

# Auf heidnischer Kultstätte gekocht

**STÄFA.** Die Arbeitsgemeinschaft Natur gibt es seit 30 Jahren. Am Samstag wurde das Jubiläum mit einer Entdeckungswanderung durchs Schliffitobel und einer offenen «Chochete» in der Tüfelsobertili gefeiert.

MARIA ZACHARIADIS

Der Zugang zum Stäfner Schliffitobel ist unscheinbar. Wer nicht ahnt, dass von der Schwylerstrasse aus nach dem leicht ansteigenden Wiesenstück zwischen Rebstöcken und Waldrand sich plötzlich ein Tobel auftut, begibt sich nicht dorthin. Doch Claudia Bachmann, die im Vorstand der Arbeitsgemeinschaft Natur (AGN) die Fachfrau für Naturschutz ist, hat die Strecke rekognosziert, um den Jubiläumsgästen ein «unbekanntes Stück Stäfa vor unserer Haustür» näher zu bringen.

Die wenigsten der rund 20 Exkursionsteilnehmer sind denn auch schon einmal im Schliffitobel gewesen. An der Begehung durch das feuchte und moosige Bachbett, das sich in Stufen Richtung Frohberg hinaufzieht und im oberen Teil kaum Wasser führt, nimmt auch der Biologe und Moosexperte Norbert Schnyder auf Einladung der AGN teil.

## Gesicht durch Urgewalten

«Vor 60 Millionen Jahren war hier alles unter dem Meer begraben», beginnt der Experte seine Einführung zur Entstehungsgeschichte des Tobels. Wen wundert es, wenn zeitgleich gar die Spitze des Matterhorns Meeresboden war? In der Folge erfährt man einiges über Alpenfaltung, Gesteinsmassen aus Molasse und Verschiebungen von Kontinentalplatten und dass bis zu vier Eiszeiten der Region ihr heutiges «Gesicht» verpasst haben.

So sei das Schliffitobel mit seinem Fundament aus Nagelfluh, erläutert der Fachmann, das Resultat einer dauernden Erosion. Auch zum Tobelwald mit seinen typischen Vertretern Esche, Ahorn und

Ulme äussert sich der Biologe und muss sich immer wieder den interessierten Fragen der Naturschützer stellen.

## Auf dem Estrich des Teufels

Für den zweiten Teil des Jubiläumsprogramms lassen diese das Tobel hinter sich und folgen der nahen Furgasse hinauf zum Frohberg. Nach dem Überqueren der grossen Wiese in südlicher Richtung stehen die Exkursionsteilnehmer unvermittelt auf einem erhöhten und von den beiden Armen des Schliffitobels geformten Buckel mitten im Wald. «Willkommen in der Tüfelsobertili», begrüsst sie Regula Jaeger am späteren Nachmittag.

Die Naturliebhaberin aus Üriikon hat vor einigen Jahren eine Ausbildung als Erlebnispädagogin absolviert und organisiert seither mit ihrem Unternehmen Wildwechsel Aktivitäten im Freien. Sie sei schon 20 Jahre lang passives Vereinsmitglied der AGN. «Darum will ich heute mit meiner Freilichtküche aktiv etwas zum Festschmaus beitragen, der gemäss dem Vereinszweck auch in der Natur stattfinden soll», meint die Outdoor-Spezialistin, die schon alle Vorbereitungen zur «Chochete» getroffen hat an diesem dem Namen nach geheimnisvollen Ort. «Tüfelsobertili» wird mit «Estrich des Teufels» näher umschrieben und soll einst eine heidnische Kultstätte gewesen sein.

## Jeder bekommt seinen Auftrag

Teufel oder Kult hin oder her, die Stimmung zum bevorstehenden Akt des gemeinsamen Kochens mit einfachsten Mitteln ist an diesem schattigen Ort fernab von Hektik und Zeit fröhlich. Nach dem Anstossen mit Wein, den jeder und



Die beiden Gründungsmitglieder Regula und Bernhard Reimers (im gestreiften Oberteil) zünden mit dem jüngsten Vereinsmitglied Charis Gersl und dem Nichtmitglied Maria Siegrist das Feuer für die «Chochete» an. Bild: Reto Schneider

jede in ihrem mitgebrachten Glas trinkt, verteilt Regula Jaeger «Ämtli»: Holz muss hergetragen, Wasser für die zwei Kilogramm Spaghetti zum Kochen gebracht und die Zutaten für die sommerliche Ruccola-Tomaten-Baumness-Sauce mit viel Knoblauch geschnetzelt werden.

Alle Küchenutensilien wie Messer und Hackbrettchen sind vorhanden; als Platten dienen Palmblätter, Wasser liegt in Schläuchen bereit. Dann wird die Holzbeige fürs Feuer von den bei-

den Gründungsmitgliedern, Regula und Bernhard Reimers, sowie dem jüngsten Mitglied, Charis Gersl, und dem Nichtmitglied Maria Siegrist angezündet.

## Von der Geologie zur Kulinarik

In der folgenden Stunde sind alle mit ihrem «Ämtli» beschäftigt. Die einen kniend am Boden oder auf einem Baumstrunk sitzend, während andere im grossen Kessi die Teigwaren rühren. Dazwischen wird geplaudert und gelacht, ge-

trunken und fotografiert. Der Faktor Zeit spielt keine Rolle mehr. Derweil ist Regula Jaeger als selbsternannte «Tätschmeisterin» bemüht, dass am Schluss der Festschmaus nicht nur gelingt, sondern auch schmeckt. Das tut er. Und es scheint, wie wenn das Jubiläumsfest mit seinen geologischen und kulinarischen Genüssen den Vereinsmitgliedern lange in Erinnerung bleiben wird.

Nächster Anlass der AGN: öffentliches Mosten des vereinseigenen Obstes am Samstag, 8. Oktober, im Lattenberg. [www.agn-staefa.ch](http://www.agn-staefa.ch).