



# Ganz schön watt los in Watter Hofläden

Watt, der moderne Ortsteil der Furttal-Metropole ist im Herzen immer noch ein Bauerndorf. Man kennt sich und man schätzt sich. Eine Besonderheit Watts sind die Hofläden. Diese bringen nämlich neben alt bewährten Produkten immer wieder auch erfrischend neue Kreationen und Ideen hervor. Wir haben uns in den Hofläden umgeschaut. Dabei lernten

wir Spezialitäten kennen, staunten über die riesige Auswahl, schmeckten die Frische und genossen Qualität. Vor allem aber trafen wir die Menschen, die diese regionalen Feinkostläden mit viel Leidenschaft und Freude jeden Tag aufs Neue gestalten. Und eines haben wir auch festgestellt: Manchmal begrüßen pflichtbewusste Hofhunde, lautstark aber harmlos, die Kunden.

## Tante «Emma» Laden



mutter der heutigen Generation, transportierte zu Fuss mit ihrem Handwagen die Früchte, das Gemüse und den Salat zum Markt in Zürich-Oerlikon. Inzwischen haben Sandra Zollinger und ihre Mutter Marianne die Scheune des Bauernhauses direkt an der belebten Hauptstrasse zum Hofladen umgestaltet. Öffnet man die Türe, so betritt man ein wahres Paradies. Liebevoll dekoriert präsentieren sich Saisonfrüchte, frisches Gemüse und Salate. In antiken Schränken lockt selbst produzierter Wein. Man entdeckt Speck, Mostbröckli, Eier, Traubensaft, Konfitüre und vieles mehr. Auch frisches Fleisch aus Mutterkuhhaltung, mit Respekt und Liebe zu den Tieren erzeugt,

Die Kundschaft mit Produkten frisch vom Bauernhof zu verwöhnen, liegt bei den Zollingers in den Genen. Bereits Emma, die Urgross-

ist erhältlich. Freitag und Samstag duftet es nach Brot und Butterzöpfen. Der würzige Salat-Kernen-Mix aus Kürbis-, Sonnenblumen-, Pistazien- und Pinienkernen verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas. Marianne Zollinger sagt: «Auch als Snack zwischendurch, zum gesunden Knabbern und Kraft tanken, ist meine Salat-Kernen-Mix ein Genuss mit Suchtpotenzial.»



## Apfelspezialist



pegel sinken. Für die Freunde der einheimischen Frucht gilt dieser Hofladen jedenfalls als Geheimtipp. Je nach Jahreszeit erhält man hier ein breites Spektrum der Vitaminbomben. Eine kluge Auswahl der Sorten und der Anbaumethode sorgt für eine möglichst natürliche Produktion. Auf ihrem Land gedeihen der frühe Gravensteiner, Vista Bella und Goro. Rubinette, die Schweizer Sorte Galmac und die schorfresistenten Rubinola, Karneval, Topaz oder Admiral sind nur wenige der bekannten Namen, die dem Kenner das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Die Früchte kommen auch bei der Konditorei Gnädinger am Schaffhauserplatz in Zürich als verlässliche und qua-

Im Hofladen der Familie Rudolf Frei duftet es nach frischen Äpfeln. Dieser Wohlgeruch erinnert an die gute alte Zeit und lässt den Stress-

litätsbewusste Zutat ganz gross raus. Im Hofladen gibt es auch Apfelsaft oder gedörnte Apfelingli. Ausserdem findet man frische Jahres- und Saisonprodukte aus eigener Produktion. Weit herum beliebt ist der Holunderblüten- und Holundersirup, Honig von Watter Bienen, Rhabarber und Kartoffeln. «Jetzt gerade aktuell haben wir Kürbisse jeder Grösse und Art», sagt Samuel Frei.



## Hier möchte man Huhn sein



Federvieh läuft frei herum und erweist sich als äusserst neugierig und freundlich. Eine rare Spezialität sind die Eier der Appenzeller Spitzhauben. Diese uralte Hühnerrasse aus dem 15. Jahrhundert sieht mit ihrer steilen Frisur so aus, als würde sie gerade frisch vom Coiffeur kommen. Bei Thomas Solenthaler leben diese speziellen Hühner ganz unkompliziert unter Artgenossen. Die munteren und vitalen Tierli sind äusserst robust und lieben die Freiheit. Thomas Solenthaler verkauft die Eier, die etwas kleiner sind, aber unter Kennern als besonders schmackhaft gelten, neben «normalen» Eiern und anderen Produkten frisch ab Hof in einem Automaten. Dieser befindet sich

200 fische Hühner und elf stolze Güggele leben bei Thomas Solenthaler. Der Watter hält seine Tierli artgerecht bis zum Gehtnichtmehr. Das

in einem Holzhäuschen und ist via einem Weg, der gleich neben der Adresse Unterdorfstrasse 30 zu einem Hof führt, erreichbar.



## Hanf bei OGG the Farmer



Die uralte Nutzpflanze Hanf blüht im Hofladen von Philip Ogg, besser bekannt als «OGG The Farmer» so richtig auf. Voll biologisch und völlig

den Hanfprodukten gibt es im Hofladen noch Eier von glücklichen Hühnern, Kartoffeln, Saisonfrüchte, Gemüse, Konfi, Honig sowie Wurst

legal spriest beim innovativen Meisterlandwirt eine Sorte mit niedrigem Cannabinoid-Gehalt. «Wohltuend aber nicht berauschend», erklärt es «The Farmer». Ob Hanfblütentee, Hanfsamen fürs Müesli, Hanfmehl für Smoothies, Hanföl oder Würzmischungen mit Hanf - im Hofladen sind diese Spezialitäten erhältlich. «Zwar ist die Wirkung bisher wissenschaftlich nicht oder ungenügend belegt, aber Kunden berichten mir, dass sie zum Beispiel mit dem Tee besser schlafen, besser mit Schmerzen umgehen können oder den Blutdruck senken», sagt Ogg. Neben

von regionalen Metzgern. Die JVA Pöschwies versorgt Ogg mit frischem Gebäck. «Ich persönlich habe die Haselnussmakronen am liebsten», sagt er. Rund um die Uhr bekommt man also das ganze Sortiment, das man von einem Hofladen erwartet. Wie innovativ «OGG the Farmer» unterwegs ist, sieht man auch daran, dass er auf seinem Dach Strom erntet und man bei ihm bargeldlos mit Twint zahlen kann.



## Natis Torten



Seit einigen Monaten betreibt Natalia Stettler ihren Hofladen. Im Automaten drehen sich Freiland Eier von eigenen Hühnern, selbstgemachte

zwei Tage vorher bestellen. Auf Anfrage auch kurzfristiger. Mit Natis Torten kann man sich auf Facebook befreundeten.

Konfitüre, saisonale Produkte sowie Baumnüsse vom eigenen Baum. Ganz speziell ist, dass die gelernte Köchin aus hofeigenen frischen Zutaten wahre Tortenkunstwerke zaubert. Längst sind die leckeren, natürlichen Natis Torten der Geheimtipp. Sie munden wunderbar, weil sie immer ohne Fondant, Konservierungsstoffe, künstliche Farben und Aromen auskommen. Der Schoggikuchen zum Beispiel ist beliebt bei Gross und Klein. Auch festliche Dekos und Schriftzüge sind kein Problem. Natis Torten sollte man telefonisch mindestens



## Frisch, frischer, Steffi's Hofladen



Seit Mai 2018 gibt es Steffi's Hofladen und würde es ihn nicht geben, so müsste man ihn erfinden. Im cool umgebauten, ehemaligen Kuh-

Gläschen. Wer es lieber schneller möchte, findet hier auch gesunde Setzlinge. Vor dem Hofladen findet man mit Biogemüsesetzlingen

stall riecht es nach Koriander und Kräutern. Auf filigranen Regalen findet man süsse und pikante selbst gemachte Spezialitäten, Chutney, Konfitüren oder eingemachtes Gemüse. Wer ein wenig stöbert, entdeckt immer wieder überraschende kulinarische Highlights. Die Produkte sind so liebevoll präsentiert, dass sie sich gleich direkt als Geschenk eignen. Die Salate sind knackig, das Gemüse frisch geerntet. Wer hier Lust bekommen hat, selbst Gemüse oder Gewürze zu ziehen, findet Miniportionen keimfreudiger Samen in winzigen

und Frischgemüse aus saisonalem Eigenanbau nach biologischen Richtlinien sowie genügend Parkplatz. Im Frühling lädt die gelernte Gemüsegärtnerin Steffi Schröder Hobbygärtner zur Setzlingstauschbörse ein.



## Frisches von der Seeholz Farm



Region verkauft. Die wachsamen Hofhündin Luna freut sich sehr über Kunden und begrüsst sie mit Gebell. «Das Hündli ist harmlos», beteuert Claudia Ulrich. In ihrem Hofladen gibt es Produkte vom eigenen Feld, Früchte und Wein aus eigenen Reben. So richtig bekannt ist die Seeholz Farm aber für ihr Rind- und Lammfleisch aus eigener Produktion. Bis zu sechs Mal pro Jahr wird geschlachtet und dann kann man Mischpakete in verschiedenen Grössen und Qualitäten bestellen. Kleinere Portionen Fleisch sind tiefgekühlt im Hofladen erhältlich. Auf der Homepage kann man sich für den Newsletter anmelden und ist so bezüglich Schlachtttermine, Saisonstart Früchte, neue Produkte und Anlässe auf dem

Laufenden. Zur Beruhigung: Die Bündner Strahlenziegen und die herzigen Zwergziegen im Gehege ums Haus sind zum Streicheln und zum Erfreuen, aber ganz sicher nicht für den Kochtopf bestimmt.

Beim Wort Seeholz denkt man an die beliebte Besenbeiz am Katzensee. Doch direkt ans Beizli angebaut ist ein Hofladen, der Köstlichkeiten aus Eigenproduktion und aus der

Hofladen erhältlich. Auf der Homepage kann man sich für den Newsletter anmelden und ist so bezüglich Schlachtttermine, Saisonstart Früchte, neue Produkte und Anlässe auf dem



## Trocken, bekömmlich und gesund



ren seit Generationen zum Kerngeschäft der Familie. Und so findet man die Produkte auch erntefrisch im Angebot des Hofladens, den Conny Mathis mit viel Engagement betreibt. Ebenso sind Raritäten hier erhältlich, so zum Beispiel die selten gewordene Weichsel oder die alte Schweizer Tomate «Küsnachter», die viel Wärme braucht, aber dafür mit viel Geschmack überrascht. Eine Spezialität von Conny Mathis sind Dörrfrüchte. Von der Tomate über den Kürbis, von der Kirsche bis zur Zwetschge - die gesunden und schmackhaften

getrockneter Form. Speziell ist auch, dass man lautstark vom Hofhund willkommen geheissen wird. Streicheleinheiten erwünscht. Kunden dürfen einfach an der Haustüre läuten.

Mitten im Katzensee-Schutzgebiet liegt der Hof der Familie Mathis-Saile. Viehhaltung, Ackerbau, Gemüse- und Beerenanbau gehö-

Früchtchen sind ein Gaumenschmaus und immer auch als Geschenk ideal. Im Hofladen gibt es auch Kräuter und Gewürze in frischer oder



## Königliche Kartoffeln vom Lindenhof



der Wachhäuschen am Buckingham Palace, der Residenz der britischen Monarchin in London. Und so ist es auch nicht verwunderlich, dass die Kartoffeln, die in transportfreundlichen Kleinmengen bereit stehen, königliche Namen tragen. So zum Beispiel Lady Felicia oder Queen Anne, die frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel mit einer hervorragenden Schalenbeschaffenheit. Das Angebot des Hofladens auf dem Lindenhof ist klein aber fein. Eier, Früchte, Saft und eben diese königlichen Kartoffeln sind die Schwerpunkte des Angebots. Eine Holztafel direkt an der Strasse nach Katzenrüti weist auf das aktuelle Angebot hin.

Es erübrigt sich fast zu erwähnen, dass auch hier eine liebe Hofhündin die Kundschaft freudig begrüsst. Und - alleine schon die Fahrt durch die Allee zum Hofladen ist ein Genuss. Der Hofladen der Familie Frei ist rund um die Uhr geöffnet.

Der Hofladen auf dem Landwirtschaftsbetrieb der Familie Hans Frei erinnert ein wenig an eines

bots. Eine Holztafel direkt an der Strasse nach Katzenrüti weist auf das aktuelle Angebot hin.

