

## NACHRICHTEN

**Mehr Geld für die Biodiversität**

**THURGAU.** Der Regierungsrat des Kantons Thurgau hat die Botenschaft zur Änderung des Natur- und Heimatschutzgesetzes (NHG) zuhanden des Grossen Rates verabschiedet. Damit setzte er zwei politische Vorstösse der vergangenen Jahre um, heisst es in einer Mitteilung. Die Biodiversitäts-Initiative, der der Grosse Rat im letzten Jahr zustimmte, und die Motion vom Grosse Rat «Für einen Denkmalschutz mit Augenmass und besserer Koordination mit den raumplanerischen Zielen». Wie von der Biodiversitäts-Initiative gewollt, investiert der Kanton mit dem Gesetz jährlich vier Millionen Franken zusätzlich. *mgt/mge*

**Neuer Lehrgang für die Jagdprüfung**

**ST. GALLEN.** Im Februar 2022 startet der neue Lehrgang für die St.Galler Jagdprüfung. Neben dem jagdlichen Handwerk vermittelt die Ausbildung auch Wissen über Wildtiere, zeige den gesetzlichen Auftrag der Jagd auf und sensibilisiere für die Ansprüche der heutigen Gesellschaft an die Jagd, heisst es in einem Communiqué. Nach der Schiessprüfung im Mai folgen vier praktische Ausbildungstage und über 20 Abendkurse. Die breitgefächerte Ausbildung endet im Juni 2023 mit der Jagdprüfung. Anmeldungen für den Lehrgang 2022/23 sind vom 2. November bis 15. Dezember möglich unter [www.sg.ch/umwelt-natur/jagd-fischerei/jagd/jagdausbildung.html](http://www.sg.ch/umwelt-natur/jagd-fischerei/jagd/jagdausbildung.html). *mgt/mge*

## OSTSCHWEIZ.

**GAMS SG:** Barbara Dürr ist seit diesem Jahr Geschäftsführerin von St. Galler Wein**Von der Milch zum Wein**

*Sie bewirtschaftete mit ihrem Mann viele Jahre einen Milchviehbetrieb, der nun weitergegeben wurde. Durch ihr Engagement für das Werdenberger Bäuerinnen-Apéro kam sie mit Weinbauern in Kontakt.*

CHRISTIAN ZUFFEREY

Nur wenige Tage nachdem Barbara Dürr das Präsidium der St. Galler Bäuerinnen und Landfrauen abgegeben hat, welches sie jahrelang innehatte, wurde sie für die CVP in den Kantonsrat gewählt. Sie war eine engagierte Bäuerin, bewirtschaftete mit ihrem Ehemann Hans einen Erlebnishof mit Milchkuhen und Hochstamm-Obstbäumen für Volg-Kunden im Rahmen des Naturena-Projekts und bot entlang der Veloroute im St. Galler Rheintal eine Zeitlang Schlaf im Stroh an. Zusammen mit anderen Frauen aus der Region initiierte sie den Werdenberger Bäuerinnen-Apéro. Dies in der Überzeugung, dass es nichts Gesünderes und Ökologischeres gibt als Saisonprodukte aus der Region.

**Schluss mit Apéros**

Die Jahre verfliegen und sie musste sich auf zahlreiche Veränderungen einstellen. Auf den 1. Januar 2019 übergaben sie und ihr Mann ihren Betrieb



Barbara Dürr leitet die Geschäfte von St. Galler Wein. (Bild: czb)

dem Sohn und zogen ins Dorfzentrum von Gams. «Auch andere Bäuerinnen sind älter geworden, während sich die jüngeren während der Pandemie etwas einfallen lassen und sich neu organisieren mussten. Der Verein «Werdenberger Bäuerinnen-Apéro» wird daher auf Ende Jahr aufgelöst», erzählt Dürr.

Durch ihr Engagement für lokale und saisonale Lebensmittel kam sie in Kontakt mit den St. Galler Weinbauern, deren Weine sie an ihren Apéros serviert hat. Wie Weinbauern es schaffen, anders als die meisten Milchproduzenten, die Produktion, die Verarbeitung und dazu noch die Vermarktung ihrer Weine zu organisieren, beeindruckte sie. «Sie sind unmittelbarer am Markt und mit Konsu-

menten in direkterem Kontakt als die meisten anderen Landwirte», vergleicht Dürr. Milchproduzenten hätten häufig nur mit dem LKW-Fahrer direkten Kontakt, der die Milch vom Hof abholt. Weinbauern müssen sich ausserdem noch in einem internationalen Verdrängungskampf behaupten.

**«Wein ist emotionaler»**

Als der Rebbaukommissär von St. Gallen auf Anweisung des Kantons sein Amt als Geschäftsstellenleiter des Branchenverbands St. Galler Wein weitergeben musste, zögerte Dürr nicht und trat dessen Nachfolge an. «Ich unterstütze Weinbauern unter anderem bei allem, was mit Social Media zu tun hat», sagt sie. Erledigt

wird diese Aufgabe zwar durch Culinarium, mittels Leistungsvereinbarung im Mandat des Branchenverbands, Social Media habe aber nicht zuletzt aufgrund der Corona-Pandemie an Bedeutung gewonnen.

Weinbäuerinnen konnten so trotz abgesagter Tage der offenen Kellertüren weiter mit Konsumenten im Kontakt bleiben. Wichtig ist das vor allem für den Kanton St. Gallen. Ein eher unbekannter Weinkanton – der aber über Reben von Rapperswil-Jona am Zürichsee über den Walensee und das Rheintal bis hinunter zum Bodensee verläuft.

**31 Rebsorten im Kanton**

Blauburgunder oder Pinot noir ist mit rund 12 000 Aren die mit Abstand wichtigste Rebsorte, gefolgt von 2200 Aren Müller-Thurgau oder Riesling×Sylvaner. Insgesamt zählt der Kanton St. Gallen nicht weniger als 31 Rebsorten. Dies wiederum hat zur Folge, dass hinter jedem Wein eine andere Geschichte steckt. Geschichten, an denen Konsumentinnen interessiert sind, und die dank Social Media erzählt werden können. «Darin unterscheidet sich der Wein, der viel emotionaler ist, von jedem anderen landwirtschaftlichen Produkt», ist Dürr überzeugt. Sogar einschliesslich Käse, obschon allein im Toggenburg über 200 Käsesorten produziert werden.

**OSSINGEN ZH:** Vortrag**Fotografien aus dem Weinland**

*Fotograf Hans-Caspar Ryser zeigt unter dem Motto Biodiversität im Zürcher Weinland einen Querschnitt seiner Bilder.*

HANS-PETER WIDMER

Ausgerüstet mit Kamera und viel Naturwissen hat sich der Marthaler Hans-Caspar Ryser übers ganze Jahr hinweg auf die Fotopirsch gemacht und dabei viele Schönheiten in der Weinländer Natur mit ihrem tierischen und pflanzlichen Leben festgehalten. In einem Vortragsabend in Ossingen ZH zeigte Ryser in der Gemeindestube eine breite Auswahl seiner Bilder. «Wir haben im Weinland durchaus einige Kostbarkeiten mit sehr verschiedenen Lebensräumen», sagt der Fotograf. «Das Wasser spielt dabei oftmals eine zentrale Rolle.» Ryser startete seine Fotopirsch im Winter. Dabei ist es ihm gelungen, sehr seltene Exemplare aus der grossen Tier-, Vogel- und Amphibienwelt vor die Linse zu bringen. In den neuen mit den Thuraun geschaffenen Lebensräumen haben sich bereits viele teilweise verschwundene neue Vogel-, aber auch Kleintierarten wieder angesiedelt. Wer die Bilder des Fotografen selber begutachten möchte, kann dies am Freitag, 12. November, um 20 Uhr im Restaurant Stube in Marthalen ZH tun. Der Eintritt ist frei und mit Zertifikat möglich.

**LAAX GR:** Alpinavera vergibt erstes regio.garantie-Zertifikat an ein Restaurant**Mind. 60% Graubünden auf dem Teller**

*In Laax hat sich das erste Restaurant das regio.garantie-Zertifikat ausstellen lassen, was viel Engagement vom Team braucht.*

ANDREAS CADONAU

Mindestens 60% der Speise- und Getränkekarte des Restaurants «s'nani» im Apartment Hotel Peaks Place in Laax (GR) muss aus Zutaten regionaler Herkunft bestehen. Damit entspricht das Restaurant den Vorgaben von Alpinavera für die regio.garantie-Zertifizierung. Und das «s'nani» ist der erste Gastrobetrieb, welcher von Alpinavera für Graubünden zertifiziert worden ist.

Alpinavera ist die Vermarktungs- und Kommunikationsplattform für regionale Produkte der Kantone Graubünden, Glarus, Tessin und Uri. Wie Ann-Marie Lafranchi von Alpinavera auf Anfrage bestätigte, gibt es immer wieder Gastrobetriebe, die sich für die regio.garantie-Zertifizierung interessieren. Zu einer Zertifizierung ist es bis auf das «s'nani» bisher nicht gekommen. Die Gäste des Laaxer Restaurants haben nun die offizielle Bestätigung dafür, dass das, was sie auf ihrem Teller serviert bekommen, mindestens zu 60% im Kanton Graubünden gewachsen und hergestellt worden ist. In Tat und Wahrheit dürften es mehr sein, wie Pascal Schmutz vom Peaks-Place-Apartment-Hotel erklärte.

**Motiviertes Team**

Pascal Schmutz hat das Restaurantkonzept entwickelt und ist für die Küche und das Restaurant verantwortlich. «Wir haben



Der Restaurant- und Küchenleiter vom Restaurant «s'nani» in Laax, Pascal Schmutz, ist vom Angebot regionaler Produkte in Graubünden begeistert. (Bilder: Andreas Cadonau)

ein sehr junges und motiviertes Küchenteam», und er betont, dass es diese Motivation brauche, um das Regio-Konzept umsetzen zu können.

**Bis zu 90% regional**

«Was wir seit Anfang Jahr unseren Gästen servieren, besteht bis zu 90% aus Zutaten der Region», freut sich Schmutz. Einschränkung ist nicht gerade ein beliebtes Wort in der modernen Gesellschaft, und Pascal Schmutz möchte auch nicht von Einschränkungen reden, wenn es darum geht, den Gästen sein regionales Konzept schmackhaft zu machen. «Klar sind wir uns heute gewohnt, dass alles zu jeder Zeit verfügbar ist.» Und diese Verfügbarkeit von allen Produkten zu jeder Jahreszeit ist nicht gegeben, wenn ein Restaurant auf regionale Produkte setzt.

«Wir reden über Saisonalität, und anstelle von vier verschiedenen Fischen auf der Speisekarte ist halt nur einer aufgeführt. Und



Auf den Tellern befindet sich «Saisonalität».

wenn eine Obsternte ausgefallen oder schlecht ist, kommt zwangsläufig weniger Obst auf den Teller.» Mit den Gästen kommunizieren und das Betriebskonzept und die Speisekarte erörtern, ist ein wichtiger Bestandteil der Arbeit von Pascal Schmutz und seinem Team. «Wir stossen auf viel Goodwill und Interesse.» Natürlich gibt es auch Gäste, die nicht so erfreut sind, dass die Cola nicht mehr auf der Getränkekarte zu finden ist.

**Im Seeland aufgewachsen**

Pascal Schmutz ist im Berner Seeland aufgewachsen und schon früh mit der Landwirtschaft in Berührung gekommen.

Im Berner Seeland wird ein grosser Teil des Schweizer Gemüses angebaut. Von dieser Zeit kommt auch der Respekt gegenüber den landwirtschaftlichen Produzenten und ihrer Arbeit.

Was Schmutz in Graubünden angetroffen hat, begeistert ihn. «Die Vielfalt der landwirtschaftlichen Bündler Produktion ist schon erstaunlich», bemerkt er. Der Restaurant- und Küchenleiter im Peaks-Place-Apartment-Hotel in Laax investiert viel Zeit, auch Freizeit, um Produzenten zu besuchen, ihre Produkte kennenzulernen und die Liefermöglichkeiten auszuloten. «Vor allem die Wintersaison ist herausfordernd und muss gut geplant und vorbereitet sein», betont Schmutz.

Um sein Betriebskonzept umsetzen zu können, ist er auf die Mitarbeit seines Teams angewiesen. Die Mitarbeiter sind aufgrund des Regionalitätskonzeptes mit besonderen Fragestellungen konfrontiert und erfahren ihre Arbeit aus einem anderen Blickwinkel.

**Logistik ist schwierig**

Die Preisgestaltung ist natürlich auch ein Thema beim Hotel-Apartment und beim «s'nani» in Laax. Pascal Schmutz glaubt, mit seiner regionalen Küche mit den anderen Anbietern in Laax konkurrenzieren zu können. Es gibt auch regionale Produkte, die zu teuer sind, um in der «s'nani-Küche» Verwendung zu finden, jedoch beschäftigen ihn andere Probleme viel mehr: «Die Logistik, der Warentransport vom Produzenten zu uns Verbrauchern, ist schwierig geworden.»

**FEHRALTORF ZH:** Ärger auf der Pferderennbahn**«Die leben doch in einer anderen Welt»**

*Hanspeter Bachofen nahm ein Stück Land unter den Pflug, welches eigentlich als Pferderennbahn dient.*

SUSANNE SIGRIST

Der Aufschrei in den Medien letzte Woche war gross: «Generationenstreit gefährdet Pferderennen», «Der grosse Fehraltorf-Schock» und «Osterrennen Fehraltorf vor dem Aus». Einige Tage später hat sich die Lage etwas beruhigt. Geblieben ist das etwa fussballplatzgrosse Stück Land, seit wenigen Tagen ungewohnt braun anzusehen, nicht mehr grün, so wie es 75 Jahre lang war.

«Ich habe es umgepflügt und Winterweizen angesät», erklärt Hanspeter Bachofen, dem es gehört. Auslöser war für ihn allerdings kein Generationenstreit: Weil er andernorts Land abtreten musste, hatte er sich entschlossen, dieses Stück zwischen Bahngleis und Reittribüne wieder zu bewirtschaften. Damit fehlt etwa ein Viertel des Bodens, auf dem die Rennen jeweils ausgetragen wurden. Diese, so meinen die Organisatoren, könnten nun nicht mehr durchgeführt werden.

Ein schriftlicher Vertrag mit dem Reitverein, welcher die Osterrennen jeweils organisiert, bestand nicht. Aber natürlich war auch ihm klar, dass seiner Entscheidung Reaktionen folgen würden. Unappetitlich waren die anonymen Droh- und Hassbriefe, die ihm geschickt wurden. Und Anfeindungen in sozialen Medien. Aber natürlich gab es auch solche, die verstehen, dass er sich



Anstatt Pferderennen gibt es Winterweizen. (Bild: ssi)

sein Land wieder «geholt» hat. «Ich war immer offen für einen fairen Landabtausch», erklärt er. «Aber was mir angeboten wurde, war von minderer Qualität», sagt er.

«Möglichkeiten hätte es mehrere gegeben, zumal einige Mitglieder im Reitverein ebenfalls Landbesitzer in Fehraltorf sind. Aber es ist halt schon so: Jeder will beim anderen feiern, nicht auf seinem eigenen Land. Wenn jetzt von einem Verlust für die Gemeinde gesprochen wird, wundere ich mich: Es sind vor allem auswärtige Reiter, welche an den Rennen teilnehmen. Mit den 15 000 Franken, welche die Gemeinde jeweils an die Rennen beigetragen hat, kann man andere Dorfvereine unterstützen». Doch es geht ihm nicht nur um Geld, sondern auch um Achtung und Wertschätzung. «Ich bekomme 1000 Franken fürs Land – und was zahlen sie für Preisgelder? Die leben doch in einer anderen Welt. Ich als Bauer werde von den Veranstaltern der Osterrennen wie ein Unterhand behandelt, für die Pferdebesitzer zählt nur ihr Hobby. Nun ist alles anders: Altes geht weg, Raum für Neues entsteht», sagt Bachofen.