

Zürich erhält seinen ersten Marroni-Hain

Klein Tessin am Hönggerberg Morgen pflanzt ein Verein im Staatswald etwa dreissig Edelkastanienbäume. Möglich machten das der Borkenkäfer und der Klimawandel.

Helene Arnet

Der Borkenkäfer hatte ganze Arbeit geleistet. Im letzten Sommer musste im Wald am Hönggerberg eine von ihm befallene, mit Fichten bewachsene Fläche vollständig geräumt werden. Ein trostloser Anblick, der sich aber morgen ins Gegenteil kehrt: Dann entsteht hier ein Kastanienhain, der erste im Kanton Zürich, wie das Waldlabor gestern mitteilte.

Edel- oder Esskastanien kommen in der Schweiz von Natur aus vor allem im Tessin vor. Denn diese Bäume reagieren auf harte Winter empfindlich. Doch werden diese harten Winter bei uns immer seltener. «Die Edelkastanie ist im Klimawandel eine Baumart für die Zukunft», sagt Daniel Dahmen, zuständiger Förster des betreffenden Waldstücks, auf dem Kanton und Stadt Zürich das Waldlabor betreiben. In diesem auf hundert Jahre ausgerichteten Reallabor im Norden der Stadt wird der Kulturwald erforscht.

Bevölkerung mit Lebensmitteln versorgen

Zustande kommt dieser Hain aufgrund des Projekts «Städtischer Marroni» des Vereins Sirkku – Stadtfuchtbäume. Er wurde von den beiden ETH-Umweltnaturwissenschaftlern Luis Muheim und Luca Bronzini gegründet und hat sich das Ziel gesteckt, in der Stadt Bäume zu fördern, welche die lokale Bevölkerung mit Lebensmitteln versorgen. Das Marroni-Projekt hat beim Wettbewerb «Für Züri», der aufgrund der ZKB-Jubiläumsdividende veranstaltet wurde, 70'000 Franken zugesprochen bekommen.

Daraufhin machten sich Muheim und Bronzini auf die Suche nach guten Standorten für Marroni-Bäume: Sie steckten sich das Ziel, bis Ende 2023 auf Stadtgebiet fünfzig solcher «Zukunftsbäume» anzupflanzen. Dazu schrieben sie Schulen, Quartiervereine, Gemüsekooperativen und Genossenschaften an, um neue Standorte für Edelkastanien ausfindig zu machen.

«Wir bekamen zahlreiche Rückmeldungen», erzählt Muheim. Darunter war auch das



Am Hönggerberg kann man in Zukunft Esskastanien sammeln. Bis die Bäume Früchte tragen, dauert es allerdings noch zehn Jahre. Foto: Keystone

Waldlabor. «Dass wir einen richtigen Esskastanienhain mit rund dreissig Bäumen pflanzen können, haben wir aber kaum zu träumen gewagt», fährt er fort. Förster Daniel Dahmen freut sich insbesondere über die Produktion von Marroni im Wald.

Wer im Staatswald spazieren geht, kann also künftig dort nicht

nur Beeren oder Pilze, sondern auch Marroni sammeln. Ein bisschen Geduld braucht es aber noch. Die Bäume, die morgen gepflanzt werden, sind zwischen einem und eineinhalb Meter hoch und tragen wohl frühestens in zehn Jahren erste Früchte. Angepflanzt werden laut Muheim verschiedene Sorten, auch

um zu beobachten, welche sich als Städtischer Fruchtbaum besonders eignet.

Ganz bei null müssen die beiden Marroni-Freunde nicht starten, denn auf Stadtgebiet wachsen bereits über sechzig Esskastanienbäume. Die meisten sind im Städtischen Baumkataster

punktgenau erfasst. Weitere

könnten in den nächsten zwei Jahren dazukommen, denn im Städtischen Gemeinderat ist ein SVP-Postulat überwiesen worden, das verlangt, dass bis 2024 fünfzig Esskastanienbäume gepflanzt werden.

Teil des Marroni-Projekts von Muheim und Bronzini war es zudem, 59 der existierenden Mar-

roni-Stadtbäume vor Ort zu erkunden. Im letzten Herbst befestigten sie zudem an 54 Bäumen eine Umfrage, um herauszufinden, ob die Bevölkerung die Früchte dieser Bäume nutzt.

Das Resultat zeigt, dass die Städtischen ihr urzeitliches Sammler-Gen noch nicht ganz verloren haben: Die Rückmeldungen ergaben nämlich, dass bei zwei Dritteln der Marroni-Bäume die Früchte gesammelt

«Die Edelkastanie ist im Klimawandel eine Baumart für die Zukunft.»

Daniel Dahmen
Förster

werden. Allerdings gibt nur etwa die Hälfte ansehnliche Früchte. Die andern sind entweder sehr klein oder gar verkümmert, manche auch wurmstichig.

Die meisten Städtischen Marroni-Bäume sind noch jung. Sie wurden in den letzten zwanzig Jahren gepflanzt. Der älteste städtische Edelkastanienbaum steht im Rieterpark und wurde im Jahr 1900 gesetzt, was aber für einen Marroni-Baum dennoch jung ist. An Orten, an denen sie sich wohlfühlen, können sie 500 bis 600 Jahre alt werden.

Kalkhaltige Böden mögen sie eigentlich nicht

Die Erhebungen des Teams rund um Muheim lassen den Schluss zu, dass es den Marroni-Bäumen in der Stadt ziemlich gut geht. Die allermeisten weisen kaum oder nur geringe Stresssymptome auf, obwohl nahezu alle Böden recht kalkhaltig sind, was sie eigentlich gar nicht mögen.

«Am Hönggerberg wurde kaum Kalk im Boden gefunden, es herrschen gute Bedingungen für das Gedeihen der Marroni-Bäume», sagt Muheim. Es könnte also sein, dass im Jahr 2523 am Hönggerberg ein stattlicher Kastanienhain aus dreissig 25 Meter hohen Bäumen mit ausladenden Kronen steht.

In Zürich soll klimafreundlicher gegessen werden

Nachhaltige Gastronomie Rund 50 städtische Gastronomiebetriebe haben eine neue Charta unterzeichnet.

Die Stadt Zürich übernimmt eine Pionierrolle in der Schweiz. Sie ist landesweit die erste Stadt, die über eine «Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie» verfügt. Das Dokument wurde gestern in Anwesenheit von Stadtrat Andreas Hauri (GLP), Vorsteher des Gesundheits- und Umweltsportaments, unterzeichnet.

Die Charta wurde von der Initiative Healthy3.ch lanciert, die sich für eine nachhaltige Ernährung und einen gesunden Lebensstil einsetzt. Sie wird nicht nur von der Stadt Zürich unterstützt, sondern auch vom Verband Gastro Stadt Zürich.

Ein Drittel aller Umweltbelastungen und rund 20 Prozent der Treibhausgasemissionen würden in der Stadt Zürich durch die Ernährung verursacht, heisst es in einer gemeinsamen Medienmitteilung. Die Charta sei «ein wirkungsvoller Hebel» zur Verbesserung der Situation, denn eine vielfältige, pflanzenbetonte Ernährung, bei der möglichst keine Lebensmittel verschwendet würden, sei ressourcenschonend und wirke sich positiv auf Gesundheit, Umwelt und Klima aus.

«Mit der Charta wollen wir positive Anreize setzen und Gastronominnen und Gastronomen dazu ermutigen, Bestehendes zu

überdenken und gemeinsam zu handeln», sagt Sophie Frei, Leiterin von Healthy3.ch. Rund 50 Zürcher Betriebe sind dem Aufruf der Initianten bereits gefolgt und haben die Charta unterzeichnet. Darunter sind bekannte Restaurants wie die Wirtshaft im Franz, das Babette sowie das Maison Manesse.

Unterstützung durch Stadt

Damit würden die unterzeichnenden Betriebe nicht nur einem wachsenden Bedürfnis der Gäste nach einem attraktiven und abwechslungsreichen vegetarischen und veganen Angebot gerecht, so die Initianten. Sie können sich auch von der Kon-

kurrenz abheben, indem sie Teil einer Bewegung und eines Netzwerks von Gleichgesinnten werden.

Mit ihrer Unterschrift erklären sich die Gastrobetriebe unter anderem dazu bereit: — das vegetarische und vegane Angebot auszubauen und es «attraktiv, raffiniert und abwechslungsreich», wie es in der Charta heisst, zu gestalten. — bei Fleischgerichten auf die Portionsgrösse, die Herkunft und die Qualität des Fleisches sowie eine ganzheitliche Bewertung zu achten. — Mitarbeitende für die Thematik zu sensibilisieren und sie auszubilden.

Die Stadt Zürich fördert die Initiative mit einem neuen Gastroberatungsangebot. Interessierte Betriebe können spezielle Kurse buchen und erhalten finanzielle Unterstützung der Stadt bei der Umsetzung der Charta. «Wir sind überzeugt, dass wir mit der Charta und dem neuen Beratungsangebot einen wichtigen Beitrag zum städtischen Netto-null-Ziel leisten können», sagt Stadtrat Andreas Hauri.

Sollte das Konzept Erfolg haben, will die Initiantin Healthy3.ch es auch in weiteren Schweizer Städten einführen.

Tina Fassbind

Coop-Pronto statt Piranha-Bar?

Langstrasse An der Piazza Cella an der Zürcher Langstrasse kommt es spätestens in einem Jahr zum grossen Umbruch. Ende März 2024 müssen der Club Zukunft und die Piranha-Bar aus den Liegenschaften Dinerstrasse 33 und Langstrasse 94 ausziehen. In die Räumlichkeiten der Bar wird die Filiale eines grossen Detailhändlers einziehen, wie Tsüri.ch schreibt. Das hätten mehrere Quellen bestätigt. Auch die Kornhausverwaltung gibt an, dass nach der Sanierung des Gebäudes ein Lebensmittelgeschäft einziehen wird. Alles deutet darauf hin, dass es eine Kleinfiliale von Coop sein dürfte. Coop macht keine Angaben und verweist auf die Eigentümerschaft. (ema)