

Ortsmuseum Birmensdorf

Huus-Metzgete: «Nicht brutal, sondern ganz sachte»

Auf einem Rundgang durch die Museumsscheune konnten Interessierte am vergangenen Samstag viel Wissenswertes über die Fleischproduktion erfahren. Auch der «Birmensdorfer» war dabei.

Redaktion Birmensdorfer



Spannende Ausführungen



Interessierte Metzgete-Museumsbesuchende



Allerlei Schlachtwerkzeuge



Fachmännische Tötung mittels Bolzenschuss



Das tote Schweinchen wird gebadet



Das Werk ist vollbracht

Kurz nach zwei Uhr nachmittags zeigte sich der einstige Landwirt Albert Wey im Metzger-Tenü und bat alle Anwesenden in den oberen Stock der Museumsscheune. Ganz hinten stehen nicht nur eine Fleischwaage, sondern auch ein Bottich, zahlreiche Schlachtutensilien sowie eine Schweineattrappe beim Futtertrog. Auf dem kleinen Monitor zeigt Wey Bilder aus alten Zeiten, als noch manuell geschlachtet und gewurstet wurde. Heutzutage werden viele Tätigkeiten maschinell ausgeführt. Spannend ist aber auch eine Illustration, auf der klar zu erkennen ist, welches Teil vom Tier zu welchem Fleisch verarbeitet werden kann – bis hin zu Schweine-Ohren, welche exportiert werden.

Mit einem Gewicht von etwa 90 bis 120 Kilogramm ist ein Schwein schlachtreif: «Auf dem Bauernhof wurde ein Schwein mittels Bolzenschuss getötet», dies demonstriert Albert Wey mit dem Bolzenschuss-Apparat direkt an der Schweineattrappe. «Der Bolzen ging dann direkt durch die Schädeldecke hindurch bis ins Hirn, sodass ein blitzartiger Tod erfolgt. Wichtig ist eine gute

Vorbereitung für den anschliessenden Blutstich. Dann liess man das Blut vor dessen Gerinnung schnellstmöglich ablaufen, um sie zusammen mit Milch und Gewürzen in Blutwürsten zu verarbeiten.» Im nächsten Schritt wurde die hingerichtete Sau in einem Riesenbottich mit heissem Wasser und speziellem Badesalz gebadet und gereinigt. Dann wurden die Borsten entfernt, ohne die Haut zu verletzen.

Nach erfolgter Reinigung wurde die Sau aufgehängt und mit einem grossem Spezialmesser mittels Sehnenschnitt in zwei Hälften geteilt: «Nicht brutal, sondern ganz sachte», betont Albert Wey. Nach dem Ausschlachten wurden alle Bestandteile zu bestimmten Produkten weiterverarbeitet. Oft wurde das Fleisch geräuchert oder in einer Flüssig-Beize mit Kräutersulze bis zu einem Jahr gelagert – Kühlgeräte gab es damals noch nicht.

Auch Kunstdärme waren damals noch nicht verfügbar: «Um so wichtiger war ein vorsichtiges Ausnehmen und Waschen des Darmes, damit die Darmhaut nicht verletzt wird. Dann wurde die Fleischbrät mittels Wurstmaschine in die Darmhaut gedrückt und so die Schweinswürste erzeugt. War die Schlachtplatte früher sehr deftig, so wird heutzutage Fleisch mit viel weniger Fett serviert. Je nach Region sieht die Schlachtplatte regional ganz anders aus.» ergänzt Albert Wey abschliessend. Prost Mahlzeit!

Birmensdorfer Huusmetzgete 2024

Geniessen Sie Blut- und Leberwürste, Koteletts, Bratwürste, Geschnetzeltes oder Rippli mit Sauerkraut, Rösti und Apfelstückli im Gemeindezentrum Brüelmatt am Samstag 26. Oktober ab 17 Uhr – auch als Take-Away möglich.

Mehr Infos: www.tvbirmensdorf.ch



Mehr Infos: www.ortsmuseum-birmensdorf.ch



KMU-Story bakeandtaste.ch

«Kuchenbacken ist mein Beruf»

Bake, backe Kuchen... Doch nicht der Bäcker wird gerufen, sondern die Birmensdorferin Rahel Hofer, welche über bakeandtaste.ch Kuchen und Torten auf Vorbestellung fertigt.

Redaktion Birmensdorfer



Rahel Hofer mit dem fertigen Geburi-Kuchen



Rahel Hofer bei der Arbeit



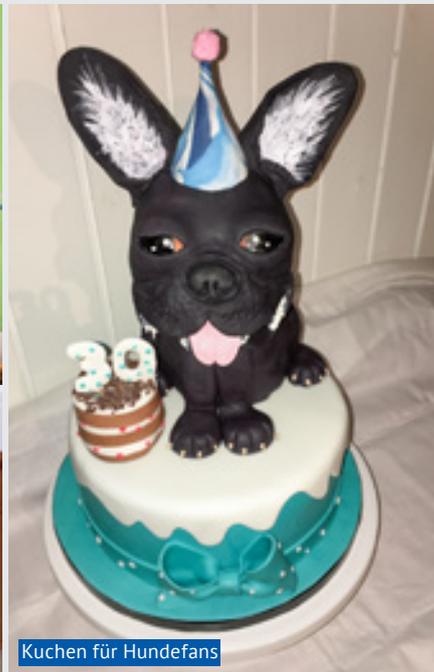
Zuerst ist es ein ganz normaler Schokoladenkuchen



Dann kommt die Buttercrème drauf



Zeit für den Schoko-Bauschutt



Kuchen für Hundefans

«Ich bin in Birmensdorf verwurzelt, da meine Familie seit Generationen hier wohnt», sagt Rahel Hofer beim Besuch des «Birmensdorfers» in ihrer professionell eingerichteten Backstube auf der Risi. «So habe ich das Glück, dass mich viele Birmensdorfer:innen kennen und mich in meinem Gewerbe unterstützen. Neben Cakedesigns produziere ich regelmässig Pralinen, Cakes, und Gebäcke für Cafés, Shops und Zwischenhändler.»

Aktuell ist der Kuchen des bald zweijährigen Felix in der Produktion: Rahel bäckt gemäss Vorbestellung gleich zwei identische Kuchen mit Bagger-Thema, welches sich Felix Mama ausgesucht hat. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenanlass, Rahel Hofer lässt ihrer Kreativität freien Lauf und schmückt die Kuchen mit selbstmodellierten Superheldenfiguren oder anderen Motiven. Im Fall von Felix dienen Maltesers, Reeses Pieces und Ovo Rocks als «Bauschutt», der von einem Spielzeugbagger, welcher auf seinem Cake sitzt, verursacht wird. Alle Bestellungen können entweder vor Ort abgeholt oder gegen Aufpreis geliefert werden. In der Selbstbedienungsmetzgerei Steiner verkauft Rahel zudem Konfekt und Schokoladenspezialitäten wie das «Risianerli»: eine liebevolle Eigenkreation, benannt nach dem Risiquartier.

Die gelernte Konditorin-Confiseurin Rahel Hofer hat fast 15 Jahre Erfahrung in Bäckereien, Restaurants und Hotels gesammelt und arbeitet seit acht Jahren selbstständig mit ihrem Online-Shop bakeandtaste.ch. «Früher wollte ich Kurse anbieten, die blieben jedoch Vision neben einem Kleinkind und nochmals zwei Schwangerschaften. Mittlerweile habe ich drei Kinder. Und da diese jetzt etwas älter sind, habe ich mehr Zeit fürs Geschäft.» Jetzt gibt sie sogar Kurse auf Anfrage. Auch beim Kinder-Herbstplausch kann man sie antreffen.

Rahels ältester Sohn hilft gerne in der Küche mit: «Meinen Kindern backe ich jeweils gewöhnliche Muffins oder einen Zitronencake zum Geburi. Das ist eine ganz bewusste Entscheidung: Ich finde, ihnen soll auch bewusst sein, dass Kuchenbacken mein Beruf ist und keine Selbstverständlichkeit.», erzählt Hofer. Aber keine Regel ohne Ausnahme, denn erst kürzlich backte sie für ihren Sohn einen Tschutiball-Kuchen – die Begeisterung war riesig.

Mehr Infos: www.bakeandtaste.ch
Instagram: [@bake_and_taste_gmbh](https://www.instagram.com/bake_and_taste_gmbh)



Kinderkleider-, Sport- und Spielzeugbörse vom 24. und 25. September 2024

Unsere Herbstbörse verlief dieses Jahr hervorragend gut. Wir bekamen noch nie so viele Kleider, Spielsachen und Sportartikel und auch viele Neukunden, was uns sehr gefreut hat. Die Käuferinnen und Käufer hatten am Dienstagabend und Mittwochmorgen ein sehr grosses und vielseitiges Angebot von allem, was auch rege genutzt wurde. Bei der Kasse am Dienstagabend sowie bei der Rückgabe am Mittwochabend mussten man sich schon einige Minuten gedulden, aber alle nahmen es mit Humor.

Vielen Dank. Die Börse ist ein sehr grosser Aufwand für die 2 Tage und wir bedanken uns ganz herzlich bei allen Helferinnen für ihren hervorragenden Einsatz, denn ohne sie könnten wir diesen Anlass nicht durchführen. Vielen Dank. Die Frühlingbörse findet am 25. und 26. März 2025 statt. Neue Helferinnen oder Helfer sind herzlich willkommen.

Frauenverein Birmensdorf,
Ressort Börse, Brigitte Gasser

Wohnung zu vermieten

Wir vermieten charmante 3,5-Zimmer Alters-Wohnungen an ruhiger Lage. Helle Räume, moderne Ausstattung und ein gemütlicher Balkon warten auf Sie. Ein Einzug ist nach Vereinbarung möglich – kontaktieren Sie uns für einen Besichtigungstermin!

Tertianum Am Rietpark Schlieren
Brandstrasse 3 • 8952 Schlieren
amrietpark@tertianum.ch
amrietpark.tertianum.ch

TERTIANUM

Jetzt
Besichtigung
vereinbaren:
044 577 37 37



Sekundarschulgemeinde Birmensdorf-Aesch

Ersatzwahl eines Mitglieds der Primarschulpflege für den Rest der Amtsdauer 2022 bis 2026; Provisorische Wahlvorschläge und Ansetzung 2. Frist

Gestützt auf die Wahlausschreibung vom 23. August 2024 sind für die Ersatzwahl eines Mitglieds der Primarschulpflege für den Rest der Amtsdauer 2022 bis 2026 innert der festgesetzten Frist folgende Wahlvorschläge eingereicht worden:

- Leder Kathrin, geboren 1970, wohnhaft Gartenstrasse 20b, 8903 Birmensdorf, Projektleiterin / Kommunikationsleiterin, parteilos
- Oertli Gerry, geboren 1979, wohnhaft Sternenstrasse 22d, 8903 Birmensdorf, Kaminfegermeister, parteilos
- Stutz Marcel, geboren 1978, wohnhaft Wulikerstrasse 6, 8903 Birmensdorf, Polizist, parteilos

In Anwendung von Art. 8 der Gemeindeordnung und §53 des Gesetzes über die politischen Rechte (GPR) wird eine neue Frist von 7 Tagen, bis spätestens am **Freitag, 18. Oktober 2024, 11.30 Uhr** angesetzt, innert welcher Wahlvorschläge zurückgezogen oder geändert werden oder auch neue Wahlvorschläge beim Gemeinderat Birmensdorf als wahlleitende Behörde eingereicht werden können.

Die massgebende amtliche Publikation sowie die Unterlagen werden auf der Website www.birmensdorf.ch veröffentlicht.

Gemeindeverwaltung / Präsidiales



Gemeinde Birmensdorf

Bestattungsanzeige

Am 30. September 2024 ist gestorben:

Charlotte Wettstein-Linggi, geboren 1949, von Fislisbach AG und Steinen SZ, wohnhaft gewesen in Birmensdorf.

Die Beisetzung findet im engsten Familien- und Freundeskreis zu einem späteren Zeitpunkt statt.

fitdankbaby® **RÜCKBILDUNG**
Die Basis für dich und dein Baby

Simone Ludaescher
0764330345



Finde Deinen Kurs unter
www.fitdankbaby.com

simone.ludaescher@fitdankbaby.ch

Impressum:
Auflage: 3 600 Exemplare

Herausgeberin
Birmensdorfer | Telefon 075 408 11 11 | birmensdorfer.ch
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Papier
Zertifiziert als FSC-Mix (aus vorbildlich und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern)

Produktion SWISS MADE



Willkommen Herbst



Metzgete !!

41. Birmensdorfer Huusmetzgete

**Samstag, 26. Oktober 2024
ab 17 Uhr**



Gemeindezentrum Brüel matt Birmensdorf

Wir servieren Ihnen:

- ☉ Blut- und Leberwürste
- ☉ Bratwürste
- ☉ Rippli
- ☉ Koteletts
- ☉ Geschnetzeltes
- ☉ Sauerkraut, Rösti und Apfelstückli



Geniessen Sie unsere Metzgete im Saal oder als Takeaway

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! – Ihr MännerTurnVerein Birmensdorf

Über 70 und fit, nur etwas aus dem Gleichgewicht?

Fit im Alter

Wöchentliches Gruppentraining zur Sturzprävention
Donnerstag 14.00 – 15.00 Uhr

Gratis Probetraining

Start Donnerstag, 17. Oktober

Studio
Stallikonerstrasse 73, Birmensdorf
Ab 3 Monate: CHF 280




Anmeldung bigibewegt@gmail.com
Birgitta Palm, bigibewegt.ch, 078 720 90 77

BIGI BEWEGT
BEWEGUNGSPÄDAGOGIK

www.birmensdorfer.ch

Agenda

Gottesdienst Reformierte Kirche	So, 13.10.2024 09.30
Biogene Abfälle (Grüngut)	Mo, 14.10.2024
Elternforum: Herbstplausch 2024	14.10.2024 – 18.10.2024
Everdance: Tanzen für alle ab 60 Gemeindezentrum Brüel matt, Saal C	Di, 15.10.2024 13.40 – 14.30
Senioren-Wanderguppe: Panoramawanderung im Tösstal Von Bauma via Hörnli nach Steg	Mi, 16.10.2024 08.00 – 17.25
BirmiBasketball (Kids) – nur bei schönem Wetter auf dem roten Platz der Primarschule	Mi, 16.10.2024 18.00 – 19.30
BigiBewegt: Gruppenkurs «Fit im Alter» Sturzprävention Stallikonerstrasse 73, Birmensdorf	Do, 17.10.2024 14.00 – 15.00
Gottesdienst Reformierte Kirche	So, 20.10.2024 09.30
Gottesdienst Reformierte Kirche	So, 20.10.2024 19.30
Biogene Abfälle (Grüngut)	Mo, 21.10.2024
Everdance: Tanzen für alle ab 60 Gemeindezentrum Brüel matt, Saal C	Di, 22.10.2024 13.40 – 14.30
Elternforum Kinderkino Im Familienzentrum	Mi, 23.10.2024 15.00
BirmiBasketball (Kids) – nur bei schönem Wetter auf dem roten Platz der Primarschule	Mi, 23.10.2024 18.00 – 19.30
Elternforum Chrabelgruppe Im Freizeitraum der katholischen Kirche	Do, 24.10.2024 09.30 – 11.00
Ökumenischer Gottesdienst Alterszentrum am Bach Birmensdorf	Do, 24.10.2024 10.00
BigiBewegt: Gruppenkurs «Fit im Alter» Sturzprävention Stallikonerstrasse 73, Birmensdorf	Do, 24.10.2024 14.00 – 15.00
Frauenverein: Senioren-Nachmittag GZB (Anmeldeschluss: 20.10.2024)	Do, 24.10.2024 14.00 – 17.00
Elternforum Zentangle Treff Kinder Im Familienzentrum	Sa, 26.10.2024 14.00 – 16.30
Birmensdorfer Huusmetzgete 2024 Gemeindezentrum Brüel matt	Sa, 26.10.2024 17.00
Gottesdienst Reformierte Kirche	So, 27.10.2024 09.30
Biogene Abfälle (Grüngut)	Mo, 28.10.2024
Bibliothek: Buchstart für Babys / Kinder im Vorschulalter in Begleitung. Gratis. Ohne Anmeldung	Di, 29.10.2024 09.30 – 10.00

 Weitere Informationen zu den Anlässen finden Sie auf der Webseite der Gemeinde.
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Rückblick: Top-Stories September 2024

1



**Rückblick
Herbstmarkt Birmensdorf**

2



**Zürcher Kantonale
Gerätemeisterschaften**

3



**Rekrutenschule (RS)
in Birmensdorf Teil 2**