



Katia (l.) und Emanuela arbeiten in der Beeren- und Kräutergärtnerei der Stiftung zur Palme. Zu Ostern gibt es das von ihnen produzierte Kräutersalz zusammen mit Ostereiern von Heiner Meili.

Für geschmackvolle Ostereier

Zu Ostern wird das Kräutersalz der Stiftung zur Palme bei Coop direkt zusammen mit Eiern von Heiner Meili verkauft. So werden die grosse Eiersuche und das nachfolgende Essen besonders köstlich.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS CHRISTIAN LANZ

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

Es ist den Hühnern an jenem Donnerstag zu kalt, um nach draussen zu gehen. Und auch wenn einige im ersten Moment aufschrecken, als Heiner Meili (43) zusammen mit Emanuela (39) und Katia (39) von der Stiftung zur Palme den Stall betritt, kehrt schnell wieder Ruhe ein. «Mit der Zeit beginnen die Hennen sogar einem nachzulaufen», sagt Meili mit einem Blick über seine Hühnerschar.

Das ganze Jahr Eiersuche

Seit zwei Jahren hält der Bio-Bauer 2000 Legehennen. Bei ihm liefern die weissen Hühner weisse Eier, die braunen legen braune Eier. «Eigentlich ist die Eierfarbe ja von der Farbe der Ohrenscheibe abhängig, das heisst, weisse Hühner könnten auch braune Eier legen. Häufig stimmt es aber überein», so Meili. Rund 330 Eier legt ein Huhn pro Jahr. «Also nicht ganz jeden Tag eines. Das ist eine sehr gute Leistung.» Damit die Hühner nicht anfangen, grössere Mengen an Eiern ausserhalb der Legenester zu legen, sammeln Heiner und Rebekka Meili diese mehrmals pro Tag ein. «Wir gehen also das ganze Jahr über auf Eiersuche, nicht nur an Ostern», sagt Meili mit einem Augenzwinkern. Zweimal pro Woche werden die Eier seiner Hühner von der Hosberg AG abgeholt. Diese verkauft einen Teil der rund 80 Millionen Eier, die sie pro Jahr von den schweizweit 160 Produzenten vertreibt, frisch, der andere Teil wird gekocht und eingefärbt. «Dabei lassen wir sowohl die weissen wie auch die braunen färben. Letztere werden etwas dunkler. Aber auf Ostern hin braucht es einfach viele farbige Eier», erklärt Christoph Thalman von der Hosberg AG.

Feines Salz zu den Eiern

Ein Teil der farbigen Eier wird dieses Jahr zusammen mit dem Kräutersalz der Stiftung zur Palme verkauft – deshalb sind Emanuela und Katia zusammen mit ihrer Betreuerin Doris Blattner (62) auch zu Besuch auf dem Hof. «Wir freuen uns zu sehen, von wo die Eier herkommen, die zusammen mit unserem Salz verkauft werden», sind sich

Emanuela und Katia einig. Die beiden sind seit rund 20 Jahren bei der Stiftung zur Palme in Pfäffikon ZH tätig, seit einigen Jahren arbeiten sie in der Kräuter- und Beeren-Gärtnerei. Im letzten Jahr hat ihr sechsköpfiges Team mit den drei Betreuerinnen rund 420 Kilo Kräutersalz hergestellt. «Dieses Jahr dürften es dank der Eier-Aktion bei Coop noch mehr werden», so Blattner. Dafür werden auf gut 20 Aren unter anderem Kräuter wie Petersilie, Oregano, Majoran oder Bohnenkraut angepflanzt. Nach der Ernte werden diese getrocknet und dann das ganze Jahr über zu Salz verarbeitet – und rechtzeitig zu Ostern auch in kleine Streuer verpackt und zusammen mit den Eiern von Heiner Meili verkauft.



2000 Bio-Legehennen hält Heiner Meili auf seinem Hof in Madetswil.

STIFTUNG ZUR PALME Produziert auch für Coop

Die Stiftung zur Palme ist ein Unternehmen für Menschen mit Behinderungen. 100 Wohn-, 152 Arbeits- sowie 30 Ausbildungsplätze stehen Menschen mit einer vorwiegend geistigen Behinderung zur Verfügung. Die dezentralen Arbeitsbereiche und Wohnangebote im zürcherischen Pfäffikon fördern und erleichtern den MitarbeiterInnen die Integration ins gesellschaftliche Umfeld und die Teilnahme am öffentlichen Leben. Von den Produkten, die in den Abteilungen Bäckerei, Schreinerei, Gärtnerei und Werkstatt hergestellt werden, finden Sie das Kräuter- und Bärlauchsalz sowie Anzündwürfel auch bei Coop in der Region.

www.palme.ch

TELEGRAMM

Fischpass

Ab Donnerstag, 15. März, ist in allen bedienten Fischabteilungen der Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich der Coop-Fischpass erhältlich. Bei jedem Einkauf

ab 15 Franken an den bedienten Fischtheken gibt es eine Sammelmarke zum Einkleben in die Sticker-Broschüre. Sind alle fünf Sticker-Felder des Fischpasses voll, erhalten die

Kundinnen und Kunden gegen Abgabe des Talons an der Kasse 50 % Rabatt auf ihren nächsten Fisch-Einkauf. Gültig ist der Pass bis Samstag, 5. Mai 2018.

Tag des Zuhörens

Am Mittwoch, 14. März, veranstaltet die Dargebotene Hand (Telefon 143) den Aktionstag des Zuhörens. Vor der Coop-Verkaufsstelle im Sihlcity Zürich lädt das Sorgentelefon Passantinnen und Passanten ein, jemandem Zeit zu schenken für ein Gespräch im Alltag. Ins Gespräch kommen kann mann/frau aber auch mit Tatort-Kommissar Stefan Gubser, der sich – zusammen mit 13 anderen Persönlichkeiten – im Patronatskomitee für das Sorgentelefon stark macht; der Schauspieler Stefan Gubser wird ab 11.30 Uhr vor Ort sein. HAP

www.zuerich.143.ch