

Frühlingswanderung, Sonntag, 31. März 2019

Ein ansehnliches Grüpplein von neun Frauen und einem Hund trifft sich in Oberlunkhofen zur Wanderung ins Säuliamt. Von Herferswil nach Heisch, mehrheitlich auf Naturwegen. Diese zeigt sich mit überschwänglicher Blütenpracht. Buschwindröschen, Schlüsselblumen, Veilchen und Felder mit blühendem Lerchensporn, dazwischen die zaghaften ersten Blätter der Sträucher. Die grosse Gärtnerei mit dem „Roselädeli“ in Heisch findet grosses Interesse. Das Picknick am Waldrand mit dem herben „Güllenduft“ umhüllt Brot und Cervelat perfekt. Wir sind ja Naturfreunde!!!

Beim Kloster Kappel besuchen wir das Zwingli Denkmal und den Todesort des Reformators. Das wunderschöne Kloster das im 11. Jahrh. durch die Freiherren von Eschenbach gegründet wurde als Zisterzienser Kloster hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Im 15. Jh. die erste Schlacht bei Kappel (Kappeler Landfriede) sie wurde berühmt mit der Kappeler Milchsuppe. Allerdings verlor Zwingli bei der 2. Schlacht mit W. Joner sein Leben. Anno 1980 – 83 folgte der Umbau des Klosters zum Seminar und Bildungshaus der Zürcher Landeskirche. In den Jahren danach folgten mehrere Umbauten und Veränderungen.

Weitere Informationen unter www.kappel-am-albis.ch/porträts

Auf der grossen Gartenterrasse mit Blick in die Innerschweizer Berge geniessen wir den Kaffee und die feinen Torten. Den Rückweg teilen wir mit vielen Biker und weiterem Fussvolk. Ein wunderschöner Frühlingssonntag findet somit einen Abschluss den man nicht so schnell vergisst.

Rezept Kappeler Milchsuppe

Rezept für ca. 50 Personen

Zutaten 10 lt Vollmilch, 1 kg altbackenes Bauernbrot, 750 g rezenten Tilsiterkäse, 2 grosse Zwiebeln, Knoblauch nach Belieben, Kümmelsamen, 1 lt Bouillon, Schnittlauch, Petersilie, Butter, 2 Lorbeerblätter, 1 Nelke .Zubereitung - Zwiebeln, Knoblauch, und Brot in kleine Scheiben schneiden - Zwiebeln und Knoblauch im Butter anbraten, mit der Bouillon ablöschen - Brotstücke, zugeben und aufkochen evtl. pürieren - Milch zuschütten und mit Lorbeer, Nelke, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken - Kurz aufkochen lassen - Käse raffeln, mit Schnittlauch und Petersilie unter die Suppe ziehen und sofort servieren

Kloster Kappel



Frühlingswanderung



Felsensporn



Nähe Rifferswil

