

Forstbetriebe wechseln auf die «Schokoladenseite»!

Das Forstrevier Irchel-Flaachtal und der Staatswald Freienstein-Teufen auf Besuch in der Confiserie Honold

Das Forstrevier Irchel-Flaachtal und der Staatswald Freienstein-Teufen durften diesen Frühling für die traditionsreiche Zürcher Confiserie Honold einen Betriebsanlass zum Thema Nachhaltigkeit organisieren. Anhand verschiedener Beispiele der Holzproduktionskette durften die Mitarbeitenden erleben, wie nachhaltige Waldbewirtschaftung bei uns funktioniert.

Aus dem geselligen Abschluss mit Wurst und Brot resultierte eine Einladung zu einer Betriebsbesichtigung und einem Schokoladen-Workshop, um uns Forstleuten den Kakao als wichtigsten Bestandteil von Schokolade näherzubringen.

Nur schon die Anreise am Abend während der Hauptverkehrszeit mit der S-Bahn nach Küssnacht hat uns eindrücklich vor Augen geführt, wie unterschiedlich die Arbeitsorte unserer beiden Branchen sind.

Chef-Chocolatier der Firma Honold, Ivo Jud, begrüsst uns und machte uns zuerst mit der Geschichte des Kakaoanbaus und seiner Reise in die Schweiz vertraut. Der kleine, immergrüne Kakaobaum ist in den Regenwäldern Zentral- und Südamerikas heimisch. Heute wird Kakao in einem schmalen Gürtel entlang des Äquators in Afrika, Asien, Lateinamerika und Ozeanien angebaut. Im Jahr 2022 wurden weltweit rund 5 874 582 Tonnen Kakaobohnen geerntet – davon 60 Prozent in den beiden Ländern Elfenbeinküste und Ghana.

Der Kakaobaum wächst mit Vorliebe im Schutz des Blätterdachs der grossen tropischen Regenwaldbäume und wird bis zu 15 Meter hoch. Waldboden eignet sich für den Kakaoanbau besonders gut. Die Firma Honold stellt seit Herbst 2022 alle ihre Milch- und Bitterschokoladenprodukte aus der «Grand Cru Chakra»-Couverture her. Der Kakao dazu wird im Amazonasgebiet von Ecuador im

Einklang mit der Natur von der indigenen Bevölkerung, der «Kichwa», angebaut. Dabei pflegen sie die Jahrtausende alte Anbaumethode und bauen den Kakao mit über 100 anderen Pflanzenarten in Chakras (Waldgärten) an.

Ein Baum kann Tausende Blüten hervorbringen, aber nur bei 0,5 bis 5 Prozent der Blüten ist die Bestäubung erfolgreich. Für eine Tafel Schokolade von 100 Gramm braucht es aber doch 50 Kakaobohnen.

Interessant waren auch die Ausführungen zu den eingesetzten Maschinen – gespickt mit alten Fachausdrücken aus der Anfangszeit der Schweizer Schokoladentwicklung –, ohne die es keine Schokolade gäbe.

Nach dem theoretischen Teil wurden wir alle mit den obligatorischen Schutzkleidern ganz in Weiss (für einmal keine Schnitzzuschutzhosen) eingekleidet. Wir durften alle zwei Tafeln Schokolade giessen und Pralinen verzieren. Während unsere Produkte auskühlten, führte uns Patrick Beereuter durch den ganzen Betrieb.

Anschliessend war beim Verpacken unserer selbst hergestellten süssen Köstlichkeiten Fingerspitzengefühl im Umgang mit feinen Folien und Pinzetten gefordert. Zum Abschluss durften wir Schokolade und Pralinen der verschiedensten Geschmacksrichtungen degustieren. Abgerundet wurde der Anlass mit einem feinen Apéro und dem Erfahrungsaustausch auf der Dachterrasse hoch über dem schönen Zürichsee.

Für uns alle war es ein eindrückliches Erlebnis, das unseren Horizont erweitert hat. Jeder war der Meinung, dass er in Zukunft Schokolade anders geniessen wird, weil er weiss, wie viel Handarbeit dahinterstecken kann.

**Hans Beereuter, Revierförster
Buch am Irchel**



Die Forstleute aus dem Revier Irchel-Flaachtal und des Staatswaldes Freienstein-Teufen durften in der Confiserie Honold ihre eigene Schokolade herstellen. Bild: zvg

Schnuppern bei der Trommelschule Weinland

Die Trommelschule Weinland führt nach den Herbstferien bis Anfang Dezember einen kostenlosen Schnupperkurs durch.

In diesem Kurs lernen Kinder ab der zweiten Klasse, Jugendliche und Erwachsene den Einstieg in das klassische Trommeln. Daneben wird auch mit verschiedenen Perkussionsinstrumenten musiziert.

Der Schnupperkurs beginnt am Donnerstag 24. Oktober, und dauert bis zum 5. Dezember. Die Lektionen dauern von 18:15 bis 19:00 Uhr. Der Kursabschluss, zu dem auch Angehörige willkommen sind, findet am Don-

nerstag, 12. Dezember, ab 19 Uhr statt. Der gesamte Kurs wird im alten Gemeindehaus an der Schaffhauserstrasse 11 in Kleinandelfingen abgehalten.

Geleitet wird der Kurs von Beat Schneider. Anmeldungen und Fragen zum Schnupperkurs der Trommelschule Weinland werden gerne via E-Mail an beat.schneider@tvwa.ch entgegenommen.

**Beat Schneider, Tambourenverein
Weinland Andelfingen**

Weitere Informationen zur Trommelschule Weinland unter: www.tvwa.ch

LESERBILD



Eine Bergdohle schnappt sich das Brotstück aus dem Flug, und Theo Meister aus Benken beweist Timing. «Genau im richtigen Moment erwischt.» Das Foto schoss er auf dem Pilatus.

Gratulation zum 90. Geburtstag

Margrit Wiesmann ist am 1. Oktober 1934 in Pfyn (Thurgau) zur Welt gekommen. Einen grossen Teil ihres Lebens hat sie auf einem Hof mit ihrer Familie in Oberneunforn verbracht. Bevor sie zu uns kam, lebte Margrit Wiesmann einige Jahre in Oberstammheim. Seit sechs Jahren ist sie nun bei uns im Alters- und Pflegezentrum Stammertal in Oberstammheim zu Hause.

Frau Wiesmann ist aktiv im Alltag unterwegs. Sei dies bei Spaziergängen (zweimal täglich), Mithilfe beim Rüsten, Teilnahme an den Aktivitäten und natürlich beim Stricken.

Die Bewohnenden und die Mitarbeitenden des APZ Stammertal wünschen Margrit Wiesmann alles Gute und weiterhin viel Gesundheit zu ihrem runden 90. Geburtstag. Und viele frohe Stunden und einen schönen Geburtstag mit einem Musikständli des MV Stammheim.

Auch Frau Marlies Schwarz der Pro Senectute Oberneunforn schliesst sich den Wünschen von ganzem Herzen an.

**Silvia Iten
Alters- und Pflegezentrum
Stammertal**



Margrit Wiesmann feiert heute ihren 90. Geburtstag. Bild: zvg

Der Wettbewerb ist ausgezählt!

Vielen Dank an alle, die an unserem Wettbewerb an der Wylandmäss 2024 teilgenommen haben. Dieser war ein voller Erfolg, und wir freuen uns, die glücklichen Gewinner per E-Mail zu informieren.

Das Schawalder-Gartenbau-Team gratuliert herzlich und wünscht ein tolles Umsetzen des Gutscheins in Ihrem Garten.

Auflösung der Wettbewerbsfragen: Das Düngerglas wog 1,912 Kilo. Das Rasensamenglas wog 0,957 Kilo.

**Daniela Schawalder
Schawalder Gartenbau AG
Kleinandelfingen**

Gewinner des Maler-Zweikampfs

An der Wylandmäss massen sich über 1000 Besucherinnen und Besucher an unserem Maler-Zweikampf im Farbkübelrutschen und Klebebandzielwurf.

Es gibt zwei punktgleiche Gewinner der 200-Franken-Gutscheine von «Ich poschte z'Andelfinge!».

Wir gratulieren Stefan Faas aus Andelfingen und Marc Schilling aus Henggart.

Die Firma Maler Erb bedankt sich bei allen Besucherinnen und Besuchern, beim OK und unserem Standortbetrieb Robert Schaub AG.

**Christian Erb
Maler Erb, Kleinandelfingen**

DAS POSTFACH

Das «Postfach» steht allen Lesenden der «Andelfinger Zeitung» offen. Schicken Sie Ihren Beitrag an:

Andelfinger Zeitung
Redaktion
Postfach 224
8450 Andelfingen
E-Mail: redaktion@andelfinger.ch

Sturm auf den Grill

Dorfessen des Dorfvereins Alten vom 28. September

Lag es am strömenden Regen, dem Gluscht auf Hamburger oder der Freude am Zusammensein? Vielleicht war es eine Mischung aus allem, das die Einwohner von Alten am letzten Samstag zum Dorfessen strömen liess. Gefühlt das halbe Dorf traf sich im «Winkel-Beizli» von Conny und Patrick Meier. Da dieses bald voll war, mussten die Gäste sogar in die Pergola ausweichen. Der Dorfverein Alten hatte zum traditi-

onellen kulinarischen Treffen eingeladen, und von den hundert eingekauften Hamburgern waren zum Schluss gerade noch zwei Stück auf dem Grill. Im Angebot waren auch knusprige Pommes frites und eine grosse Auswahl an Kuchen- und Tortenstücken. Auch in diesem Jahr war es wieder ein rundherum gelungener Anlass.

Christina Ehrensberger, Alten



Fast hundert Hamburger verspeisten die Altemerinnen und Altemer am diesjährigen Dorfessen. Bild: zvg