

# Zwätschgefäscht in Züri

Grün Stadt Zürich und FRUCTUS

**28. August 2010** (14:00h - 17:00h)

- Degustation von frischen und verarbeiteten Zwetschgen;
- Störbrennerei;
- rund 100 Zwetschgen- und Pflaumensorten präsentiert durch FRUCTUS;
- Kurzführungen im Obstgarten des Burghölzli;
- Herstellung von „Ziberlisturm“ durch Schriftsteller Stefan Ineichen.



Ort: Obstgarten Burghölzli, Psychiatrische Universitätsklinik, Lenggstrasse 31, Zürich

Anreise öV: Forchbahn oder Tram Nr. 11 bis Haltestelle Balgrist

## Zwetschgen, Schnaps und Zwerge

Zwetschge ist nicht gleich Zwetschge: Die einen eignen sich dazu, frisch verzehrt zu werden, andere werden besser gedörnt oder zu Konfi oder Schnaps verarbeitet. Am Zwätschgefäscht im Obstgarten Burghölzli können allerlei frische und gedörnte Zwetschgen ausprobiert werden, während in Kochtöpfen unterschiedliche Konfitüren brodeln und ein Störbrenner demonstriert, wie Zwetschgenwasser hergestellt wird. FRUCTUS, die Vereinigung zur Erhaltung alter Obstsorten, zeigt rund hundert verschiedene Zwetschgen- und Pflaumensorten. Um 15 und um 16 Uhr beginnen jeweils Kurzführungen rund um Zwetschgen und Burghölzli:

- Kurt Zurbrügg, Leiter Gärtnerei und Landschaft Psychiatrische Universitätsklinik Burghölzli, führt durch den spätsommerlichen Obstgarten.
- Lukas Handschin, Leiter Kommunikation Grün Stadt Zürich, stellt Auguste Forel vor, der im späten 19. Jahrhundert die Klinik Burghölzli leitete, sich intensiv mit Ameisen beschäftigte und sich in der Abstinenzbewegung engagierte.
- Der Schriftsteller Stefan Ineichen erklärt, wie aus Zibarten, einer uralten Pflaumensorte, «Ziberlisturm» hergestellt wird – die Lieblingsspeise der zwergeartigen Erdleute, die auch um Zürich gelebt haben sollen.
- Ebenfalls um 15 und 16 Uhr stellt David Szalatnay, Agroscope Changins-Wädenswil ACW, zusammen mit einem Brennspezialisten die Vielfalt der Zwetschgensorten vor, und demonstriert wie unterschiedlich verschiedene Zwetschgenbrände riechen.