauft. Bald darauf baute man die ersten Gewächshäuser. Das Geschäft wuchs stetig durch fortlaufende Erneuerungen in Produktion und Vertrieb.

Seit 2004 ist die Firma eine Aktiengesellschaft, die neben der Eigenproduktion auch Produkte von Bauern aus der Region vertreibt.

Im Jubiläumsjahr 2014 wurde das Gewächshaus in Hinwil erbaut. Dies ermöglichte die für die Schweiz erste CO₂-neutrale Produktion, da man die Abwärme der benachbarten KEZO nutzen kann und dadurch pro Jahr über eine Million Liter weniger Heizöl verbraucht.

Pflanzenschutzmittel werden nur sehr sparsam verwendet; die Schädlinge werden vor allem durch verschiedene nützliche Insekten vernichtet. Hummeln helfen bei der Bestäubung der Pflanzen. Das Regenwasser wird gesammelt und zum Bewässern benützt. Rüstabfälle zerstösst man maschinell zu Brei, der dann als Biogas in den Kreislauf zurückgeführt wird.

Die Firma Beerstecher beschäftigt in Spitzenzeiten bis zu hundert-siebzig Arbeitskräfte aus vielen verschiedenen Nationen. Chef in vierter Generation ist Thomas Beerstecher.

KUSTER-NATURSTEINE.CH
BÜRGIN UND KUSTER NATURSTEINARBEITEN GMBH
8630 RÜTI TEL. 055 260 27 50 BUERGIN@KUSTER-NATURSTEINE.CH

E. KELLER AG

www.buchundrahmen.ch

Werte schätzen lieben

Handbuchbinderei & Einrahmungen

Christine Schnell Inhaberin

Werkstrasse 49 | 8630 Rüti

Telefon 055 240 32 36 | Fax 055 240 32 36

info@buchundrahmen.ch



Selfstorage im Züri Oberland



www.storage3.ch

storage3 gmbh · Joweid Zentrum 1 · 8630 Rüti
Tel. 055 250 22 00 · info@storage3.ch



BRÄGGER

SCHREINEREI / HOLZBAU GmbH

Tobelstrasse 4, 8632 Tann

079 757 74 50

www.braegger-gmbh.ch

braegger.gmbh@bluewin.ch

- Anbauten
 - Umbauten
 - Küchenrenovationen
 - Fenstersanierungen
 - Sämtliche Reparaturen
- Alles aus einer Hand!**



Badminton in Rüti

Wann Mittwoch, 18.00–19.30 Uhr (Junioren)

Mittwoch, 19.30–21.45 Uhr (Aktive)

Wo Berufsschulhallen
Roosriet Rüti

Kosten Fr. 8.– / Monat (Jugendliche)
Fr. 18.– / Monat (Erwachsene)

Juniorengruppe 10–19 Jahre

Kindersportgruppe 6–9 Jahre (neu ab 2020!)

Weitere Infos www.bcgr.ch

oder 055 244 40 44

Badminton-Club Grüningen-Rüti