

Gemeinde > Wohnen im Alter - vom Konzept zur Realität

Schule > Tag der offenen Tür im Kindergarten Sagi

Aktuell > Sommerferienprogramm Wiesendangen

Porträt > Anita Bachmann, Präsidentin Frauenverein Bertschikon

Mai 2015

De Attiker & Walliger

Attikon × Bertschikon × Buch × Gundetswil × Gündlikon × Kefikon

Liebensberg × Menzengrüt × Stegen × Wiesendangen × Zünikon



Attikon: Tradition und Brauchtum leben

Attikon: Tradition und Brauchtum leben

«Tradition ist nicht das Bewahren der Asche, sondern das Weitergeben des Feuers», besagt ein altes Zitat. Diese Aussage hat sich auch die Attikervereinigung auf ihre Fahne geschrieben. Seit vielen Jahren pflegt sie ihre bestehenden Traditionen im 273 Einwohner zählenden, an der Hauptstrasse zwischen Winterthur und Frauenfeld gelegenen Dorf Attikon.



Die Vereinigung fördert damit den Zusammenhalt unter den alteingesessenen und neuzugezogenen Attikern, denn mit den zahlreichen Neubauten ist das Dorf in den letzten Jahren stark gewachsen und erlebte eine zunehmende Durchmischung der Bevölkerung.

«Während den Kriegsjahren trafen sich die Attiker Bauern und Einwohner in regelmässigen Abständen, um sich auszutauschen und um zu vernehmen, was zwischenzeitlich da und dort passiert war oder wer dringend Hilfe benötigte», erzählen Edmund «Edi» Kupper und Heinrich «Heiri» Bachmann, zwei alteingesessene Attiker. «Man wusste ja nie, ob man sich wiedersehen wird», zitiert Heiri Bachmann einen Satz aus einem alten Protokoll zu den damaligen unsicheren Zeiten. Diese gegenseitige Unterstützung bildete die Grundlage zur Attikervereinigung, die bis heute aktiv ist.

Attikervereinigung, der Dorfverein mit Tradition

In der Anfangszeit war die Attikervereinigung eine lose Organisation und kein eigentlicher Verein. Dafür war die Mitgliedschaft viel strenger geregelt, denn nur «echte» Attiker und Ehemalige wurden aufgenommen. «Mein Vater, der nach Attikon eingeheiratet hatte, durfte damals am ersten Treffen nicht teilnehmen», weiss Heiri Bachmann als Beispiel zu berichten.

«Später gründeten wir einen offiziellen Verein, damit wir die Verrechnungssteuer geltend machen konnten», erklärt Heiri Bachmann. Er war über viele Jahre im Vorstand tätig und schrieb alle Begebenheiten fein säuberlich in das Protokollbuch.

Die Attikervereinigung ist nicht stehen geblieben und hat sich der Neuzeit angepasst. Mit Christian Bissegger, Sonja Morf, Martin Kappeler, Elsbeth Bühler, Anne-Marie Trümpi und Patrick Weber besitzt der heutige Vorstand der Attikervereinigung ein initiatives Team. Nun finden über das ganze Jahr verteilt Veranstaltungen statt. Nebst dem Attiker-Stamm in einem der umliegenden Restaurants gehören der Fondueplausch im Januar, ein Frauentreff im März, der Grillabend unter der Linde im Juli, der Abstimmungs-Apéro im September und der beliebte Räbeliechtli-Umzug im November dazu. In früherer Zeit organisierten die ältesten Schulmädchen diesen Anlass im Dorf. Sie übten vorgängig mit den kleinen Kindern Lieder ein und zogen dann von Haus zu Haus, um diese vorzutragen. Heute wird der Räbeliechtli-Umzug vom Attikerverein durchgeführt. Die Räben dürfen bei Kappelers gratis geholt werden und nach dem Umzug gibt es, aus Kürbissen offeriert von Hans Ulrich Peter, für alle eine feine Kürbissuppe zu geniessen. «Selbstverständlich bleibt das traditionelle Attikerfest ein fester Bestandteil in unserem Programm», sagt Sonja Morf.

Der Attikertag ist ein beliebter Treffpunkt

Nebst dem Gedankenaustausch und der Hilfeleistungen untereinander wusste die Bevölkerung auch schon früher, Feste zu feiern. Alle zwei Jahre wurde der Attikertag durchgeführt. «Wir räumten jeweils unsere Scheune aus, damit sich die Einwohner und Ehemaligen zum geselligen Zusammensein treffen konnten», erzählt Edi Kupper. Der ganztägige Anlass war eine Art Generalversammlung, denn nach dem verlesenen Jahresrückblick wählten die Anwesenden den Vorstand durch Applaudieren. Nach dem offiziellen Teil folgten verschiedene Darbietungen. Alle trugen etwas zur Unterhaltung bei. Die Frauen führten



einen Reigen auf, der Attikerchor sang seine einstudierten Lieder und auch die Jungmannschaft engagierte sich. «Wir Kinder musizierten oder führten einen Sketch auf», erinnert sich Heinrich Bachmann. «Als kleiner Bub habe ich jeweils stolz auf meiner Flöte gespielt. Bei einem gut gelungenen Sketch gratulierten danach Einzelne unserem Vater zu seinen Söhnen», lacht er. Anfangs Nachmittag wurden die Festivitäten unterbrochen, denn die Landleute mussten ihr Vieh versorgen. Abends traf sich die Gemeinde wieder zum Tanz. Später wurde Koppers Scheune zu klein und fortan trafen sich die Attiker in den Räumen bei der Firma Wegmüller – letztmals 2013.

«Der Grundgedanke ist immer noch der gleiche wie zu Anfangszeiten, jedoch kommen weniger ehemalige Attiker zum Fest», erzählt Sonja Morf, die seit vielen Jahren im Vorstand ist. Heute wird der Anlass vom Attikerverein und von der Jungmannschaft gemeinsam organisiert. Zur Unterhaltung tragen beispielsweise der «Gemischtenchor Wiesendangen», der «Trachtenverein» oder auch schon mal der Kinderchor «Notefäger» bei. Für 2013 lautete der Aufruf: «Gesucht, das Attiker Talent». Eine neue Idee, um die Attikerkinder wieder etwas mehr in die Unterhaltung einzubinden. «Der Versuch scheiterte allerdings mangels Anmeldungen», bedauert Sonja Morf.

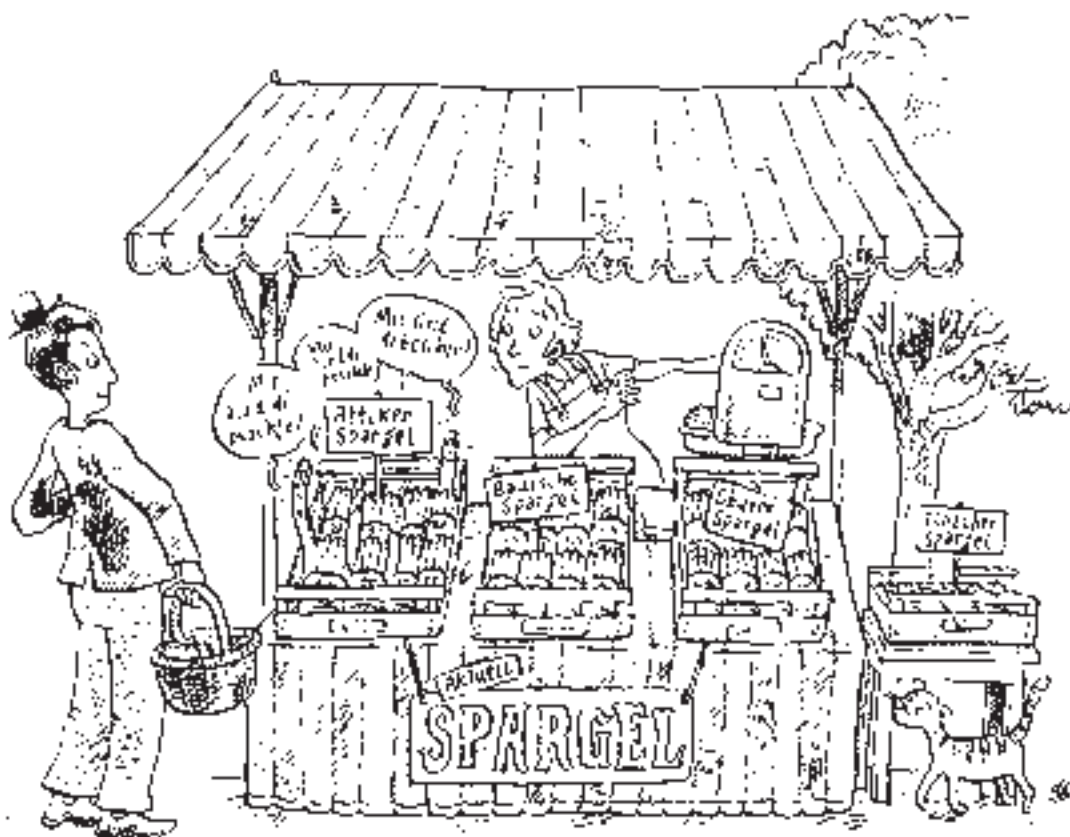
Der Unverheiratetentreff AJM

Eine besondere Gruppierung stellt die «Attikerjungmannschaft» im Dorf dar. Da können alle Einwohner



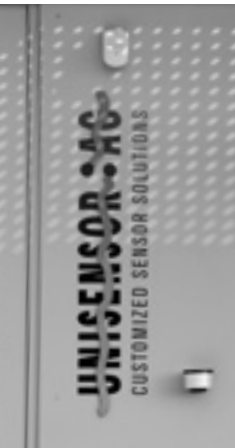
ab vollendetem 16. Lebensjahr aufgenommen werden und bleiben nur so lange Vereinsmitglied, bis sie verheiratet sind. So schwankt die Anzahl der Mitglieder seit der offiziellen Gründung 1954 und damit auch die Aktivitäten. Mal ist der Verein besonders aktiv und manchmal etwas weniger.

Heiratet ein «Auswärtiger» eine Attikerin, muss er zur Strafe einen Umrunk bezahlen. Wohnen die Frischvermählten im Dorf, so bekommen sie einen Kranz an die Haustüre gebunden. Früher bestand der Verein nur aus Männern. Zur Herstellung der Kränze waren allerdings die Mädchen im Dorf von Nöten. «Wenn ihr uns schon zum Kranzen anstellt, dann wollen wir auch beim «Geld verputzen» dabei sein, hiess es bald von der Frauenseite», schmunzelt Heiri Bachmann. «Seither sind in der Jungmannschaft auch Frauen zugelassen.»





**Edmund «Edi»
Kupper**



Aktuell gehören dem Verein unter der präsidentalen Leitung von Stefan Kupper 13 junge Frauen und Männer an. Je nachdem findet der sogenannte «Schnäggächäller» statt und wird die Homepage aktualisiert. Auf dem Programm steht auch «Bärtele» – der Brauch, sich am Berchtoldstag bei Essen und Trinken gütlich zu tun. «Momentan ist es eher ruhig um unseren Verein», erzählt Kassier Hans-Heiri Bachmann, «die Prioritäten verschieben sich zwischen durch zu Gunsten anderer Dinge.»

Traditionelles und Neues beim Gewerbe

«Einst gab es im Dorf einen Korbmacher, eine Mosterei und das Lädeli von Frau Haas an der Bahnstrasse. Dort konnte man sogar Rauchwaren kaufen», erinnert sich Edi Kupper. Nachher war da noch das Lädeli im Dorfzentrum. Marie Ammann, von allen «Tante Marie» genannt, betrieb in ihrer Wohnung ein Lädeli, wo man das Nötigste besorgen konnte. «Bei Tante Marie bekamen wir auch Schoggi», wirft Heiri Bachmann ein. Tante Marie war eben überall beliebt. «Leider verstarb ihr Mann schon früh und Marie wurde schwermütig», wissen die Nachbarn Kupper und Bachmann. Um sie auf andere Gedanken zu bringen, schenkten ihr die Söhne einen Fernseher, den ersten im Dorf. Sie wollten damit bewirken, dass die Leute aus dem Dorf zu ihr kamen und sie nicht mehr so alleine sei. Das klappte vorzüglich, denn fortan wurde ihre Stube für die jungen Attiker zum Jugendtreff. Am Dienstagabend traf man sich zum Krimischauen und konnte im Lädeli hinten gleich Nussgipfel, Mohrenköpfe und sogar Rivella kaufen. «Und auch nach einer Silvesterfeier traf sich die Jungmannschaft bei Tante Marie. Es war richtig gemütlich, da wurde geschwätzt und durch den Hausgang getanz», erzählt Heiri Bachmann etwas wehmütig.



Das einstige Bauerndorf Attikon ist in den letzten 50 Jahren stets gewachsen. Mit der Autobahn ist Attikon auch für das Gewerbe zu einem attraktiven Ort geworden und hat neue Betriebe entlang der Hauptstrasse angelockt.

Granigg, Bildhauer- und Steinmetzarbeiten

Firmeninhaber Stefan Nigg eröffnete 1975 das Bildhaueratelier in Winterthur und bietet seiner Kundschaft persönliche Beratung in der Natursteinbearbeitung – seit 1979 auch an seinem Wohnort in Attikon. Grabsteine, Skulpturen, Brunnen, alles wird aus Stein in Handarbeit gehauen. «Die Vielfalt an Steinen und die individuellen Wünsche sind schier unerschöpflich», sagt Stefan Nigg. Neben Stein gelangen dazu auch Materialien wie Holz, Glas und Metall zur Anwendung. Moderne Fertigungstechniken, kombiniert mit traditionellem Handwerk und Geschick, ergeben schliesslich ein Produkt, das der persönlichen Note der späteren Besitzer entspricht.

Seit einiger Zeit ist sein Sohn Lukas – auch bekannt durch viele Auszeichnungen an Schwingfesten – ebenfalls im Geschäft tätig und wird als diplomierter Steinbildhauer- und Steinmetzmeister den Betrieb auf Januar 2016 vollständig übernehmen. Schon heute kennt man Lukas Nigg bestens in der Branche, denn er ist auch als Prüfungsexperte bei der Lehrlingsausbildung tätig. «Als Steinbildhauer lasse ich mich beim Entwurf auf Papier vom Naturstein inspirieren. Der Beruf ist nicht nur künstlerisch ausgerichtet, sondern auch sehr vielseitig», sagt Lukas Nigg überzeugend. Stefan Nigg ergänzt: «Der Mensch und das, was die Menschen berührt, sind unser Hauptthema.» Nicht zuletzt deshalb entstand der neueste Betriebszweig. Tiergrabsteine sind mehr denn je gefragt und auch da steht die persönliche Beratung im Vorder-



grund. «Von der Idee über den Entwurf zum Modell, bis hin zur Fertigstellung wird alles in unserem Atelier erarbeitet.»

Wegmüller AG, Attikon und Rickenbach

«Gut verpackt kommt gut an – Verpacken ist unsere Welt» So stellt sich das Familienunternehmen aus Attikon auf seiner Homepage vor. Das Wegmüller-Attikon-Logo ist schon seit langer Zeit auf Transportverpackungen weltweit unterwegs. Was vor etwas mehr als 100 Jahren in Gachnang als Sägerei, Mühle und Restaurant mit Firmengründer Hans Wegmüller begann, ist heute zu einem mit 85 Mitarbeitenden zählenden, modernen Betrieb der Verpackungsproduktion und -spedition geworden. Auf dem 60 000 Quadratmeter grossen Firmengelände entstehen tagtäglich Verpackungen aller Art, die vorwiegend aus Holz und teilweise aus Wellkarton gefertigt werden.

Mit den Inhabern Urs und Beat Wegmüller steht die dritte Generation dem Verpackungsbetrieb vor und mit Geschäftsführer Marc Wegmüller ist auch bereits die vierte Generation im Betrieb tätig. Innovativ zeigt sich die Firma nicht nur im eigentlichen Kerngeschäft, sondern auch bei den Nebenleistungen. So entstanden in der neueren Zeit «myDepot.ch», ein Angebot an Lagerräumen für Privatkunden in unmittelbarer

telbarer Nähe des Bahnhofs sowie die «kistenmöbel.ch», mit aus echten Exportkisten gefertigten Möbelstücken. Da weht auch ein Hauch von Fernweh mit und es riecht nach frischem Tannenholz. Die «kistenmöbel.ch» führt diverse aus Holz hergestellte Exklusivitäten im Sortiment. «Weinregale, Bettrahmen, Hocker, Gestelle, Blumenkisten und Sonderanfertigungen können wir individuell und auf die Kundenwünsche ausgerichtet produzieren», erläutert Marc Wegmüller, der Initiant dieser Ideen.

Und selbst bei betriebsfremden Zweigen zeigt sich die Kistenfabrik innovativ, beim Sammeln von alten Lastfahrzeugen. So gehören auch die bestens erhaltenen Postautos der Marken Berna und FBW, die bei den Begegnungstagen zur Fusion der Gemeinde Wiesendangen zum Einsatz kamen, zum erweiterten Angebot der Firma Wegmüller.

Spargeln aus Attikon sind traditionell begehrt

Noch in bester Erinnerung ist die kulinarische Spezialität «Attiker-Spargel-Risotto», der anlässlich der Begegnungstage im Juni 2012 angeboten wurde. Spargeln haben eben auch Tradition in Attikon. Diese saisonale Spezialität der Familie Kappeler ist weiterhin bekannt und wird an verschiedenen Orten zum Verkauf angeboten. Es werden beispielsweise Spargelgerichte in der Sagi in Bertschikon oder in der Alten Mühle in Rickenbach serviert. Sie gehören beim Partyservice Steiner in Räterschen zum Angebot und werden selbstverständlich vor Ort und in den umliegenden Volg-Läden zum Verkauf angeboten. «Unsere



**Heinrich «Heiri»
Bachmann**

Ausland-Attiker machen von sich reden

Einige Attiker zog es aus der idyllischen Landschaft weg in die weite Welt. Doch auch da gelang nicht alles auf Anhieb und die Attiker schafften es nur mit harter Arbeit, vorwärts zu kommen. Eine ihnen bestens bekannte Vorgehensweise.

Fritz Wäffler wanderte nach Amerika aus. Er wurde mit seinem Betrieb zu einem der führenden Obstbauer und hält sogar den Weltrekord im Apfelschälen (längste Apfelschale am Stück).

Jakob Kappeler zog es als Farmer nach Kalifornien. Der «Tüftler» erfand einen Schüblig ohne Fett und hat damit grossen Erfolg. Sein Versuch, eine durchgehend rote Zwiebel Sorte zu züchten, brachte jedoch nicht das gewünschte Ergebnis.

Jakob Bänninger, der «Russland-Bänninger», wie er im Dorf genannt wird, zog es mit seiner Idee, einmal viel Land zu besitzen, Milchwirtschaft im grossen Stil zu betreiben und dem Traum die Biobrache zu beleben sowie Betriebe fachmännisch beraten zu können, nach Russland. Mit einer Reportage über seinen Betrieb und die Vorkommnisse schaffte er es sogar mehrmals ins Schweizer Fernsehen.



Kundinnen und Kunden warten jedes Jahr sehnsüchtig auf die Spargeln aus Attikon. Es sind einfach weit und breit die besten», bestätigt Maya Sauter, Filialleiterin im Volg-Laden Wiesendangen.

Doch bis es so weit ist, braucht es viel Arbeit, Fleiss und Schweiss. Die Arbeiten auf dem Feld im Giger beginnen im Frühjahr. Die Erde wird aufgelockert und das Unkraut bekämpft, damit die zarten Sprossen gut gedeihen und gerade, wohlgeformte Stangen ergeben. Danach brauchen die Grünspargeln sonnige, warme Tage, damit sie schön spriessen. Gegen Ende April kann mit dem Schneiden der inzwischen rund 20 Zentimeter hoch gewachsenen Stängel begonnen werden. «Dazu stehen uns viele, teils langjährige Helferinnen und Helfer aus der Umgebung zur Verfügung», sagt Monika Kappeler. Der Grünspargel wird sofort nach dem Schneiden aufbereitet, nach der Dicke sortiert und auf die gleiche Länge geschnitten,

denn nun gibt es täglich frische Grünspargeln bis etwa Mitte Juni zu ernten. «Zwischendurch ein warmer Frühlingsregen tut gut, weil so das Spargelfeld die nötige Feuchtigkeit erhält», erklärt Thomas Kappeler. «Nur abrupte Witterungswechsel macht der Spargelpflanze und damit auch uns Bauchweh. Das kann grossen Einfluss auf die Erntemenge haben.» Wenn alles rund läuft, verkaufen die Kappelers pro Saison gegen zweieinhalb bis drei Tonnen grüne Spargeln.

Wein aus Attikon vom Hofladen Bachmann

Verkauf ab Hof ist ein Steckenpferd von Hans-Heiri Bachmann. «Natürlich ist es eine wichtige, zusätzliche Einnahmequelle zum Haupterwerb, dem Ackerbau und der Milchwirtschaft.» Die Spezialität schlechthin ist der «Wisidanger Heuwy», ein besonderer Dessertwein. Daneben ist auch Blanc de Noir und Pinot Noir erhältlich. Die Trauben stammen aus dem eigenen Rebberg in Wiesendangen. Verkauft werden auch Kartoffeln, Obst, Eier, Süssmost und Traubensaft.

Frischprodukte vom Bio-Laden «Chrut & Rüebli»

Im kleinen Laden an der Wallikerstrasse bietet die junge Familie Weilenmann ein breites Sortiment an frischen Bioprodukten aus Eigenproduktion. Jeweils mittwochs und samstags geöffnet sind dort allerlei Gemüse, Salate, Kräuter, Eier, Süssmost, Früchte und während deren Blütezeit auch Sonnenblumen erhältlich. «Wir führen auch zugekaufte Produkte von befreundeten Biobauern in unserem Laden», ergänzt Hansjürg Weilenmann. In seinem Betrieb werden verschiedenste Ackerkulturen, Gemüse- und Obstsorten angebaut.

Das Dorf ist räumlich gespalten

Die Chronik von Wiesendangen besagt, dass sich die ehemaligen Vorwerke Attikon, Wallikon und Buch sowie der Hof Menzengrüt am Ende des 16. Jahrhunderts im Besitze der Stadt Zürich befanden, so dass das heutige Gemeindegebiet gesamthaft dem Stadtstaat einverleibt war. 1928 wurde die Zivilgemeinde Attikon aufgelöst und in die Politische Gemeinde Wiesendangen integriert. Bekannt wurde Attikon auch durch den Bau der Autobahnen A1 und A7 mit deren Verzweigung und den dazu gehörenden Anschlüssen.

Auf der nördlich gelegenen Seite entlang der Bahnlinie liegen die Wohnquartiere Römerweg und Bahnstrasse, nur durch die schmale Unterführung mit dem Dorfkern verbunden. Im Hauptteil entlang der Hauptstrasse prägen stattliche Bauernhäuser den Dorfcharakter. Richtung Wallikon entstanden an der Buechwiesenstrasse Neubauten, durch die viele Neuzuzüger nach Attikon zu wohnen kamen.



Den Weiler Wallikon bilden die Bauernhöfe zwischen Attikon und Bertschikon. Wallikon wurde geschichtlich schon früh erwähnt und bildete bis 1904 eine eigene Zivilgemeinde, die sich darauf mit Attikon vereinte. Einfluss auf den Weiler hatte auch der Bau der Autobahn, denn einzelne Gebäude wurden zum Zweck des Erwerbs von Autobahnland damals vom Kanton käuflich erworben. Wallikon zählt heute 17 Personen.

Auch in dieser ländlichen Umgebung ist Tradition auf kleinstem Raum erlebbar. «Vor ein paar Jahren ergab sich die Möglichkeit, das Haus meines Grossvaters in Wallikon zu kaufen», erklärt Sonja Furrer den 2012 erfolgten Umzug ihrer Familie von Wiesendangen nach Wallikon. Ihr Mann Markus träumte schon lange von mehr Platz und einer eigenen Werkstatt. Das fanden die Furrers in Wallikon und renovierten das Haus in Eigenregie. Dem vielseitigen Familienvater kam dabei seine Ausbildung als Zimmermann sehr entgegen und so konnte er einen grossen Teil der anfallenden Arbeiten selbst bewerkstelligen. «Natürlich sind wir hier in Wallikon etwas ab vom Schuss», sagt Sonja Furrer, «doch weil wir uns weiterhin im ehemaligen Wohnort engagieren, sei es bei der Feuerwehr, in der Politik oder im Turnverein, sind wir trotzdem gut mit Wiesendangen verbunden.»

Ein freundschaftliches Miteinander

Auch Familie Nocke, seit 2007 wohnhaft im Buechwießenquartier, hat sich schnell im Dorf integriert. «Wir haben uns hier von Anfang an willkommen gefühlt. Ist man als Neuzuzüger offen und sucht den Kontakt zu den Alteingesessenen, ergibt sich bald ein freundschaftliches Verhältnis», bestätigt Karin Nocke.

«Einst hatten wir sogar noch ein eigenes Wasserwerk. Wir bezogen das Wasser über einen Anschluss aus Bertschikon und finanzierten es privat», weiss Edi Kupper zu berichten. «Dafür durften die beteiligten Familien dann jahrelang Gratiswasser beziehen.» Auch im Bezug auf die Elektrizität gab es noch keine Gemeinsamkeit mit Wiesendangen. Die Behörden erklärten damals, eine Leitung nach Attikon käme teuer zu stehen und sei unrentabel. So wurde die

Elektrizitätsgenossenschaft Attikon EGA gegründet. «Und die wies keineswegs ‹Rote Zahlen› auf», sagt der ehemalige Landwirt.

Unter den Attikern herrschte schon immer ein freundschaftliches Miteinander. Man kommt einander zu Hilfe, wenn es nötig ist, lautet die Devise, auch heute noch. Vorhersehbare Einsätze werden durch ‹Umehelfe› oder Abrechnen beglichen und Nothilfe erbringt man so oder so gratis. Das bestätigt auch Sonja Morf: «Ganz so familiär wie damals, geht es heute sicher nicht mehr zu und her. Der Dörflegeist von einst ist aber teilweise auch heute noch spürbar.»

Text: Sibylle Huser, Walter Baer

Bilder: Barbara Truninger



