

# Dielsdorfer Pferdehalter am Fiebermessen

Die Tiere leiden, und ihre Besitzer klagen über Mehraufwand und Verdienstausschlag: Im Unterland geht die Druse-Krankheit um. Während einige in der Pferdeszene mit Panik reagieren, mahnen andere zu einem kühlen Kopf.

Andrea Söldi

«Es ist ein wenig wie Grippe beim Menschen», erklärt Simon Angliker. «Die Pferde haben eine Schnudernase, Fieber und Halsweh.» Sie würden den Kopf hängen lassen und seien an den schlimmsten Tagen kaum aus der Box zu kriegen. «Das sieht himmeltraurig aus.» Seit drei Monaten grassiert die hoch ansteckende Druse-Krankheit im Pferdesportstall Sigg in Buchs. Am 27. Oktober wurde der Verdacht beim ersten Pferd durch einen Labortest bestätigt.

Man habe noch am gleichen Tag alle Pferdehalter, die ihre Tiere zur Pension eingestellt hätten, informiert, sagt Angliker. Unterdessen hat sich das Bakterium trotz strengster hygienischer Massnahmen auf sämtliche Stallgebäude ausgebreitet. Die Pferdehalter sind zweimal täglich beschäftigt mit Fiebermessen und der Betreuung der kranken Tiere. Schmerzhaft sei auch der finanzielle Ausfall, sagt er. Denn der Sportstall mit 64 Pferden musste sämtliche Turniere und Reitkurse mit auswärtigen Teilnehmenden absagen. Auch die überbetrieblichen Kurse für die Lernenden finden zurzeit nicht in Buchs statt, damit die Keime nicht in andere Stallungen getragen werden. Nur die Reitschule bleibt in Betrieb.

Turnier soll stattfinden

Ende Januar ist nun auch bekannt geworden, dass Tiere auf der Reitanlage RGO in Dielsdorf an Druse erkrankt sind. «Der

Keim breitet sich rasend schnell aus», sagt Betriebsleiterin Myrta Zbinden. «Wir tun alles Mögliche, um Ansteckungen zu vermeiden, doch es sind trotzdem bereits sechs Tiere betroffen.»

Der Betrieb befindet sich in unmittelbarer Nähe des Horse Park und weiterer Stallungen.

Die Pferdeszene ist deshalb alarmiert. Der Horse Park, wo sich die Pferderennbahn befindet, hat auf seiner Website informiert, dass er Vorsichtsmassnahmen getroffen habe. Doch während zum Beispiel die Reitgesellschaft Volketswil ihr Dressurturnier im März wegen verschiedener Fäl-

le in der Region bereits abgesagt hat, will der Horse Park den auf Mitte März geplanten Springreitenanlass trotzdem durchführen. Dies stösst auf Kritik.

Emotionen gehen hoch

«Es ist untragbar, dass das Turnier noch nicht abgesagt wurde»,

findet eine Pferdehalterin aus der Umgebung, die aus Angst vor Anfeindungen nicht mit Namen genannt sein möchte. Denn die Stimmung sei zurzeit sehr aufgeheizt. Besonders nachdem am Freitag nochmals ein Verdacht auf Infektionen auf einem weiteren Hof aufgetaucht war.

Sie selber habe mit ihren Pferden keinen weiteren Anlass besucht, nachdem sie Anfang Oktober an einem Turnier des Pferdesportstalls Sigg teilgenommen gehabt habe, sagt die Pferdehalterin. Denn bis sich erste Symptome zeigen, können bis zu drei Wochen verstreichen. In dieser Zeit sind die Tiere aber ansteckend. Und sogar Tiere, die selber nicht erkranken, können Träger des Erregers sein.

Die Pferdehalterin bemängelt die zögerliche Informationspraxis. Insgesamt wäre eine Entstigmatisierung des Themas nötig, findet sie. Für eine bessere Information sollten ihrer Meinung nach der Verband für Pferdesport und das Veterinärwesen sorgen – und soweit möglich den betroffenen Stallbesitzern helfen. Denn um die Krankheit einzudämmen, sei Transparenz wichtig.

Solidarität statt Panik

Verhältnismässig gelassen gibt sich derweil Markus Graf vom Dressurstall Mainau, dessen Betrieb gleich vis-à-vis der Reitanlage RGO liegt. «Wir sind zum Glück noch Druse-frei», sagt der Reitlehrer, der seine Lektionen unter anderem in Basel, Bern und Deutschland erteilt.

Man sei aber sehr vorsichtig, sagt Graf. Er habe sämtliche nötigen Massnahmen getroffen, informiere seine Kunden über das Problem in der Region und wechsele stets die Kleider nach einem Besuch. «Um die Krankheit in den Griff zu bekommen, ist es wichtig, dass jetzt alle am gleichen Strick ziehen.»



Shayenne Spiess tastet die Kopflymphknoten eines Pferdes im Buchser Pferdesportstall Sigg ab. Denn geschwollene Lymphknoten sind ein Symptom der Druse-Krankheit. Foto: Paco Carrascosa

## Eine Wurst als Brücke über den Röstigraben

Opfikon Das Treberfest in den Familiengärten Hauächer gilt bereits als Geheimtipp. Im Mittelpunkt steht die Treberwurst.

Bereits bei der Ankunft in den Familiengärten Hauächer in Opfikon kam einem dieser ungemein würzige Duft entgegen. Mit dem Bodennebel, der sich am Samstagmorgen auf dem Gelände breitgemacht hatte, vermischte sich heisser Dampf aus zwei ehrwürdigen alten Militärkesseln, umgangssprachlich auch Gulaschkanonen genannt.

An der Kelle wie schon seit eh und je – sprich 18 Jahren – die kochenden Mannen des Vereins Glattchuchi. Zusammen mit der Rebberg-Genossenschaft Opfikon zeichnen sie verantwortlich für das diesjährige Treberfest. Und dabei warteten sie mit einer kulinarischen Köstlichkeit auf: mit der nach Originalrezeptur hergestellten und traditionell gekochten Treberwurst.

Ein Schnaps fürs Aroma

«Die Opfiker Treberwurst steht ihrem Original, der Waadtländer Saucisson, in nichts nach», erklärte Dominik Roos, Mitglied des Vereins Glattchuchi. Er blinzelte dabei dem Glattbruggler Metzger Franz Arnold zu. Letzterer hatte die 400 Treberwürste höchstpersönlich abgeliefert. Sein Aufwand: zunächst rund vier Stunden, bis die Wurst als solche entstanden ist, danach wird sie während vier Tagen kalt geräuchert. Bei diesem Vorgang

wechseln sich Räucher- und Frischluftphasen ab.

Das Wort Treber stammt von Trester, was so viel wie «während der Destillation ausgepresste Weintrauben» bedeutet. In diesem Tresterschnaps, auf französisch Marc genannt, liess Dominik Roos nun die Achterbündel Treberwürste eine Stunde lang garen. So erhielten sie ihr spezielles Aroma.

Mit dieser Art der Zubereitung erhitzen früher die Winzer und ihre Arbeiter im Weinberg ihre Wurst in der Winterzeit. Im Waadtland wird die Saucisson in

den Restaurants während der Brennsaison von Januar bis März angeboten. «Als eine ganz besondere Köstlichkeit gilt unter Kennern das Flambieren der Wurstscheiben mit Marc», wie Hansruedi Hottinger, Präsident der Rebberg-Genossenschaft Opfikon, erklärte.

Hiesige Kulinarik

Im Festsaal, der heuer um ein Partyzelt erweitert wurde, servierte die 27-jährige angehende Betriebsökonomin Manuela Bühler am Laufmeter die bereits geschnittenen Treberwürste.

«Natürlich ohne Senf, sonst verdirbt man den Gout», rief die FDP-Gemeinderätin. Spätestens jetzt kam für die Besucher der Zeitpunkt, wo das Geheimnis um den Inhalt des zweiten Dampfkochkessels gelüftet wurde. Als Beilage servierte die fleissigen Helfer nämlich eine Chabis-Gemüse-Beilage, die mit Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln aufge- rauf, den Besuchern hiesige Ku-

linarik anbieten zu können, auch wenn wir ännet dem Röstigraben etwas abgeschaut haben», schmunzelte Hottinger. Sämtliches Gemüse und Zutaten wie Schweine- und Rindfleisch stammen zudem aus dem Zürcher Unterland.

Sehen lassen konnte sich auch die Opfiker Weinliste. Unter all den edlen Tropfen ist bei den Besuchern der Barrique sehr gut angekommen. Aus 1100 Rebstö-

cken gewinnt die Rebberg-Genossenschaft auch einen Rosé und einen Regent, dazu einen Traubenbrand, «der im Süden Grappa genannt wird», wie Hottinger sagte.

Der Wein werde beim Rafzer Peter Baur gekellert. Für 2018 erwartet der Genossenschaftspräsident den «möglicherweise besten Jahrgang».

Stephan Mark Stirnimann



Metzger Franz Arnold hatte 400 Stück Treberwurst angeliefert.



Manuela Bühler serviert die Wurst ohne Senf, «sonst verdirbt man ja den Gout!». Fotos: Paco Carrascosa