



Barbara Eggmann ist auf ihr selbst gepresstes «Olio di Oliva Extra Vergine» besonders stolz. Sie setzt sich selbst hohe Qualitätsstandards. (Andrea Burgstaller)

Zumikon Das «Impresa Barbara» produziert jedes Jahr 500 Kilogramm qualitativ hochwertiges Olivenöl

Olivenöl-Bäuerin mit Gütesiegel

Die Zumikerin Barbara Eggmann wanderte im Jahr 2000 kurzerhand in die Toskana aus und erntet seitdem ihr eigenes Olivenöl.

Andrea Burgstaller

Sie zog aus, um «das Fürchten zu lernen», um es mit den Worten der Brüder Grimm wiederzugeben. Ganz so dramatisch war es zwar nicht, aber Barbara Eggmann aus Zumikon traute sich etwas, wovon es vielen anderen gruselt: Sie gab ihr «bürgerliches» Leben inklusive Haus und Garten am Zürichsee auf und kaufte sich gemeinsam mit ihrem Mann Christoph ein kleines Grundstück in Pomarance, einem italienischen Bauerndorf in der Nähe von Pisa, Toskana. Dort hegt und pflegt sie eine rund neun Hektar grosse Olivenbaum-Plantage und produziert ihr eigenes Olivenöl «Olio di Oliva da varietà tipiche Toscane», das auch ein Gütesiegel trägt.

Die 54-Jährige möchte damit viele Schweizer Frauen inspirieren und zeigen, dass es nie zu spät ist, sein Leben umzukrempeln: «Auch wenn man ein halbes Leben lang Familienfrau und

Mutter gewesen ist, gibt es, nachdem die Kinder ausgezogen sind, die Möglichkeit, etwas komplett anderes zu tun, um wieder glücklich und erfüllt zu sein», manifestiert sie.

«Lebensphilosophie der Bauern»

Auslandserfahrungen sammelte Barbara Eggmann schon lange bevor sie sich für Haus und Heim entschied. Von 1977 bis 1979 arbeitete sie im Backoffice einer Handelsfirma in Jeddah (Saudi-Arabien), danach lebte sie von 1980 bis 1983 in Rio de Janeiro. Zurück in der Schweiz arbeitete sie als Familienberaterin im Kinderspital Zürich, bis sie sich im Jahr 2000 zum «Dolce Vita» in der Toskana entschied und zur Bäuerin umdisponierte.

Ganz so «süss» war der Anfang ihres bäuerlichen Daseins aber nicht. Es galt noch zu lernen, was es mit der Definition «Bäuerin» überhaupt auf sich hat. Deshalb besuchte Eggmann 2001 einen siebenwöchigen Kurs an der kantonalen Landwirtschaftsschule in Pfäffikon ZH. Kurz darauf meldete sie sich in Pisa bei der «Camera di Commercio» an und kann sich seitdem «Landwirtschaftliche Unternehmerin» nennen. Während dieser Lernphase begriff Eggmann immer mehr die landwirtschaftliche Lebensphilosophie und kommentiert: «Bauern

sind abhängig von Umständen, die man nicht bestimmen oder beeinflussen kann. Dementsprechend anspruchsvoll ist auch die Arbeit.»

Rund 300 Olivenbäume bewirtschaftet die Zumikerin mittlerweile auf ihrem Grundstück. Das ist, im Gegensatz zu vielen anderen Olivenöl-Produzenten, relativ wenig. Aber Quantität ist auch nicht das Ziel von Barbara Eggmann. Ihr Motto lautet eher «klein, fein und von höchster Qualität». Auf ihrem Landgut, das unter «Impresa Barbara» bekannt ist, garantiert sie einen qualitativ hochstehenden Ernte- und Pressprozess. «Durch «learning by doing», diverse Fachliteratur und viele Gespräche mit erfahrenen Olivenöl-Bauern konnte ich mir ein umfangreiches Wissen aneignen, um selbst ein erlesenes Öl zu produzieren», schildert Eggmann.

500 Kilo reines Olivenöl

Die Zumikerin erntet meist zwischen Oktober und November, zu einem Zeitpunkt, wo sich die Oliven von grün auf schwarz färben. Barbara Eggmann pflückt alle 300 Bäume von Hand. Nach dem Lesen wird eine Menge von vier Tonnen Oliven in luftdurchlässige Kisten verpackt und noch am selben Tag gepresst. «Das ist für die Qualität sehr wichtig», erklärt sie. «Die Oliven müs-

sen unbedingt noch am selben Tag gepresst werden.» Von den vier Tonnen bleiben am Ende 400 bis 500 Kilogramm reines Olivenöl übrig. Eggmann beschreibt den Öl-Geschmack als «stark pfeffrig», im Fachjargon mit «pizzica la gola» (kratzt im Hals) ausgedrückt. Die 54-Jährige meint dazu: «Ich vergleiche mein Olivenöl gern mit der Milch von einer Bergwiese – es hat eben einen charakteristischen Eigengeschmack.»

In Eggmanns Leben dreht sich aber nicht alles um das perfekte Olivenöl «extra vergine». Die Zumikerin schreibt ausserdem gern Favolas (Märchen) und macht jeden Tag Sport sowie Yoga. Ab Januar ist sie für rund drei Monate in Rio de Janeiro unterwegs, um Favelakinder in den dortigen Armenvierteln zu betreuen: «Das liegt mir sehr am Herzen.» Doch auch bezüglich dem Olivenöl hat die ehemalige Krankenschwester noch viel vor. So sollen weitere Geschmacks diversifiziert werden, und sie will das Olivenöl von einem sizilianischen Biobauern inspizieren, um es eventuell in ihr Sortiment aufzunehmen. Eine Pause gönnt sie sich nur selten, und bei der Frage nach dem Warum zitiert sie gern Hermann Hesses Gedicht «Stufen»: «Nur wer bereit zu Aufbruch ist und Reise, mag lähmender Gewohnheit sich entrafen.»

Herrliberg

Bilder als ursprüngliche Kommunikation

Hannes Keller wurde 1934 in Zürich geboren. Der legendäre Tiefseetaucher, Mathematiker, Physiker, Philosoph, Internet-Guru, Konzertpianist (spielte unter Zubin Mehta) und Gründer der Internetfirma www.vsipix.com ist der Überzeugung, «dass Bilder die ursprünglichere Kommunikationsweise sind als das Verbale». In den rund 40 Bildern, die Keller zurzeit in der Kulturschiene Herrliberg präsentiert, setzt er sich höchst phantasievoll mit Charles Baudelaire's Gedichten «Les Fleurs du Mal» bildnerisch auseinander. In der gleichen Ausstellung sind «Eigen und artige Zeichnungen» von Esther Rosina Keller zu sehen – graphische Kostbarkeiten, die mit feinstem Silberstift auf Papier gezaubert wurden. Ebenso werden 27 Faksimiles des Baudelaire-Zyklus von Auguste Rodin ausgestellt. Öffnungszeiten der Galerie: Donnerstag bis Sonntag 16 bis 20 Uhr. Sonntag, 23. September, um 17 Uhr: Vortrag des Buchautors Frank Donner «Baudelaire's künstliche Paradiese». Finissage Sonntag, 30. September, 18 bis 21 Uhr. www.hanneskeller.ch und www.kulturschiene.com. (e)

Meilen

Gesund geniessen in Obermeilen

Am Samstag/Sonntag, 22./23. September, weicht «Gesund geniessen» den neuen Praxisraum für Metabolic balance® und Körperarbeit in Obermeilen mit zwei Tagen der offenen Tür mit Apéro ein. Die Bevölkerung ist eingeladen, mitzufeiern und hat dabei die Gelegenheit, sich über Metabolic balance® und die weiteren Aktivitäten von «Gesund geniessen» zu informieren (Samstag, 22. September, mit Apéro von 13 bis 18 Uhr, und Sonntag, 23. September, zum Sonntags-Zmorge ab 10.00 und von 11.30 bis 17.00 Uhr wieder mit Programm. (e)

«Gesund geniessen», Weidacherstrasse 86, Obermeilen, Telefon 043 321 22 21. www.gesundgeniessen.ch. anfrage@gesund-genien.ch

Uetikon

Blutspenden

Der Samariterverein Uetikon führt am Dienstag, 25. September, von 17 bis 20 Uhr im Riedsteg-Saal die zweite Blutspendeaktion in diesem Jahr durch. Auch Neuspender sind jederzeit herzlich willkommen. Personen, die noch nie Blut gespendet haben, können von den Mitgliedern des Samaritervereins gratis eine Blutdruckmessung durchführen lassen. Alle gesunden Personen ab 18 Jahren dürfen Blut spenden. Das Körpergewicht der Blutspenderinnen und Blutspender muss mindestens 50 Kilogramm betragen. Blutspenden bietet viele Vorteile. Einerseits kann gespendetes Blut manches Leben retten, andererseits wird das entnommene Blut gründlich untersucht. Eventuelle gesundheitliche Störungen können so erkannt und dem Spender unter Wahrung des Datenschutzes vertraulich mitgeteilt werden. (e)

Männedorf

Frauen freuts

Der nächste Frauezmorge findet statt am Mittwoch, 26. September, um 9.00 Uhr im reformierten Kirchgemeindehaus in Männedorf. Das Thema lautet: Frauen freuts – wir brillieren und jublieren. Lydia Pfister, Theater-Kabarett Zürich, wird uns an diesem Frauezmorge durch den Morgen führen. Das Frauezmorge-Team freut sich auf einen brillierenden und jublierenden Morgen. Anmeldungen für diesen Anlass sind unbedingt bis spätestens Montag, 19 Uhr, erforderlich an: Ruth Ganz, Telefon 044 920 44 00, Yvonne Friz, Telefon 044 920 28 44, oder an das Sekretariat der Evang.-ref. Kirchgemeinde, Oberdorf-gasse 1, 8708 Männedorf. Telefon 044 920 21 08, Fax 044 920 21 27. Der Unkostenbeitrag beträgt 10 Franken. (e)

Stäfa Ein neuer Ansatz in der Religionspädagogik

Das Netzwerk der Kirchgemeinde nutzen

Begegnung statt Religionsunterricht: In Stäfa sollen künftig alle reformierten Kinder eine so genannte Konf-Begleitung erhalten.

Die Kirchgemeinde Stäfa geht neue Wege im reformierten Religionsunterricht. Im Rahmen eines Begegnungsmoduls erhalten alle Schüler und Schülerinnen von der vierten bis zur neunten Klasse Gelegenheit, älteren Menschen zu begegnen und mit ihnen ins Gespräch zu kommen.

Die Pilotphase für das neuartige Vorhaben startet in diesen Tagen. Entstanden ist die Idee aufgrund aktueller psy-

chologischer Forschungen zum Thema Resilienz. Resilienz ist die Fähigkeit, ein gutes Leben zu führen trotz widrigen Umständen. Es gibt Faktoren, die zur Resilienz eines Menschen beitragen. Zu den wichtigsten gehören unterstützende Beziehungen zu Erwachsenen, die nicht dem Familiensystem angehören.

«Soziale Grosseltern»

Die Psychologin Emmy Werner, die während Jahrzehnten auf Hawaii Resilienzfaktoren erforscht hat, spricht davon, dass heute wieder «soziale Grosseltern» notwendig wären: Menschen in der Nachbarschaft, die das Wohlergehen der Kinder interessiert. Das Netzwerk einer Kirchgemeinde kann diesen Ansatz umsetzen. So ist in Stäfa jetzt

im Rahmen des reformierten Religionsunterrichts ein Begegnungsmodul entstanden, mit dem die Schüler und Schülerinnen einen Teil ihrer geforderten Unterrichtsstunden absolvieren können.

Die älteren Menschen, welche «Konf-Begleitung» genannt werden, treten in der vierten Klasse ein erstes Mal in Erscheinung. An einem Begegnungsabend werden immer zwei Viertklässler einem Konf-Begleiter oder einer Konf-Begleiterin zugeordnet. Ab dann erfolgen individuell abgemachte Treffen, in denen Gespräche zu den im üblichen Unterricht behandelten Themen vorgesehen sind. So erfahren die Kinder etwas darüber, wie früher Weihnachten gefeiert wurde, was der Generation vor

ihnen wichtig war und ist im Leben und wie der Glaube helfen kann im Verlaufe eines langen Lebens.

Gesunde Jugend, gestärktes Alter

Die Evangelisch-reformierte Kirchgemeinde Stäfa geht mit diesem Ansatz einen neuen Weg in der Religionspädagogik. Sie nutzt das Potential und das Netzwerk einer Kirchgemeinde. Und sie kann ganz konkret und gut erforscht dazu beitragen, dass reformierte Kinder widerstandsfähig und psychisch gesund durch ihr Leben kommen. Damit ist das neue Projekt auch ein aktiver Beitrag zur Gewalt- und Suchtprävention. Und noch ein Effekt hat das nun gestartete Projekt: Die ältere Generation wird gestärkt und gewürdigt. (e)