

Wanderful!

VON BACHS NACH FISIBACH

Ein Postenlauf zu unseren
Produzent*innen im Bachsertal

- BachserMärt Bachs **1**
- Obstbau Bleuler **2**
- Eichhof **3**
- Biohof Rübisberg **4**
- Biohof Waldhausen **5**
- Forellenzucht Glauser **6**
- Restaurant Bären **7**
- Ruth Merki **M**
- Restaurant Neuhof **N**
- Neumühle **S**
- Erdmännlioch **E**
- Sven Hollenstein & Simone Herzog **H**

Gehzeit gut 2,5 Stunden, Wanderkarte 215T Baden

BACHSERMÄRT



VON BACHS NACH FISIBACH

Schön, dass ihr mitkommt auf eine abwechslungsreiche Wanderung durch das Bachsertal.



Am Anfang des Ausfluges steht eine Fahrt mit der S 15 nach Steinmaur. Dort besteigen wir das Postauto (535) Richtung Bülach und fahren bis **Bachs Milchhütte***.

Ein paar Meter weiter an der Hauptstrasse steht der **BachserMärt (1)** mit seinem Bistro. Ausser sonntags und montags können wir uns hier für die Wanderung stärken und uns, einem «Hungerast» vorbeugend, mit feinem Proviant eindecken.

1

Bevor es richtig losgeht, besuchen wir den ersten Produzenten. Auf der gegenüberliegenden Strassenseite zweigt die Rotzengrundstrasse ab. Wir folgen ihr an der Obstplantage vorbei und stehen nach einer Minute vor dem Hof der **Familie Bleuler-Pfister (2)**.

2

Verstreut auf dem Gemeindegebiet hat **Ruth Merki (M)** ihre Anbauflächen für Beeren und anderes mehr. Auch vom Hof **Neumühle (S)** der Familie Stucki weiter unten im Tal beziehen BachserMärt in Bachs und Albisrieden schon seit Jahren Eier.

Wir machen kehrt und gehen zurück zur Postauto-Haltestelle. Ab hier folgen wir dem offiziellen Wanderwegweiser, biegen links ab Richtung Kirche und beim nächsten Wegweiser nach rechts ins Dorf zur Haltestelle «Alt Bachs». Es geht nun ein paar Schritte die Dorfstrasse hoch bis der Wanderweg rechts abzweigt.

Etwas weiter oben an der Dorfstrasse, an der Ecke zur Sternenstrasse, steht der **Neuhof (N)**, das äusserst stilvoll eingerichtete und sehr gemütliche Restaurant. Ausser samstags ist es nur am Abend offen. (Öffnungszeiten auf www.neuhofbachs.com)

* Die Haltestelle «Milchhütte» ist bis Ende September 2021 wegen Bauarbeiten aufgehoben. Aussteigen an der Haltestelle «Alt-Bachs» und dann zu Fuss zum BachserMärt.

...und dass ihr euch interessiert, wo unsere Produzent*innen mit ihren Betrieben beheimatet sind.

BACHSERMÄRT BACHS

Bachsertalstr. 10, 8164 Bachs
www.bachsermaert.ch

Der Dorfladen in Bachs war der erste BachserMärt überhaupt. 2008 entstanden musste er kürzlich einem Neubau weichen. Der wiedereröffnete Laden im Erdgeschoss des Mehrfamilienhauses eingangs Dorf erstrahlt seit Januar 2020 in neuem Glanz.

Hier können die Bewohner*innen von Bachs und die Leute aus der Umgebung alles für den täglichen Bedarf einkaufen: Hofspezialitäten aus dem Bachsertal, eine grosse Käseauswahl von der Kühltheke, viele Bio-Produkte und unwiderstehliches Gebäck, teils aus eigener Backstube.

Auf der Bistro-Terrasse geniesst man Kaffee und Gipfeli, hausgemachte Wähen mit Salat zum z'Mittag oder ein Apéro mit Käseplatte.

OBSTBAU BLEULER

Daniel & Manuela Bleuler-Pfister, Widemstr. 25, 8164 Bachs
www.obstbaubleuler.ch

Manuela und Dani Bleuler-Pfister beliefern seit der ersten Stunde den BachserMärt mit Obst und Beeren: diverse Apfelsorten, Birnen, Zwetschgen, Erdbeeren und Himbeeren. Sie experimentieren seit neustem auch mit dem Anbau von Aprikosen und Pfirsichen – die Ernte war allerdings bisher noch gering.

Der gekühlte Lagerraum auf dem Hof liegt direkt gegenüber dem BachserMärt. Wenn wir Obst für Zürich bestellen, stellt Dani Bleuler am Abend die Kisten ins «Schöpfli» und unser Lieferwagen nimmt sie am nächsten Morgen mit auf die Tour. Der Winter ist Saison für die Produktion von Äpfelringli, Birnenstückli, Sirup und Konfitüren, welche in den BachserMärt Läden verkauft werden.

Wir verlassen das Dorf und stehen ca. 15 Minuten nach dem Start beim **Eichhof (3)** der Familie Albrecht. «Ich bin auch eine Besenbeiz» sagt uns das Schild am Wegrand. Von hier haben wir einen schönen Blick über die Dächer von Bachs, hinüber zum Stadlerberg – und zu den Flugzeugen, die sich im Landeanflug auf Kloten befinden.

3

Wir wollen aber weiter – sind ja kaum gestartet. Der Weg wird jetzt zum Natursträsschen, vorbei an einem Grillplatz und dann hinein in den Wald. Schon bald erreichen wir beim Punkt «Bolzenbuck» eine Wegkreuzung; unsere nächste Station heisst «Muf-lenflue» und ist ab hier in 25 Minuten zu erreichen. Die «Muf-lenflue», ein Platz mit Bänkli und Feuerstelle. Vorne, hinter der Abzäunung fällt das felsige Gelände etliche Meter steil ab. Wir haben durch die Bäume einen wunderbaren Blick zurück auf Bachs. Prominent in der Mitte das neue weisse Gebäude mit dem BachserMärt, wo wir vor ca. 1 Stunde gestartet sind.

Wir steuern unseren nächsten Posten an: «Rüebis-berg». Ein kleiner Pfad führt entlang der Flue durchs Gehölz bergabwärts, dann wieder auf einen Waldweg. Nach rund 20 Minuten verlassen wir den Wald und sehen die Häuser des Weilers. Das ist noch nicht der **Biohof Rüebisberg (4)** der Familie Weidmann, dieser wird etwas weiter vorne durch eine verwitterte Holztafel angekündigt und kurz darauf führt der Weg quasi durch den Hof hindurch. Hier ist der Betrieb deutlich angeschrieben; schwarz auf grün und mit BioSuisse-Logo.

4

Vorbei an grasenden Kühen (mit Hörnern) geht's in nur 10 Minuten zum nächsten Zwischenhalt, dem Weiler **Waldhausen (5)**. Hier hat die Familie Rüede ihren Biohof. «Waldhausen» war aber auch der Standort einer mittelalterlichen Höhenburg. Ein weisser Wegweiser führt zur Burgstelle, wo auf einer Informationstafel der geschichtliche Hintergrund beschrieben ist. Von der Ruine ist allerdings nichts mehr zu sehen.

5

EICHHOF

Familie Albrecht, Eichhof 1, 8164 Bachs
www.besenbeiz-eichhof.ch

Der Eichhof der Familie Albrecht hat eine Betriebsfläche von gut 19 Hektaren und ist unser langjähriger Bachsertaler Produzent von Erdbeeren, Kirschen, Rhabarber und grünem Spargel. Zum Betrieb gehört die Mutterkuhhaltung mit 25 Angus- und Simmentalerkühen.

Seit 2005 betreiben Lenka und Patrick Albrecht auf dem Hof eine Besenbeiz, welche inzwischen ein beliebtes Ausflugsziel im Bachsertal geworden ist und gerne auch für Feste und Feiern gebucht wird. Im Sommer sind die grossen Tore geöffnet für eine prächtige Aussicht über das Bachsertal. Die Besenbeiz ist das ganze Jahr über jeweils an drei Tagen pro Woche geöffnet.

BIOHOF RÜEBISBERG

Familie Weidmann, Rüebisberg 10, 8164 Bachs
www.ruebisberg.ch

Auf dem Biohof Rüebisberg wird nach Richtlinien des biologisch-dynamischen Landbaus (Demeter) produziert. Hier kann man die 30 behornen Milchkühe besuchen, welche die Heumilch für feine Joghurts und Quark liefern. Sind sie nicht auf der Weide, findet man sie im offenen Laufstall. Die Milchprodukte werden zweimal wöchentlich in der kleinen Käserei auf dem Hof hergestellt. Das Holz zum Heizen der Milchkessel kommt aus den hofeigenen grossen Waldflächen.

Auf den Wiesen und Weiden rund um den Hof fällt einem die Vielfalt an Hochstammobstbäumen auf. Florian Weidmann ist ein Vogelfreund und -kenner, weshalb viele Bäume mit Nistkästen bestückt sind. Aus dem Obst wird nicht nur Süssmost gepresst, auch ein hochwertiger moussierender Obstwein, «Schämpis» genannt, wird nach alter Methode in der Flasche gegärt, Variante trocken oder halbtrocken.

BIOHOF WALDHAUSEN

Familie Rüede, Waldhausen, 5467 Fisibach

Während der Rüebisberg noch im Kanton Zürich liegt, gehört Waldhausen schon zum Kanton Aargau. Vom Betrieb der Familie Rüede kommt in erster Linie Bio-Fleisch aus Freilandhaltung. Zum Beispiel die Freilandschweine, die das ganze Jahr draussen sind. Man schaut den Säuli gerne zu wie sie ihre Weiden sehr effektiv umpflügen. Das gibt Arbeit für die Rüedes; die Einzäunungen und mobilen Ställe (gefertigt aus Korn-Silos, die der Länge nach aufgeschnitten wurden) müssen immer wieder umplatziert werden.

Da sind noch die Freilandhühner, die einen besonderen Schutz benötigen. Wegen der vielen Raubvögel muss ihr Auslauf mit einem Netz geschützt werden.

Auf dem Hof werden auch Blaubeeren und Bohnen für BachserMärt angebaut.

Hier verlassen wir den ausgeschilderten Wanderweg und zweigen bei der Linde vor dem Weiler nach rechts ab auf einen Weg der uns talwärts führt. Aus dem Wald kommend, haben wir die «Talmüli» vor uns, die jetzt eine Pferdedepension ist, und dann gleich die Hauptstrasse durchs Bachsertal. Wenn wir der Strasse nach rechts ein paar Schritte folgen, erreichen wir, versteckt zwischen Bäumen, die **Forellenzucht Glauser (6)**.

6

Vis-à-vis der «Talmüli» steht das alte Schulhäuschen mit grossem Asphaltplatz und eine weitere Info Tafel; sie beschreibt die verschiedenen Wege hinauf zum **Erdmanniloch (E)** und was es dabei an besonderer Flora und Fauna zu entdecken gibt. Wir gehen ein Stück zurück, wieder an der «Talmüli» vorbei zum Waldrand und hier steigen wir in einen neuen beschilderten Wanderweg ein, der nordwärts Richtung Fisibach führt. Der Ausblick ist jetzt ein anderer; wir schauen durch das Bachsertal hinunter und nach Deutschland in den Schwarzwald.

Von der «Talmüli» bis Fisibach dauert es ca. 45 Minuten. Am Dorfrand kommen wir an einer Neubausiedlung vorbei, stehen nun vor dem Wegweiser, der nach links dem Fisibach entlang zeigt. Vor uns, oben an der Hauptstrasse steht das **Restaurant Bären (7)** mit seiner Gartenwirtschaft, da wollen wir einkehren, als Belohnung für den zweieinhalbstündigen Fussmarsch!

7

Wer sich interessiert und noch «Reserven» hat, besucht den Pro-Specie-Rara-Garten von **Sven Hollenstein & Sinone Herzog (H)**. Die beiden beliefern den Bären sowie BachserMärt Bachs und Eglisau mit besonderen Gemüsesorten. Wir gehen nun zurück zum Wegweiser am Bach und folgen von hier dem Wasser auf der rechten Seite. Nach 10 Minuten taucht auf der anderen Bachseite der Garten auf und wir erreichen schliesslich die Brücke die uns zum Eingang des Betriebes führt.



Nun gehen wir zurück ins Dorf zur Bushaltstelle **Fisibach Schulhaus**, von hier treten wir die Heimreise an, entweder in Richtung Baden nach Niederweningen und dort auf die S 15, oder an den Bahnhof Kaiserstuhl und von dort per Bus (Nr. 510) nach Oberglatt oder per Bahn (S 36) nach Bülach. Der Bahnhof Kaiserstuhl ist zu Fuss in nur 10 Minuten erreichbar.

FORELLENZUCHT GLAUSER

Heinz & Irene Glauser, Thalmühle, 8164 Bachs
www.glauser-forellen.ch

Die Bachser Bio-Forellen sind in Zürich mittlerweile sehr gefragt und das mit gutem Grund – sie schmecken hervorragend und werden deshalb von Konsument*innen, welche Wert auf Qualität und Frische legen bevorzugt.

Die Familie Glauser betreibt die Forellenzucht bei der Talmühle seit 1993, seit 2001 nach Bio Suisse Richtlinien. In 16 Naturweihern und einem grossen Beton-Teich werden die Fische gross gezogen, vom Ei bis zur Speise-Forelle in zwei bis drei Jahren. Dank einem guten Bestand an Elterntieren, kann die Brut im Winter selber gezogen werden.

Nebst dem fangfrischen Fisch haben Heinz und Irene Glauser noch eine weitere Spezialität im Angebot: die auf dem Betrieb selber geräucherten Forellenfilets. Von ihrer Qualität kann man sich im BachserMärt-Bistro überzeugen lassen.

RESTAURANT BÄREN

Béatrice & Pierre Arn-Pfister, Bachserstr. 12, 5467 Fisibach
www.baeren-fisibach.ch

Der Bären ist ein gemütliches Speiserestaurant mit schöner Gartenterrasse. Gekocht wird fast ausschliesslich mit Zutaten aus der Region und so kommen auch im Bären die Bachser Bio-Forellen von Glauzers auf die Teller. Ab 15 Personen und auf Voranmeldung stellen die Gastronom*innen ihre «Slow-Food-Philosophie» in einer Degustation mit anschliessendem 3-Gang-Menü vor.

Das Wirtepaar Béatrice und Pierre Arn-Pfister betreiben in der Restaurantküche auch eine Manufaktur für regionale Spezialitäten. Pierre Arn ist Spezialist im Kalträuchern; die Speisen werden über Monate im kalten Rauch gelagert und nehmen so den feinen Rauchgeschmack auf. Die Wildschweinwurst (ja, die Wildschweine stammen wirklich aus dem Bachsertal), das Gulasch, die hausgemachten Salatsaucen und Joghurts gibt es auch in den BachserMärt Läden zu kaufen.