

Am Samstag gehts um die Treberwurst

Alle Treberwurstliebhaber sind am nächsten Samstag, 2. Februar, ganz herzlich zum 18. Treberfest in den Hauächern eingeladen. Gastgeber sind die Rebberg-Genossenschaft Opfikon und die Köche der Glattchuchi Opfikon, die von 11 bis 18 Uhr für das Wohlbefinden von Gaumen und Gemüt sorgen werden.

Was gibt es Schöneres, als in gemütlicher Gesellschaft einen Treberwurststeller und ein Glas Opfiker Wein zu geniessen? Und alles verbunden mit einem Spaziergang an der frischen Luft übers Opfiker Plateau, der



zuerst für einen gesunden Hunger sorgt und nachher bei der Verdauung hilft. Wem der Weg zu weit ist, darf sich auch ungeniert ins Auto setzen, denn auch für Parkplätze ist gesorgt.

Seeland-Brauch im Züribiet

Was ursprünglich aus dem Raum Bielesee stammt, ist mittlerweile auch bei uns Tradition geworden. Eine würzige Saucisson der Metzgerei Arnold wird im Trester (Treber) des letzten Opfiker Wümmet gegart und durch eine vielfältige Gemüsegarntur ergänzt. Und wenn dazu noch ein Glas einheimischer Rosé oder Rotwein kommt, dann kann mit gutem Gewissen festgestellt werden: Trebergenuss made in Opfikon.

Wer dann noch mag, bestellt sich ein Stück Kuchen mit einem Treber-

kaffee. Und auf den Heimweg lässt sich wunderbar mit einem Opfiker Traubenbrand anstossen. Für ein unvergessliches Rundumerlebnis ist also gesorgt.

Damit Besucherinnen und Besucher das Treberfest so richtig geniessen können, sind über 60 Personen im Einsatz: zum Auf- und Abbau der Infrastruktur, zum Rüsten des Gemüses, zum Garen der Würste, zum Betrieb des Buffets, für den Service und nicht zuletzt für die musikalische Unterhaltung. Alle diese Helferinnen und Helfer freuen sich auf Ihr Erscheinen und heissen Sie ganz herzlich willkommen.

Hansruedi Hottinger

Sa, 2. Feb., 11–18 Uhr, Familiengärten Hauächer, Klotenerstrasse; www.rgo.ch



Im Rest aus der Traubenpresse gegart ...

Fotos: zvg.



... bekommt die Treberwurst ihr einzigartiges Aroma.