

Impressum

Herausgegeben von der
Arbeitsgruppe Neujahrsblätter
im Auftrag des Stadtrates
Opfikon · Victor Bächer, Silvano
Bernetta, Paul Landolt, Markus
Mendelin, Robert Moebius,
Manuela Tanner (Sekretariat).
Gestaltung: Mendelin+Partner.
Sammelkassetten sind erhältlich
bei: Stadtverwaltung, Ober-
hauserstrasse 25, 8152 Opfikon
(Fr. 15.-)

© Stadt Opfikon 1995

Mit freundlicher Unterstützung
der Messerli AG, Glattbrugg.

VOM PILZESUCHEN UND VOM OPFIKER PILZKONTROLLEUR



Ein Versuch, Bewohner unserer Gemeinde
zum Pilzesuchen und -essen zu animieren?

«Nein», sagt Jakob Langenegger, der 72jährige
Pilzkontrolleur der Stadt Opfikon-Glattbrugg, «seit
ich vor 25 Jahren meine Aufgabe als Kontrolleur
übernommen habe, ist meines Wissens in unserer
Gemeinde niemand an einer Pilzvergiftung erkrankt
und schon gar niemand daran gestorben. Ein wenig
stolz darauf bin ich natürlich schon, auch wenn der
Kontrolleur selbstverständlich seine Augen nicht
überall haben kann. Er ist darauf angewiesen, dass
Pilzsammler zu ihm kommen und ihm ihre Funde un-
terbreiten.»

Wir stehen mit Jakob Langenegger im grossen
Wald, der Opfikon von Kloten und Bassersdorf trennt,
dort, wo sich Bassersdorferstrasse und Chrüzwäg
treffen. Es ist erst Anfang Pilzsaison, und es ist kein
besonders schöner Tag; aber den echten Pilzer küm-
mert das nicht. Langeneggers Augen sind ohnehin –
wenn er sich durchs Holz bewegt – auf den Boden
gerichtet. Sein Reich ist, das merken wir bald, nicht
der blaue oder graue Himmel, sondern der Waldbo-
den. Und da entgeht ihm nichts, aber auch gar nichts.



Ein Appenzeller mit einer Pilznase

Köbi Langenegger ist in Bühler AR geboren und
dort aufgewachsen. Schon als Bub hatte er sich dem
Pilzsammeln gewidmet, sein im Tösstal wohnhafter

Bruder hat ihm dabei früher geholfen und ist heute
noch sein treuer Begleiter auf den persönlichen Pilz-
touren.

Der junge Langenegger musste nach der Schule
in die Tricot-Fabrik – «damals konnten nicht alle Jun-
gen einen Beruf erlernen» – und blieb vorerst 13 Jah-
re lang an seinem Posten. 1949 kam er zum Pilatus
Air Service auf dem neuen Flughafen Zürich-Kloten,
fand später eine Stelle bei der Treibstoffirma Esso
und landete schliesslich bei der Betankungsgruppe
des Flughafens, wo er bis zu seiner Pensionierung
vor 7 1/2 Jahren blieb.

1969 meldete er sich auf den Ratschlag des da-
maligen kantonalen Lebensmittel-Inspektors Hans
Hediger, der Langenegger vom Verein für Pilzkunde
her kannte, als Pilzkontrolleur in Opfikon. Sein Amt
versieht er seither meist allein und wird höchstens
bei Grossandrang von seinem noch älteren Kollegen
Jakob Schmid aus Kloten unterstützt. Beide möch-
ten eigentlich ihr Amt abgeben; aber es fehlt an Nach-
wuchs, und so lässt sich auch Langenegger immer
wieder überreden, doch noch etwas auszuhalten.
«Die Jungen scheuen halt die ausserberufliche, zeit-
liche Belastung durch die Kontrollstunden und den
Besuch von Kursen zur Weiterbildung.» Es ist daher
kein Wunder, dass manche Pilzkontrolleure Jung-
gesellen sind.

Langenegger kontrolliert aber nicht nur die Pilze
der Freizeitsammler. Zum Amtsbereich gehören auch



die Importe der ortsansässigen Firma Bischofberger AG, die im Jahr bis zu 10 Tonnen Pilze einführt. Jede Sendung wird stichprobenweise geprüft.

Köbi Langenegger fühlt sich in erster Linie als Pilzkundler und geht oft auf die Suche nach Seltenem. So hat er erst vor wenigen Tagen im Tösstal einen Veilchenblauen Schönkopf gefunden. Man merkt ihm den Stolz sichtlich an.



Man muss die Pilze sehen und riechen

Wie wir in den Wald hineinstechen, Langenegger voraus, stehen wir nach wenigen Schritten vor einem Ziegelroten Schwefelkopf. Aber der in Gruppen lebende Pilz ist ebenso ungeniessbar wie der Nordische Porling nebenan. Man erkennt ihn, sagt Langenegger, an den feinen Poren auf der weissen Hutoberfläche.

«Lassen Sie ja diese Weissen Risspilze auf der Seite», mahnt unser Führer, und auch für den Schleimigen Wurzelgrübling mit einem langen Mycel an der Wurzel hat er nichts übrig. Dann aber finden wir essbare Birnenboviste an einem bemoosten Strunk. Doch aufgepasst, die Anis-Trichterlinge daneben riechen schlecht und verderben ein ganzes Pilzgericht!

Langenegger zieht die Pilze am Stiel aus dem Boden, schneidet beim Prüfen mit einem scharfen Messer den Hut an, beobachtet die Lamellen unter dem Hut genau und prüft allenfalls den Stiel und riecht vor allem mit seiner erfahrenen Nase am Pilz. Sehen und riechen sind wichtige Eigenschaften beim Pilzen. «Pilze soll man nur in Körben und nur in Ausnahmefällen in den heute üblichen Plastiksäcken sammeln», sagt Langenegger. Im Plastiksack zersetzen sich Pilze rasch.



Wichtig, die essbaren Pilze zu kennen

Während unser kundiger Begleiter nach Pilzen sperrt, gibt er laufend auch Ratschläge. «Reissen Sie beim Sammeln nie Erde oder Moos auf, weil dadurch das Fadengeflecht (Mycel) der Pilze zerstört wird!» sagt er und hat im selben Moment einen essbaren Rotfuss-Röhrling entdeckt. Dieser ist an seinem roten Fuss erkennbar und lässt sich wie der Mehl-Räsling zu einem guten Mahl im Bierteig zubereiten.

Eierschwämme – die ich seinerzeit mit meinem Grossvater suchen musste – gibt es heute fast keine mehr im Opfiker und Klotener Wald.



Von guten und schlechten Pilzlagen

Föhren seien eine gute Pilzlage, weiss Langenegger zu berichten, derweil er einen Falschen Pfifferling aufgreift, die nach aussen sich gabelnden Lamellen zeigt und den Pilz regelrecht bewundert: «Usse am Rand isches a gäär schön.»

Im Gatter treffen wir Riesen-Schirmlinge mit gefranstem Rand und Schuppen auf dem Hut, mit be-

weglicher Manschette am gespeckten Stiel. «Da muss man den Hut vom Stiel lösen und ihn dann wie ein Kotelett zubereiten. Aber fein schneiden und gut kauen, sonst liegt er im Magen auf!» Und auch da wieder aufpassen: Gleich daneben stehen Gift-Schirmlinge, wie der Name sagt – schaurig giftig. Und während wir in einen Jungwald einbiegen, entdeckt Langenegger schon den nächsten Schmierigen Täubling oder den nach innen gebuckelten Gebuckelten Trichterling.

Laufend stösst der Kenner auf neue Sorten, viele ungeniessbar, andere wieder empfehlenswert. So zum Beispiel der Schopf-Tintling, der auch als Medizinalpilz gegen Diabetes gilt.

Für den Laien ist es schwierig, essbare von unverdaulichen oder gar giftigen Pilzen zu unterscheiden. Die Namen sagen nicht immer Schüssiges aus. Wenn man z.B. beim Blutreizker das Hutgewebe ritzt, fliesst karottenrote Milch. Diesen Pilz kann man in Öl braten, muss ihn aber vorher blanchieren und den Stiel dranlassen.



Wenn die «Hauderichelbe» die Pilze fressen

Ab und zu treffen wir mit Jakob Langenegger auch Plätze, wo trotz der Schonzeit bereits «Sammeler» gewütet haben. «Da kannst du nichts machen. Wenn man sie zur Rede stellt, kommen sie einem höchstens noch frech», meint Langenegger resigniert. Wir halten auch umsonst nach Steinpilzen Ausschau; aber da sind zum Teil die «Hauderichelben» – so nennt der Appenzeller die Schnecken – dahintergewesen und haben aufgeräumt.

Ein feiner Speisepilz sind die kleinen Stockschwämmli. Man findet sie an Laubholzstöcken, kann aber davon nur die Hütchen essen. Und gleich daneben ortet Langenegger einen Kampfer-Mischling, der wie Maggi-Würze riecht und zum selben Zweck getrocknet werden kann.

Im Hagenholz sind die Plätze für Täublinge und Gold-Röhrlinge. Der Pilzer sucht sich für sein Essen die Frauen-Täublinge aus.



Das Auholz ist ein steriler Wald geworden

Enttäuscht sind Pilzkontrolleur und Besucher vom Auwald. Da sind zu viele Spazierwege, die Finnenbahn, ein Familien-Spielplatz. Da liegen Abfälle, es gibt keine Blumen, keine Blüten. Doch bei der Forsthütte stossen wir auf Milchlinge, Birnenboviste und Rote Lachs-Röhrlinge (letztere ungeniessbar).

Zum Teil Ähnliches gilt für den Dietliker Wald. Am Rand sind die versprochenen Knollenblätter-Pilze nicht zu finden, dafür stossen wir im Innern in einer sogenannten tieferen Kessellage (wo sich Niederschläge sammeln) auf verschiedenste Pilze wie den Saumpilz, den Weissen Zärtling und den Weissen Räsling. Neben all den bereits vorerwähnten Pilz-



«WO ES BROMBEEREN HAT, MUSS MAN KEINE PILZE SÜCHEN.»

NEHMEN SIE NIE EIN PILZGERICHT MIT SCHNAPS EIN, WOHL ABER MIT WEIN!

WEDER SILBERLÖFFEL NOCH ZWIEBELN VERFÄRBN SICH, WENN MAN SIE DEM SÜD GIFTIGER PILZE BEIGIBT. DAS MÄRCHEN ERSETZT DEN PILZKONTROLLEUR NICHT.

sorten gibt es hier die essbaren Rotfuss-Röhrlinge und den nur roh essbaren Gallert-Trichter.



Ausgestorben

«Ja», bestätigt Langenegger, «diverse Pilze sind in den letzten dreissig Jahren ausgestorben.» So z.B. der Eierschwamm. Die überalterten Waldungen geben zu viel Schatten, es gibt auch immer weniger warme Randzonen des Waldes, der Boden ist sauer geworden. Diesem Umstand sind auch die Steinpilz-



Ansturm in der Pilzkontrollstation

Die Hauptkunden sind unsere Fremdarbeiterfamilien. An diesem Septembersonntag bricht die Kolonne der Pilzsammler vor dem Kellerlokal an der Lindenstrasse zwischen 18 und 20 Uhr nie ab. Während drinnen grosse Disziplin der Wartenden die Szene beherrscht, ärgern sich offenbar die Anwohner. Denn plötzlich steht ein Gemeindepolizist da und muss jene, die ihre Fahrzeuge wild parkiert haben, ernstlich bitten, das zu ändern, sonst...



Jakob Langenegger ist an diesem Abend nicht allein. Er hat vorsichtshalber seinen Amts-Kollegen aus Kloten, den 80jährigen Jakob Schmid, mobilisiert. Der ist auch ein bestandener Fuchs, und wenn er einmal nicht ganz sicher ist, schiebt er den Pilz Langenegger zu. Mit einem kurzen Blick taxiert der den Fund: «Ungenießbar!»

Wer Pilze mitbringt, erhält einen Kontrollzettel mit Angabe der Pilzsorte und des Gewichtes. Für Opfiker kostet das 50 Rappen, Auswärtige zahlen einen Franken. Man hört es rasch: 90% der Anwesenden sind Italiener. Sie, das Volk der Pilzliebhaber, diskutieren untereinander die Funde, den Fundort, die Ausbeute und noch viel mehr, was man damit kochen kann. Die paar Schweizer lockern die Gesellschaft auf. Viele sind Stammkunden, aber sie wollen sicher sein. So die jüngere Frau aus Glattbrugg, die ihren Mann nicht vergiften möchte.

Jeder legt seine Sammlung auf dem Tisch aus, der Kontrolleur sortiert allenfalls die ungeniessbaren oder gar giftigen Pilze aus und erläutert dem Überbringer, worauf er künftig achten sollte. Enttäuscht ist der kleine Sizilianer, dessen Korb zwar voll ist; aber am Schluss bleiben ihm gerade noch ein paar Exemplare, «die andere chasch grad furtwerfe», sagt Langenegger. Er beugt sich manchmal

ze zum Opfer gefallen, und wo einst im Schutz der Rotbuchen die Toten-Trompeten fast wie auf der Wiese wuchsen, hat der Kahlschlag ihr Schicksal besiegelt.

Wir kehren nach vielen Stunden der Suche doch mit einer ganz hübschen Auswahl nach Hause. Weil der Pilzkontrolleur die Pilze alle selbst gesichtet hat, kann der Fotograf die Mischung mit nach Hause nehmen. Seine Frau wird damit ein gutes Nachtessen kochen.

ganz nah über die Ware, nimmt seine Lupe zu Hilfe und legt dann die essbaren Pilze sorgfältig auf die Waage.

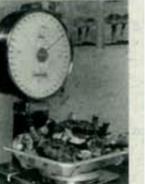
Wie er laut «Krause Glucke» sagt, fragt ein lustiger Südländer: «Cha me die ässe, lo mi emal luege?» Bei der Kontrolle kommt nochmals die ganze Vielfalt an Pilzen vor, auch ein Riesen-Waldchampignon oder Perlpilze («däne mues mer vor em Choche d Huut abzieh»). Langenegger hört nicht mehr ganz gut, und manchmal versteht er die Fragen nicht beim ersten Mal. Aber auch umgekehrt: Einer aus dem Piemont hat Zitzen-Schirmlinge gefunden. «Hani nid verstande», sagt er, doch sein Nachbar deutet auf die Spitze des Pilzhutes und meint: «Muesch nur bi diner Frau luege!»

Ein langer Blick von Jakob Langenegger geht auf einen ganzen Korb voller Rotfuss-Röhrlinge. Nein, sagt der Sammler, er sei dann nicht allein gewesen. Denn mehr als ein Kilo ist nicht erlaubt. Dem Kollegen nebenan will er aber den Standort nicht verraten. Was übrigens nicht essbar ist, wandert alles in einen grossen alten Konfitürenkessel. Der ist am Schluss des Abends voll.

Am Schluss reibt sich Jakob Schmid das Handgelenk. Die viele Schreiberei habe ihm gar nicht gutgetan. Wenn sie doch nur endlich einen hätten, der die Kontrollzettel ausfüllen würde. «Me müesst halt mit achtzgi nümme Kontrolle mache», sagt er etwas resigniert und verabschiedet sich. Er mag ja recht haben; aber uns ist aufgefallen, wie froh die 60 Sammler des heutigen Abends über die Bemühungen der beiden Kontrolleure gewesen sind. Es ist auch schön, mit freundlichen und geduldigen Menschen umgehen zu dürfen.

Text: Fritz Kübler

Bilder: Reto Schneider





RATSCHLÄGE FÜR BEGINNER

WER MIT DEM PILZSAMMELN BEGINNT, SCHLIESST SICH MIT VORTEIL JEMANDEM AN, DER PILZE GUT KENNT.

REISSEN SIE NIE HAUFENWEISE UNBEKANNTE PILZE AB. BESCHRÄNKEN SIE SICH VORERST AUF EINE BIS ZWEI IHNEN BEKANNTE SORTEN. INTERESSIERT SIE EINE IHNEN UNBEKANNTE SORTE, NEHMEN SIE EIN BIS ZWEI EXEMPLARE ZUR PILZKONTROLLSTELLE MIT UND ERKUNDEN SICH DORT.

ARBEITEN SIE SICH LANGSAM EIN. MAN LERNT VON JAHR ZU JAHR, GUTES WISSEN HAT MAN ERST NACH JAHREN.

DIE SCHWEIZER PILZTAFELN, ABBILDUNGEN DER MEISTBEKANNTEN PILZE, KÖNNEN BEIM KONTROLLLEUR GEKAUFT WERDEN.

WER SICH NOCH BESSER SCHULEN WILL, SOLLTE IM VEREIN FÜR PILZKUNDE ZÜRICH (PRÄSIDENT WILLY SIEGRIST, LETZIGRABEN 199, 8047 ZÜRICH, TELEFON 01 491 05 12) MITMACHEN.



VORSCHRIFTEN ZUM PILZSAMMELN

ES DARF NUR ZU DEN AMTLICH BEKANNTGEgebenEN ZEITEN GESAMMELT WERDEN.

PRO TAG UND PERSON IST NUR 1 KG ZULÄSSIG.

WER HINSICHTLICH DER GEFUNDENEN PILZE NICHT GANZ SICHER IST, MUSS UNBEDINGT DEN KONTROLLLEUR AUFSUCHEN.

WER PILZE VERSCHENKEN MÖCHTE, DARF DIES NUR NACH ERFOLGTER KONTROLLE.

DER VERKAUF VON PILZEN IST NUR MIT EINER AMTLICHEN BEWILLIGUNG DURCH DEN KONTROLLLEUR GESTATTET.

PILZE SOLLTE MAN FRISCH NICHT ZU LANGE BEHALTEN. JE NACH SORTE VARIIEREN DIE LAGERZEITEN, SCHOPF-TINTLINGE ZUM BEISPIEL MÜSSEN INNERT 24 STUNDEN ZUBEREITET WERDEN.



PILZ-LITERATUR

AUS DER GROSSZAHL VON PUBLIKATIONEN ÜBER PILZE SEIEN DIE NACHSTEHENDEN STANDARDWERKE, DIE SICH INSBESONDERE FÜR DEN AMATEUR ODER DEN ANFÄNGER EIGNEN, ERWÄHNT:

SCHWEIZER PILZTAFELN, BAND I, FR. 7.20;
DAUSIEN'S GROSSES PILZBUCH, FR. 21.80;
BON: PAREY'S BUCH DER PILZE, FR. 37.10;
DAEHNCKE: 200 PILZE, FR. 39.80;
GERHARDT: BLV BESTIMMUNGSBUCH PILZE, FR. 30.90;
LAUX: ESSBARE PILZE UND IHRE GIFTIGEN DOPPELGÄNGER, FR. 20.90;
PEGLER: PILZE, FR. 18.50.

ALLE DIESE BÜCHER KÖNNEN BEZOGEN WERDEN BEIM VEREIN FÜR PILZKUNDE, FRAU URSULA SIEGRIST, LETZIGRABEN 199, 8047 ZÜRICH, TEL. 01 491 05 12, WO AUCH EIN AUSFÜHRLICHES VERZEICHNIS VORHANDEN IST.



DIE PILZKONTROLLSTELLE

BEFINDET SICH IN OPFIKON-GLATTBRUGG AN DER LINDENSTRASSE 15 IN GLATTBRUGG IM KELLERGESCHOSS. IHR IST AUCH DIE GEMEINDE RÜMLANG ANGESCHLOSSEN.

DER OFFIZIELLE PILZKONTROLLEUR IST JAKOB LANGENEGGER, BRUGGACKERSTRASSE 31, 8152 GLATTBRUGG, TELEFON (IN GANZ DRINGENDEN FÄLLEN) 810 48 84.

DIE KONTROLLSTELLE IST VON AUGUST BIS ENDE OKTOBER JEWEILS MITTWOCH UND SAMSTAG VON 18 BIS 19, AM SONNTAG VON 17 BIS 19 UHR GEÖFFNET. WÄHREND DER SOMMERZEIT GELTEN UM EINE STUNDE NACHVERSCHOBENE ZEITEN.

VOM 1. BIS ZUM 10. JEDES MONATS IST DAS SAMMELN VON PILZEN VERBOTEN (SCHONZEIT).



REZEPTE FÜR PILZGERICHTE

ZUM 75-JAHR-JUBILÄUM DES VEREINS FÜR PILZKUNDE ZÜRICH HAT URSULA SIEGRIST EINE GANZE ANZAHL PILZREZEPTE ZUSAMMENGESTELLT, DIE BEI IHR BESTELLT WERDEN KÖNNEN. ADRESSE: URSULA SIEGRIST, LETZIGRABEN 199, 8047 ZÜRICH, TELEFON 01 491 05 12. DAS NACHSTEHENDE REZEPT IST DIESER SCHRIFT ENTNOMMEN:



JÄGERPASTETE:

500 GR GEMISCHTE PILZE
40 GR BUTTER
1 GROSSE ZWIEBEL
1 ALTES BRÖTCHEN
400 GR GEMISCHTES HACKFLEISCH
1-3 EIER
SALZ, PFEFFER, GEWÜRZ NACH BELIEBEN
1 ESSLÖFFEL COGNAC
1 BUND PETERLI GEHACKT
1- 1,5 DL SAURER RAHM

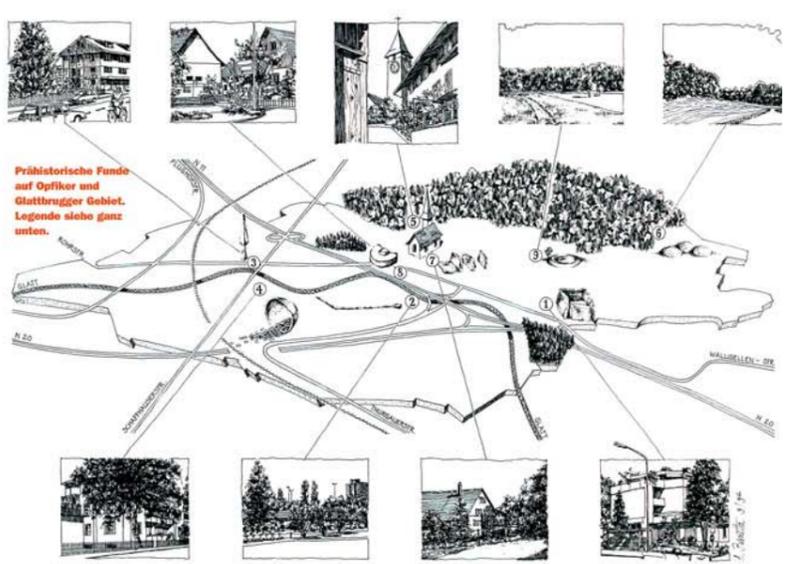
PILZE GESCHNITTEN MIT GEHACKTER ZWIEBEL 5 MIN. ANDÄMPFEN. MIT EINEM WIEGEMESSER FEIN ZERKLEINERN. INGEWEICHTES UND AUSGEDRÜCKTES BRÖTCHEN MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN MISCHEN. SOLLTE DIE MASSE ETWAS ZU WEICH SEIN, PANIERMEHL DAZUGEBEN. EINE KEKSFORM MIT BUTTER EINFETTEN (ODER MIT BACKPAPIER AUSLEGEN), DIE MASSE EINFÜLLEN UND IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 220 GRAD GAREN. DANN STÜRZEN UND HEISS SERVIEREN. NACH 50-60 MIN. NADELPROBE.

DAS

Markus Graf, Kantonsarchäologie Zürich

JUNGSTEINZEITLICHE STEINKISTENGRAB

VOM RIETGRABEN IN OPFIKON.



Es hätte ein ganz normaler Aushub für ein neues Gebäude der Geflügelarm Weilenmann am Opfiker Rietgrabenhang werden sollen, als die Arbeiter am 13. November 1931 ihre Spaten ansetzten. Doch in 40 cm Tiefe stiessen sie unversehens auf eine grosse Steinplatte. Um weiterzugraben, mussten die Arbeiter zuerst einmal die Platte entfernen: Man schlug sie deshalb kurzerhand in Stücke. Was sich darunter verbarg, war überraschend. Die Oberkante der Wände einer langrechteckigen Kiste aus Steinplatten wurde sichtbar. Für den Besitzer der Geflügelarm war klar, dass die Arbeiter eine Grabanlage freigelegt haben mussten. Er liess die Erdarbeiten einstellen und informierte das Schweizerische Landesmuseum über seinen spannenden Fund. Kurz darauf wurde das Steinkistengrab vom damaligen Konservator der Urgeschichtlichen Abteilung am Landesmuseum, dem späteren Urgeschichtspräsidenten Emil Vogt, und seinem technischen Assistenten, Ferdinand Blanc, ausgegraben und dokumentiert.

Zwei grobe Platten von 180 cm Länge bildeten die Längsseiten der Steinkiste. Die Abschlussplatten am Kopf- und Fussende der Steinkiste waren zugehauen und sorgfältig zwischen die Seitenwände eingepasst worden. Die Oberkanten aller vier Seitenwände hatten die Erbauer der Grabanlage so zugehauen, dass die Deckplatte die Kiste optimal verschloss. Den Boden der Steinkiste hatten sie mit kleineren Platten ausgelegt. Trotz der Bemühungen der Erbauer, eine dichte Grabkammer zu bauen, drangen mit der Zeit Sand und Erde in die Kiste und füllten sie vollständig.

Die beiden Skelette, die die Archäologen im Steingrab fanden, waren in sehr schlechtem Zustand: die Schädel stark zerdrückt, ein Grossteil der Knochen hatte sich während der Jahrtausende vollständig aufgelöst. Übrig geblieben waren ausser den Schädeln vor allem die Armknochen, Teile des Beckens und der Oberschenkelknochen des Mannes und Fragmente der Rippen. Die Skelettreste reichten nur gerade noch für die Bestimmung des Geschlechts, der Körpergrösse und des ungefähren Sterbealters. Die Kiste war als Grab für einen 40-50 Jahre alte Mann und eine etwa 60jährige Frau geschaffen worden. Beide waren nur ungefähr 145 cm gross. Die Archäologen konnten auch sagen, wer zuerst ins Grab gelegt wurde: Es war der Mann, denn der linke Arm der Frau lag über dem rechten Arm des Mannes. Die beiden Toten lagen auf dem Rücken, den Kopf so gebettet, dass das Gesicht in Richtung der aufgehenden Sonne schaute. Wenn die Skelette besser erhalten sind, können sie dem Spezialisten noch sehr viel mehr über die Lebensumstände des Verstorbenen und seine Zugehörigkeit zu einer Bevölkerungsgruppe verraten. Das Opfiker-Steinkistengrab dagegen birgt manche Rätsel.

Beiden Toten hatte man ein Schneidegerät aus Feuerstein ins Grab mitgegeben. Vor dem Gesicht des Mannes lag eine schön gearbeitete Dolch Klinge, bei der Frau fand man an gleicher Stelle ein bescheideneres Messer. Beim linken Knie des Mannes lag eine stark abgenutzte Steinbeil Klinge, und auf der Höhe der Unterschenkel waren fünf Pfeilspitzen aus Feuerstein verstreut. Am Fussende des Grabes fanden Emil Vogt und Ferdinand Blanc das Fragment eines weiteren Feuersteingeräts zum Schneiden und Kratzen.

Feuerstein: schon damals Handelsware
Feuerstein, auch Silex genannt, ist eine Quarzvarietät. Er besteht aus dem gleichen Material wie Bergkristall, nur sind die Kristalle sehr viel kleiner ausgebildet. Feuersteine dienten, wie der Name sagt, als Streichhölzer. Um Feuer zu entfachen, schlugen die Menschen mit einem «Feuerstein» – einer Silexknolle – und einem Stahl Funken. Schön ausgebildeter Silex, auch Achat oder Jaspis genannt, ist heute ein beliebter Schmuckstein. Während der Steinzeit hingegen war der Silex das Rohmaterial für alle Schneidegeräte.

Silex ist etwas härter als Glas, und die Bruchkanten der Splitter sind sehr scharf. Seit der Altsteinzeit entwickelten die Menschen Bearbeitungstechniken, um das spröde Material für die Herstellung von Werkzeugen nutzen zu können. Mit wenigen präzisen Schlägen zerlegte man die Silexknollen. In einem zweiten Arbeitsschritt wurden aus den Bruchstücken immer feinere Splitter abgeschlagen und abgedrückt und so das gewünschte Werkzeug geformt.

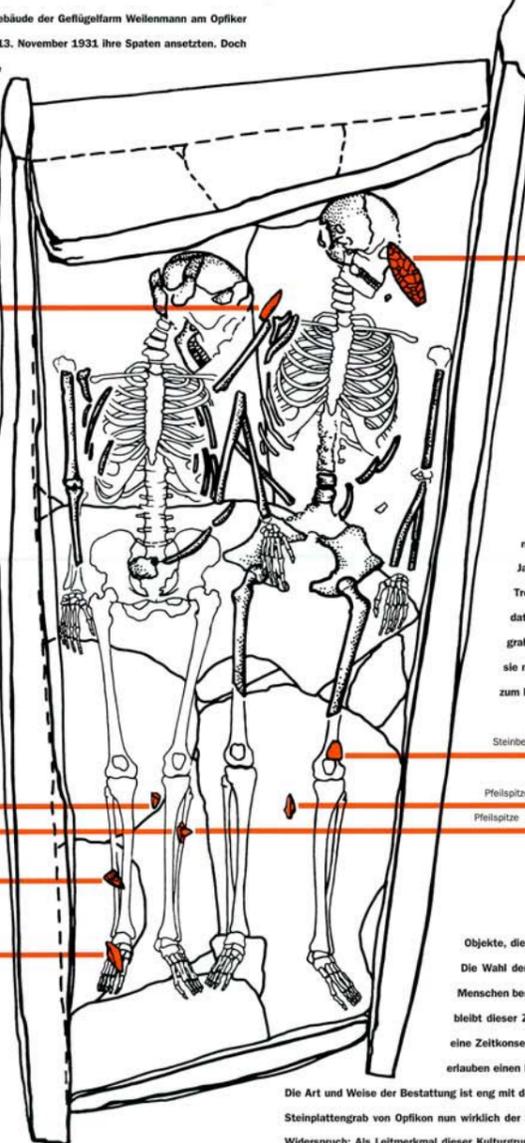
Das Rohmaterial für Feuersteinwerkzeuge kommt in der Schweiz in verschiedenen Gesteinsformationen vor, die nächste Lagerstätte von Zürich aus sind die Kalk der Wettingerschichten an der Lägern. Die Silexknollen aus schweizerischen Vorkommen sind jedoch fast immer von zweitklassiger Qualität. Es ist deshalb anzunehmen, dass das Rohmaterial für die schöne Dolch Klinge aus dem Kopfbereich des Mannes importiert worden ist; ein Beweis dafür, dass rare Güter schon in der Steinzeit über weite Strecken verhandelt worden sind.

Kupfervorbild für den Silex-Dolch
Der grosse Dolch aus dem Kopfbereich des Mannes wurde mit ziemlicher Sicherheit einem Vorbild aus Kupfer nachgebildet; er war vermutlich eher ein Statussymbol als ein Gebrauchsgegenstand. Der Dolch war vermutlich in einen Holzgriff eingelassen. Die Kanten des trapezförmigen Oberteils der 13,2 cm langen Klinge sind deshalb weniger sorgfältig überarbeitet als die Schneiden. Ein vergleichbares Fundstück mit erhaltenem Griff gibt es aus der Seufersiedlung Vinelz am Bielersee.

Im Gegensatz zum Dolch des Mannes ist das Messer der Frau ein echtes Arbeitsgerät. Die 6,5 cm lange Klinge wurde mehrfach durch Abschlagen feiner Splitter nachgeschärft. An einigen Stellen der Schneide sind Aussplitterungen sichtbar, die von der Arbeit mit dem Werkzeug herrühren.

Im Fussbereich der Grabkiste lag ein weiteres Gerät aus Feuerstein, das Fragment einer 4,8 cm langen, tropfenförmigen Feuersteinlamelle, deren Rand durch Abschlagen kleiner Splitter zugespitzt worden ist. Die eine Schmalseite ist als Spitze ausgebildet, das andere, breite Ende des Werkzeugs eignet sich zum Kratzen und Schaben. Wahrscheinlich war das Gerät schon defekt, als man es ins Grab gelegt hatte.

Auch die Steinbeil Klinge, die beim linken Knie des Mannes lag, war kaum noch gebrauchstüchtig. Durch vielfaches Nachschleifen hat sich der Winkel der



Schneidekante stets vergrössert, so dass dieses Beil trotz intakter Schneide ein ziemlich stumpfes Werkzeug ist. Das winzige Werkzeug ist nur gerade 3 cm lang, 2,6 cm breit und 1,3 cm dick. Ebenfalls im Fussbereich der Grabkammer kamen fünf Pfeilspitzen zum Vorschein. Sie sind zwischen 4,4 und 2,8 cm lang. Vier davon sind sorgfältig überarbeitet, eine ist nur grob zugespitzt. Drei Pfeilspitzen weisen an der Basis einen Dorn auf, mit dem sie in eine Pfeilschaft festgesteckt werden konnten. Ob dem Mann ein Beil mit fünf Pfeilen ins Grab gelegt worden ist oder ob er Pfeilspitzen vielleicht in einem Lederbeutel, zusammen dem Steinbeil und dem Klingensplitter, bei sich trug, wird eine unbeantwortbare Frage bleiben.

Schwierige Altersbestimmung
Leider gaben die Bestatter den Toten keine Speisen oder Getränke in Tongeschirren auf die Reise ins Jenseits mit, was sonst oft vorkommt. Anhand der Form und Verzierung von Gefässen können Spezialisten nämlich Zugehörigkeit zu einer Kulturgruppe, und somit das ungefähre Alter der Bestattung, viel leichter ermitteln als anhand von Feuersteingeräten.

Um das Alter der Grabanlage ungefähr zu bestimmen, muss sich die Archäologen deshalb an die Grabform, den Bestattungsritus und die wenigen Gegenstände im Grab halten; naturwissenschaftlichen Methoden zur Altersbestimmung, Dendrochronologie und 14C-Methode, standen vor Jahren noch nicht zur Verfügung.

Trotzdem kann heute das Opfiker Steinkistengrab ins Umfeld der Schnurkeramik-Kultur (ca. 2700-2500 v. C.) datiert werden – dazu verglichen die Archäologen die Waffen mit dem reichen Fundmaterial aus den jüngeren Pfahlbausiedlungen. Die schnurkeramische Kultur gehört ganz ans Ende der Jungsteinzeit; benannt sie nach den Schnurabdrücken, mit denen zu dieser Zeit ein Teil der Gefässe verziert worden ist. Zum Dolch gibt zum Beispiel neben dem erwähnten Vergleichsstück aus Vinelz (BE) auch Vergleichsstücke aus den Stationen Zürich-Utoquai und Zürich-Mythenstrasse. Die letzten beiden Stationen stammen mit Sicherheit aus Schichten mit Material der schnurkeramischen Kultur. Ein weiteres Indiz für die Datierung des Steinplattengrabs von Opfikon ist

Umstand, dass in den Pfahlbausiedlungen Pfeilspitzen mit einem Dorn an der Basis erst in den schnurkeramischen Schichten vorkommen.

Birgt der Rietgrabenhang weitere Überraschungen?
Gräber gehören für die Archäologen zu den wichtigsten Informationsquellen. Im Gegensatz zur Fundsituation an einem Siedlungsplatz kamen bei einem Grab alle Dinge gleichzeitig in den Boden. Die Wahl der Beigaben und der Ort, wo sie im Grab platziert worden sind, wurden von der Vorstellungswelt der damaligen Menschen bestimmt. Wenn das Grab nicht beraubt oder durch Bodeneingriff gestört wird, bleibt dieser Zustand bis heute unverändert erhalten. Ein ungestörtes Grab stellt somit eine Zeitkapsel dar; die Interpretation der Ausstattung und die Platzierung der Beigaben erlauben einen Einblick in den sonst nicht fassbaren Bereich der Religion.

Die Art und Weise der Bestattung ist eng mit den religiösen Vorstellungen einer Bevölkerungsgruppe verbunden. Falls das Steinplattengrab von Opfikon nun wirklich der Schnurkeramik-Kultur zuzuordnen ist, ergibt sich daraus ein interessanter Widerspruch: Als Leitmerkmal dieser Kulturgruppe gelten Brandbestattungen unter Grabhügeln, wie die Grabhügelgruppe von Schöffli-egg oder auch die noch nicht untersuchten Grabhügel im Opfiker Bannholz. Es ist nicht sehr wahrscheinlich, dass zwei Bevölkerungsgruppen mit unterschiedlichen religiösen Vorstellungen im gleichen Grossraum nebeneinander leben. Für die Archäologen stellt sich die Frage, ob das Steinkistengrab von Opfikon ganz ans Ende der schnurkeramischen Kultur zu datieren ist. Ein ähnliches Steinplattengrab wurde in Sion, Petit-Chasseur, entdeckt, das ebenfalls am Ende jener Kultur errichtet worden ist.

1962 stellte die Hühnerfarm auf dem Rietgrabenareal ihren Betrieb ein. Heute sind dort Schrebergärten. Es bestehen aber Pläne, das Areal vollständig zu überbauen. Die Bedeutung des Steinkistengrabs von 1931 verlangt, dass vor einer solchen Überbauung sorgfältig abgeklärt wird, ob sich dort weitere Grabanlagen befinden. Äusserst interessant wäre es, wenn bei dieser Gelegenheit auch die Reste der zu den Gräbern gehörenden Siedlung entdeckt würden.

Bei der Planung der Rietgrabenüberbauung muss deshalb schon heute reichlich Zeit für allfällige archäologische Rettungsgrabungen eingeplant werden, denn eine minutiös durchgeführte Untersuchung kann Antworten auf diejenigen Fragen liefern, die wir heute offenlassen müssen.



- 1. Steinkistengrab**
- 2. Bronzenadel** Bei Oberhausen am Glattpfug Trompetenkopfhelm mit geripptem Kopfteil und geripptem Hals gefunden, die nach JBSGU wohl bei der Glattpfugkorrektur ausgegraben und verschleppt wurde und sich somit in sekundärer Lage befand. Aufbewahrungsort: SLM, Zürich.
- 3. Lanzenspitze** 1887 bei der Korrektur des Glattpfuges laubholzzeitliche Lanze am Ufer der Glatt bei Glattpfug gefunden.
- 4. Münzschatz** Ein irdener Topf mit 200-300 Silbermünzen von Augustus bis Konstantin (nach E. Meyer des 3. und 4. Jahrhunderts) wurde 1753 in der Nähe von Glattpfug gefunden (im Garten Blumenstrasse 3).
- 5. Ehem. Kapelle** Die Kapelle wurde 1764 durch einen Brand zerstört; 1765 errichtete man nur den Turm neu, der seinerseits 1822 durch den heutigen Turm ersetzt wurde.
- 6. Drei Grabhügel** Zwei Grabhügel, die bereits im 19. Jahrhundert entdeckt wurden; einer ist von D. Frauenfelder 1916 an- oder ausgegraben worden, dabei sollen zwei Fragmente von Vasen gefunden worden sein. In den neueren Akten wird ein dritter Grabhügel dokumentiert. Aufbewahrungsort der Keramik: unbestimmt.
- 7. Drei Gräber** Bei Arbeiten in der Kiesgrube wurden 1916 drei Gräber ohne Beigaben gefunden, eines konnte untersucht werden. Es war WO orientiert mit einer Steinplatte auf der rechten und einem fachen, hochgestellten Stein auf der linken Seite.
- 8. Mühlestein** Bei Kanalararbeiten im Gebiet Schulstrasse 32 kamen 1963 Mauerreste der ehemaligen Mühle, aber auch eines neuzzeitlichen Gebäudes zu Tage. Nach R. Moebius wurde 1974 in der Schulstrasse 32 ein Mühlestein gefunden.
- 9. Gruben** Vorläufig keine weiteren Hinweise.