

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 14 (1938)
Heft: 20

Artikel: Die Champignonhöhle von Zweidlen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-754070>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Champignonhöhle von Zweidlen



Die Champignonhöhle ist auf schönen Spätlerwegen von Glattfelden, Stadel oder am nächsten von der Bahnstation Zweidlen aus erreichbar. Siehe Wanderatlas Zürich Nord-West.



Phazette im Lichte der Grubenlampen. - Une lampe de mineur éclaire la besogne des ramasseurs de champignons.



Meister Schrag mit seinem Töchterchen, mit dem er sich noch ganz gern auf Ungarisch unterhält. Un Hongrois: M. Schrag et sa fille pendant dans la forêt, surchoisis une plantation de champignons de Paris. Et dans quel? « des gens qui mènent les bouffards de la S. D. N. »

Der Wanderatlas Zürich Nord-West erwähnt in seinen Tourenbeschreibungen ebenfalls die Sandsteinhöhlen im Walde bei Zweidlen. Höhlen hatten zu allen Zeiten etwas Unheimlich Geheimnisvolles an sich und bogen dem Volksmund reichlich Stoff für Sagen und Märchen. Doch die Bewohner hier an der Nordgrenze des Kantons Zürich sind nichternem Sinnes und wissen nicht Semantischeres über die weite Höhle am Waldhang von Zweidlen zu erzählen, als daß früher darin Stühle gebohren wurden, besonders runde, große Mühlensteine. In neuester Zeit ist diese Höhle das dankte Arbeitsfeld eines Champignonzüchters geworden. Und das kam so:

Vor neun Jahren kehrte der Gärtner Karl Schrag mit seiner Familie aus Ungarn nach der Schweiz zurück. In Budapest hatte er Champignons gezüchtet. Die Wirtschaftskrise vertreibt ihn in der Folge. In Zürich postete Schrag vergeblich an verschiedene Türen. Bis ihm die Szaritz in Hilfe kam. Klapp und klar ging es her hervor, daß ungefähr 90 % der in der Schweiz konsumierten Champignons aus dem Ausland bezogen werden, die fachmännische Anlage von Schweizer Kulturen also im Rahmen des Arbeitsbeschaffungsprogramms lag. So gab das Zürcher Arbeitsamt dem Meister Schrag Gelegenheit, in einem der Stadt gehörenden, verlassenen



Ein Stück Wohnmassiv, aber sehr zweckgebunden: der Eingang zur Champignonhöhle. Ceci n'est point comme vous pourriez le croire la demeure du grand méchant loup, mais l'entrée de la champignonnière de Zweidlen (Cl. de Zarnib).

Wasserrum zu zeigen, was er könne und bewilligte ihm einen Kredit, damit er den nötigen Dünger erwerben und vor allem die beste Sorten aus Frankreich beziehen konnte. Der Erfolg rechtfertigte diese Unterstützung. Schrag mußte sich bald auf die Suche nach größeren Lokalitäten machen. Da erfuhr er von einem Freund, daß es bei Glattfelden eine erstklassige Höhle gäbe, wie geschaffen zur Zucht oder Pilze. Schrag prüfte diese sorgfältig, namentlich auf die kühle Feuchtigkeit hin, welche die Champignonkultur braucht. Darauf machte er sie. Erst wurden 10 qm Höhlenraum mit Champignonkulturen belegt, schließlich 800, und wenn alle Champignonräume erfüllt werden es einer 2000-10.000 qm sein. So viel Platz scheint in der Höhle zu sein. Eine Zentralheizung sorgt dafür, daß auch im Winter die zur Zucht notwendige Temperatur von 13 Grad beibehalten wird. Die Pilze gedeihen vortrefflich.



Eine Höhle mit Komfort: die primitive Zentralheizung, welche für gleichmäßige Temperaturen sorgt, bei Schrag, wie alles, was man in der Höhle sieht, mit eigener Hand angelegt. Toute installation, y compris le chauffage central, nécessaire au maintien d'une température égale à l'intérieur de la grotte est l'œuvre de M. Schrag.



PHOTOS VON HANS STAUB

Schmackhafte Höhlenpilze, wie sie geerntet werden. Et cela se vendra au marché sous le nom de champignons de Paris.