

DIE OSTSCHWEIZ

Die Schweiz am Abgrund?

Eine Analyse zur Lage der
Nation

Eine Million verloren

Wie eine Ostschweizerin
zum Betrugsoffer wurde

Stallgeruch im Bundeshaus

Wie Bauernpräsident Markus Ritter die
Landwirtschaft auf Vordermann bringt

Die Olivenfrau

Jungunternehmerin Ana Krnjic
ging in der eigenen
Küche an

Alzheimer

Neuer Wirkstoff
gibt Anlass zur
Hoffnung bei der
Bekämpfung von
Demenz



CHF 12.-
EUR 12.-

12/09/2024



GREENOVATION SUMMIT



Jetzt anmelden
greenovation-summit.ch

12. SEPTEMBER 2024

CUBIC Innovation Campus
Bühler AG, Uzwil

Sandra Banholzer CEO Rausch AG

Johanna Gollnhofer Universität St. Gallen HSG

Andreas Zindel CEO Zindel + Co. AG

Thomas Kirchhofer Direktor St. Gallen Bodensee Tourismus

Mona Vetsch Moderation

u.v.m

Sponsoren



Programm Partner



Presenting Partner



Veranstalter

DIE OSTSCHWEIZ

Liebe Leserin, lieber Leser

Das Thema Landwirtschaft liegt mir im Blut. Meine Urgrosseltern führten einen Bauernhof. Natürlich war ich noch zu jung, um mitzubekommen, welche immense Arbeitsleistung dahintersteckt. Aber noch heute habe ich das Bild der Hände von meinem Urgrossvater vor Augen, das eindrücklich zeigt, welche Leistungen er während seines Lebens vollbracht haben muss.

Aufgewachsen im tiefsten Toggenburg, in Nesslau, war die Landwirtschaft schliesslich tagtäglich sicht- und erlebbar. Und oft war sie auch riechbar. Nicht selten musste meine Mutter einen Spurt hinlegen, um die frischgewaschene Wäsche im Garten vor den Geruchsemissionen zu schützen.

Auch heute noch wohne ich neben einem Bauernhof. Und ich staune noch immer, mit wie wenig personellen Ressourcen ein grosser Betrieb und eine sehr stattliche Fläche Land Tag für Tag bewirtschaftet werden.

Mit dieser Ausgabe widmen wir uns vertieft dieser für die Schweiz sehr wichtigen Branche. Wir zeigen ihren Stellenwert auf und blicken hinter die Kulissen einiger regionaler Betriebe, die mit harter Arbeit und Innovationskraft erfolgreich geworden sind.

Oberster Bauer der Schweiz ist nach wie vor Nationalrat Markus Ritter. Er wird aufgrund seines breiten Netzwerks und äusserst homogen agierender Vertreterinnen und Vertreter dieses Segments verschiedentlich als gewichtigster und einflussreichster Politiker in Bundesbern betitelt. Tatsächlich spürt man sein Feuer noch immer in jedem Gespräch. Auch in unserem grossen Interview in dieser Ausgabe.

Kürzlich sprach er übrigens an einem Anlass knapp eine Stunde lang über die Chancen und Nöte der Landwirtschaft. Und er unterlegte das mit unzähligen Zahlen. Ohne jegliche Form von Spickzetteln wohlgemerkt. Damit schafft er es, die Funken überspringen zu lassen. «Nun habe ich Lust, Bauer zu werden», entfuhr es einem der anwesenden Gäste nach Ritters Ausführungen. Perfektes Marketing also. Eines, das von Authentizität lebt.

Ich bin ganz grundsätzlich der Meinung, dass sich die Schweiz wieder auf gewisse Werte fokussieren sollte, die dieses Land geprägt haben – und es noch tun. Die Landwirtschaft ist ein wichtiger Teil davon.

Herzlich,
Marcel Baumgartner



Wenn Sie neu auf uns gestossen sind und keine Ausgabe verpassen wollen, dann abonnieren Sie unser Magazin unter abo@dieostschweiz.ch oder per Telefon unter 071 221 20 90.

Am schnellsten geht es online:
www.ostschweizermedien.ch/angebote



Herausgeber, Redaktion und Verlag:

«Die Ostschweiz»
Ostschweizer Medien AG
Marktgasse 14
9000 St. Gallen
T +41 71 221 20 90
info@dieostschweiz.ch
www.dieostschweiz.ch

Redaktionsleitung: Marcel Baumgartner, marcel.baumgartner@dieostschweiz.ch | **Verlagsleitung:** Martin Oswald | **Anzeigenleitung:** Martin Schwizer, martin.schwizer@dieostschweiz.ch | **Marketing-service:** Katja Zambelli, katja.zambelli@dieostschweiz.ch | **Redaktion:** Manuela Bruhin, Michel Bossart, Denise Bächler | **Autoren:** Thomas Baumann, Benedikt Würth, Gottlieb F. Höpli, Andrea Büsser, Yvonne Aldrovandi, Andrea Kobler, Stefanie Giger, Rafael Seeh, Astrid Nakhostin, Hansjörg Hinrichs, Reena Kirshnaraja | **Fotografie:** Bodo Rüedi | **Korrektorat:** Galledia Print AG | **Aboverwaltung:** KünzlerBachmann Verlag AG, abo@dieostschweiz.ch | **Abopreis:** CHF 69.– für 6 Ausgaben | **Erscheinung:** «Die Ostschweiz» erscheint 6 Mal jährlich mit Ausgaben im März, Mai, Juli, August, Oktober, Dezember | **Gestaltung/Satz:** Multicolorprint AG | **Produktion:** Galledia Print AG



ENTSORGEN, TRANSPORTIEREN,

RÄUMEN – UND VIELES MEHR...

**Transport, Logistik und Recycling für
Private, Gewerbe und Industrie.**

www.hugelshofer.ch

HUGELSHOFER  **GRUPPE**

Hugelshofer Gruppe · Juchstrasse 45 · CH-8500 Frauenfeld · Telefon +41 52 728 05 11



Bleib
Quöllfrisch

appenzellerbier.ch

INHALT

02-24

Auftakt

- 06 **Wo Wellen für eine Vollbremsung sorgen**
- 08 Meinungen und Einschätzungen
- 11 Das Zitat: Es geht um Missbrauch



Politik

- 12 Die Schweiz am Abgrund? Eine Analyse
- 15 **Ständerat Benedikt Würth über die «späte Rechnung»**
- 16 Er tritt ab: Regierungsrat Fässler im Interview

Kommentare

- 22 Gottlieb F. Höpli: Wenn die Pferde durchbrennen
- 23 **Andreas Büsser: Die künstliche Intelligenz ist männlich**



20

Business mit Oliven: Ana Krnjic

Gesundheit

- 24 **Hoffnungsschimmer für Alzheimer-Patienten?**

Special Landwirtschaft

- 30 Zahlen und Fakten
- 34 Markus Ritter über schöne Bäuerinnen
- 39 Wichtige Branche: Im Austausch mit Agronom Christian Manser
- 45 **Bauer: Ein Beruf mit Zukunft? Martin Willi klärt auf**
- 48 Zu Besuch auf dem Bauernhof Brumenau in Wittenbach
- 52 Bergangus – die glücklichen Rinder aus Pfäfers

78

Dani Egger: Ein Mann widmet sich dem Krieg



- 57 Grosse Schäden durch Littering
- 58 Albert Popp aus Steinach setzt auf Heidelbeeren
- 62 Das Wesen der Biodiversität
- 66 Zucker aus der Heimat. Zum Beispiel aus Siegershausen

Mehr Infos via QR-Code

Sie finden in diesem Magazin bei mehreren Artikeln QR-Codes, die Sie zu weiteren Infos führen. Hinweis: Bei neueren Handys einfach Kamera aktivieren und auf dem QR-Code platzieren. Die meisten Zusatzinfos finden Sie zudem auf www.dieostschweiz.ch unter dem Menüpunkt «Magazin».

Menschen & Gesellschaft

- 72 **Er gibt Vollgas – am Bergrennen in Hemberg**
- 76 Sie hat fast eine Million Franken verloren: Ruth Van de Gaer Sturzenegger

Wo Wellen für eine Vollbremsung sorgen

Wasser ist definitiv mein Element. Kein Wunder also, dass mich gerade dieses wieder einmal so richtig erdete. Wer Wind um die Ohren und Wellenbewegungen unter sich hat, spürt sich selbst endlich wieder.

Autor und Bilder: Marcel Baumgartner



Ich bin keine Person, die sich – abgesehen von der einstigen Selbstständigkeit – gross in Abenteuer stürzt. Und ich habe auch keine Liste mit Träumen, die ich mir unbedingt noch erfüllen möchte. Dass ich mich kürzlich zu einem Segeltörn auf einem Boot mit komplett fremden Leuten entschieden habe, passt eigentlich gar nicht zu mir. Und wohl genau deshalb wird mir diese Woche in Sardinien für immer in Erinnerung bleiben. Womöglich hat es auch damit zu tun, dass der ganze Trip als «Weinreise» angepriesen wurde. Man geniesst also nicht nur die unbekümmerten Stunden auf dem Schiff, man wird auch noch kulinarisch verwöhnt.

Letztlich – so gut die Tropfen auch waren – waren es aber die kleinen Dinge, die mich vom hektischen Alltag wieder zur inneren Ruhe gebracht haben. Der Wellengang. Das Erlernen von Schiffsknoten. Der Sprung ins Meer. Das Beobachten des Windes und seine Auswirkungen auf die Segel. Der Austausch mit Menschen, die ebenso wie ich, einfach wieder einmal die Natur geniessen wollten. Und ja, letztlich war es auch eine spontane Regatta mit einem Nachbarschiff, das für Spannung sorgte und mir die Präzision aufzeigte, die es bei der Navigation effektiv benötigt.

Veranstaltet wurde die Reise vom Ostschweizer Adi Leutenegger, der mit seiner Firma sailingpassion.ch by skad GmbH Segelferien in diversen Ländern anbietet. Er selbst benötigte eine Auszeit, bis er sich in dieses berufliche Abenteuer stürzte.



Hier geht es zum Hintergrundinterview mit Adi Leutenegger.



Verschiedene Angebote von sailingpassion finden Sie hier.



Meinungen und

Sechs Personen, sechs Kommentare. Im Mittelpunkt stehen die Kirche, das Asylwesen, Österreich und läppische 14 Millionen Franken.



Weltweite Zunahme der Christenverfolgung

Während westliche Medien weniger darüber berichten, nimmt die Christenverfolgung weltweit immer mehr zu. Gemäss dem aktuellen Verfolgungsindex der Hilfsorganisation Open Doors werden bis zu 350 Millionen Christen bedrängt, diskriminiert und verfolgt.

Lebensbedrohlich ist das Leben für Protestanten, Katholiken und Orthodoxe zum Beispiel in Nordkorea, wo etwa 300 000 Christen ihre Religion verleugnen müssen, während 70 000 Gläubige in Gulags interniert sind. In Indien, Afghanistan, Ägypten, Somalia, Sudan, Pakistan, Eritrea, Libyen, Irak, im Jemen und im Iran gibt es täglich Gewalt gegen Christen, Diskriminierung, Ausgrenzung, Benachteiligung und Schikane durch den Staat oder gesellschaftlichen Druck.

Das Hilfswerk Kirche in Not (ACN) spricht von der «grössten Christenverfolgung seit 2000 Jahren».



Lesen Sie hier den ganzen Kommentar von Giuseppe Gracia.



Mächtiges Asylchaos im Durchschnitkantanton

Absolut irre Zahlen im Asylbereich im Thurgau: fast 5000 Personen. Deutlich über 100 Stellen (ohne Gemeinden). Kosten über 60 Millionen. Zum Vergleich: Der Personalaufwand des gesamten Thurgauer Finanzdepartements bewegt sich in etwa in dieser Höhe.

Und die Mehrheit der Leute sind keine Flüchtlinge, also illegal da. Wenn ich daran denke, welche Summen wir im Kantonsrat jeweils als «harte Sparmassnahme» verkaufen, so kann einem schlecht werden. Gemäss dem Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) wurden 2023 insgesamt 50 185 Personen an der Schweizer Grenze beim rechtswidrigen Grenzübertritt aufgegriffen. 2021 war die Zahl mit 18 859 Personen bedeutend kleiner. Die Anzahl der Personen im Asylwesen hat in unserem kleinen Kanton in den Jahren 2019 bis 2023 stark zugenommen. Von 2156 auf 4871.



Hier geht es zum vollständigen Beitrag von Hermann Lei.



14 Millionen für Ermotti gehen absolut in Ordnung

Viele finden es ungerecht, dass der UBS-CEO Sergio Ermotti ein derart hohes Salär bezieht. Und vergessen darob ganz: Es ist auch eine Entschädigung für den vergeblichen Effort all derjenigen, welche es nicht bis ganz nach oben schaffen.

Tatsächlich begeht man einen Denkfehler, wenn man Personen wie Sergio Ermotti mit «normalen» Bankangestellten vergleicht. Zwar haben diese zumeist ebenfalls als einfache Bankangestellte begonnen – genauso wie Roger Federer einst als unscheinbarer Junior Bälle übers Netz schlug oder an den Swiss Indoors in Basel als einer von vielen Balljungen den verschlagenen Bällen der Stars nachsprintete. Doch wie sich im Tennis die Spreu vom Weizen trennt und nur wenige von Abertausenden Junioren zu Spitzenspielern heranreifen, so geht es auch im Berufsleben zu. Manche investieren mehr als andere, haben Talent und auch Glück.



Die komplette Einschätzung von Thomas Baumann finden Sie hier.

Einschätzungen



Wann wir die Österreicher überholen werden

Österreich hat nur unwesentlich mehr Einwohner als wir. Aber wir holen jährlich auf, und in ein paar Jahren werden wir das Land, bevölkerungsmässig, elegant hinter uns gelassen haben. Triumph wäre allerdings fehl am Platz, denn eigentlich bräuchten wir dringend viel mehr Österreicher!

Täglich sterben in der Schweiz etwas mehr, als neu geboren werden. Dieses Negativwachstum wird ökonomisch zum Fiasko, wenn die nichtarbeitende Bevölkerung immer älter wird. Also importieren wir Einwohner. Importe allein reichen indessen auch nicht, denn die Importe sollten sich selbstredend auch vermehren. Insbesondere Familien aus Ex-Jugoslawien sind dabei wesentlich fertiler als andere, vor allem als ursprüngliche Schweizer. Die gebärfaulen Eidgenossen stellen nämlich bedeutend weniger Kinder auf die Welt; ohne die tüchtigen Immigranten würden wir vermutlich aussterben.



Die gesamte Glosse von Roland V. Weber finden Sie hier.



Islamunterricht: Wir müssen unsere Werte verteidigen

Im Thurgau soll ab Sommer islamischer Unterricht an Thurgauer Schulen gegeben werden. Der Bund fördert dieses Vorhaben mit Steuergeldern. Grund dafür sei eine Vorbeugung von Extremismus sowie eine bessere Integration.

Da fragen wir uns – sind wir mit unseren Steuergeldern verantwortlich, eine Ideologie zu fördern, die sich nicht mit unserem Wertegefüge vereinbaren lässt? Es ist kein Geheimnis, dass der Koran mit sämtlichen Schriften ein anderes Menschenbild mit dazugehörendem gesellschaftlichen Umgang miteinander lehrt (z. B. mit Frauen).

Wir aber leben in einem christlichen Land, welches auf christlich-biblichen Werten aufgebaut worden ist. Das dies immer noch so ist, lesen wir im ersten Satz unserer Bundesverfassung. Da steht: «Im Namen Gottes des Allmächtigen».



Marco Bortoluzzis Gastkommentar finden Sie hier.



Muss der zölibatäre Lebensstil abgeschafft werden?

Ende September haben wir Katholikinnen und Katholiken in der Schweiz einen veritablen Schock erlebt. Die Studienergebnisse zum sexuellen Missbrauch in der Katholischen Kirche haben Mitarbeitende und Gläubige tief erschüttert. Wir müssen alle Strukturen kritisch hinterfragen, die einen sexuellen Missbrauch in diesem Ausmass zumindest ermöglichen konnten. Dem hat sich die kirchenpolitische Bewegung «Reformen jetzt» verpflichtet: Gemäss dem Prinzip «Konstruktiv und machbar» schauen wir, wo wir Bischöfe oder staatskirchenrechtliche Organe zum Handeln auffordern können, ohne uns aus der Verfassung der Weltkirche herauszukatapultieren.

Darum mögen die Vorschläge, die ich mit zahlreichen Fachleuten in verschiedenen Zusammensetzungen mitverfasst habe, von aussen betrachtet, nur kleine Schritte sein. Dennoch können wir viel damit erreichen.



Die Einschätzungen von Ann-Katrin Gässlein können Sie hier nachlesen.



WO IDEEN SPRIESSEN

WORKSHOPS & SEMINARE IM KYBUNPARK

Verleihen Sie Ihrem Geschäftsanlass eine einmalige Note und sorgen Sie für einen produktiven Austausch. In heller Atmosphäre sind unsere Räumlichkeiten mit modernster Technik und allem, was Sie für ein erfolgreiches Meeting oder Strategie-seminar benötigen, ausgestattet. Immer mit Sicht auf den «heiligen Rasen».

Mit interessanten Zusatzoptionen wie Torwandschiessen, Stadiontour und mehr, sorgen wir für einen gelungenen Event.



ENTDECKUNGSTOUR

Jetzt QR-Code scannen und erstklassige Angebote sowie Räumlichkeiten erkunden



fcsg.ch/events

Kontaktieren Sie uns – ein engagiertes und eingespieltes Team freut sich auf Ihre Anfrage: event@fcsg.ch, Tel. +41 71 314 14 14



«Wenn man nicht ernst genommen wird, kommt ein Gefühl von Ohnmacht auf.»



Psychologe
Peter Flury-Kleubler
ordnet ein.

Die Füße seiner Schülerinnen waren das Objekt der heimlichen Begierde einer St. Galler Lehrperson. Er filmte diese offenbar während des Unter-

richts. Was kann ein solcher Übergriff bei den Mädchen auslösen? Psychologe Peter Flury-Kleubler erklärt die Zusammenhänge.

Das Gespräch
lesen Sie hier:



Die Schweiz am Abgrund?

Das schöne Bild der Schweiz erhält Flecken. Hohe Zuwanderung. Steigende Lebenskosten. Immer mehr Fälle von Armut. Fachkräftemangel. Gerät unser Land zunehmend in Schieflage? Eine Auslegeordnung.

Text: Thomas Baumann, Bild: depositphotos.com



Trotz aller Probleme: Es geht uns gut. Die Schweiz hat nach Japan die zweithöchste Lebenserwartung weltweit (mit Ausnahme kleinerer Territorien wie Hongkong, Macao, Monaco und Liechtenstein). Wir leben immer länger und sind immer länger gesund: Alleine in den letzten 50 Jahren hat die Lebenserwartung hierzulande um sagenhafte zehn Jahre zugenommen.

Wir zahlen die höchsten Löhne Europas, haben eine tiefe Staatsverschuldung und die Aktienmärkte sind auf Rekordniveau. Selbst die Inflation ist gezähmt, wie die jüngste Leitzinssenkung der Nationalbank belegt.

Entsprechend auch das subjektive Empfinden: Schweizerinnen und Schweizer gehören weltweit zu den glücklichsten Menschen – auch wenn die Schweiz im jüngsten «World Happiness Report» gerade einige Plätze eingebüsst hat.

Die nach wie vor rekordhohe Zuwanderung unterstreicht, dass es sich in der Schweiz ganz offensichtlich besser lebt als anderswo. Alles bestens also – haben wir nicht allen Grund, uns (selbst-)zufrieden zurückzulehnen?

Inflation der Probleme

Wer jedoch glaubt, in der Schweiz herrsche allerorten Friede, Freude, Eierkuchen, der hat die Rechnung ohne den Wirt gemacht. Eben noch schallte es durchs Land: «Die Rente reicht nicht mehr» – durchaus erfolgreich, wie man feststellen konnte. Dafür wird jetzt die AHV-Kinderrente abgeschafft, weil einige Rentner davon «in Thailand wie ein Fürst» lebten.

Kaum war die 13. AHV-Rente beschlossene Sache, schrie uns auch schon die Titelseite der Pendlerzeitung «20 Minuten» entgegen: «Bauer zeigt sein Budget: «Es reicht nicht». Und prognostiziert auch gleich: «Die Schweizer





Bauernproteste werden immer grösser.» Jedenfalls so lange, bis der Frühling Einzug hält und die Bauern wieder aufs Feld müssen.

Und noch etwas später reibt uns der «Tages-Anzeiger» die Geschichte einer alleinerziehenden Mutter unter die Tränendrüsen, welche es sich mit dem Grundbedarf der Sozialhilfe nicht leisten kann, eine Gurke für zwei Franken zu kaufen.

Sorgen der Bevölkerung

Doch abgesehen davon: Worum sorgt sich die Bevölkerung wirklich? Ein guter Ansatzpunkt, um dies in Erfahrung zu bringen, ist das

«Sorgenbarometer», welches das Forschungsinstitut gfs in Bern seit 1988 alljährlich für die Credit Suisse erstellt.

Im letzten Jahr (2023) stand das Gesundheitswesen an oberster Stelle der Sorgen, gefolgt vom Klimawandel und der Altersvorsorge.

Auch bei einer längerfristigen Betrachtung zeigt sich, dass die steigenden Krankenkassenprämien und die Sicherung der Altersvorsorge meist weit vorne in der Rangliste der grössten Sorgen auftauchen – komplettiert

vom Thema Arbeitslosigkeit, welches jedoch in den letzten paar Jahren für die Bevölkerung offenbar stark an Relevanz verloren hat.

Während die Beziehungen zu EU und der Themenkomplex Zuwanderung/ Personenfreizügigkeit ziemlich konstant im vorderen Mittelfeld rangieren, sind andere Themen deutlich zyklischer: Die Umwelt war noch zu Zeiten des medial gehypten sogenannten Waldsterbens in den 1990er-Jahren des letzten Jahrhunderts mit die Hauptsorge der Bevölkerung – verschwand dann aber in der Versenkung, bis das Thema mit dem Aufkommen der Diskussion um den Klimawandel seit 2019 eine Renaissance erlebte.

Finanzielle Sorgen an erster Stelle

Seit 1996 besetzen die Angst vor Arbeitslosigkeit und steigenden Krankenversicherungsprämien sowie die Sorge um die Zukunft der AHV fast durchgehend die ersten drei Plätze im Sorgenbarometer der Bevölkerung.

Dies änderte sich erst ab 2012, als eine rund zehnjährige Periode unterdurchschnittlich steigender Krankenkassenprämien dazu führte, dass Befürchtungen im Zusammenhang mit der Zuwanderung die Angst vor Prämiensteigerungen aus den Top Drei der Sorgenliste verdrängten. Doch kaum steigen die Prämien wieder stärker, sind auch die manifestierten Sorgen sogleich wieder zurück.

Und geht es wirklich einmal hart auf hart, muss zwischen einer langfristigen Sicherung der Altersvorsorge und dem kurzfristigen Erhalt des Lebensstandards entschieden werden, dann gibt die Bevölkerung im Zweifelsfall Letzterem den Vorrang. Die Abstimmung vom 3. März hat das eindrücklich unter Beweis gestellt.

Die Krankenkassenprämien haben sich in den vergangenen zwanzig Jahren verdoppelt.

Sinkende Reallöhne

Dies dürfte nicht zuletzt eine Folge von drei Jahren mit sinkenden



Reallöhnen sein – es könnten auch vier Jahre sein, denn die Lohnentwicklung 2023 ist statistisch noch nicht ausgewertet. Dies führt dazu, dass die frei verfügbaren Mittel der Haushalte sinken – vor allem, wenn die monatlichen Fixkosten weiter steigen. Krisenstimmung ist garantiert.

Die «Kostenexplosion» im Gesundheitswesen wird dabei schon seit Langem beklagt. Bereits im Zeitraum von 1975 bis 1995 wiesen die Gesundheitskosten ein jährliches Pro-Kopf-Wachstum von 7,1 (oder nach Abzug der Inflation: von 3,8) Prozent aus. Zu Beginn der 1990er-Jahre griffen Bundesrat und Parlament deshalb gar zu Notrecht, um dem Kostenanstieg Herr zu werden.

Aus heutiger Sicht wirken diese Probleme allerdings klein: Lag doch 1996 die Durchschnittsprämie Erwachsener im Standardmodell mit ordentlicher Franchise und Unfalldeckung noch bei 173 Franken. Heute sind es mehr als dreimal so viel: 554 Franken.

Gesundheitskosten verhageln das Haushaltsbudget

Welche Löcher ein Anstieg der monatlichen Fixkosten auf hohem Niveau ins Portemonnaie reissen kann, zeigt das folgende Rechenbeispiel: eine Familie mit zwei Kindern. Verdienst: das Eineinhalbfache des Medianlohns von 6788 Franken, also brutto 10 182 Franken pro Monat. Nach Abzug von Pensionskassen- und Sozialversicherungsbeiträgen und Steuern verbleiben noch rund 8000 Franken monatlich. Die Wohnungsmiete betrage derzeit 2000 Franken und die Krankenkassenprämie der zwei Erwachsenen und zwei Kinder entspreche genau der mittleren Prämie, wie sie das Bundesamt für Gesundheitswesen ermittelt.

Die statistischen Eckdaten: Die Krankenkassenprämien haben sich in den vergangenen 20 Jahren verdoppelt, die Mieten sind um 30 Prozent gestiegen, die Bruttolöhne um 20 Prozent und der Landesindex der Konsumentenpreise (LIK) um zwölf Prozent.

Nach Abzug der monatlichen Fixkosten für Miete und Krankenkasse verbleibt derzeit noch ein mehr oder weniger frei verfügbarer Betrag von 4900 Franken pro Monat.

Es sind genau solche Fixkostenblöcke mit überproportionaler Preissteigerung, welche den Familien das Haushaltsbudget verhageln.

Rechnet man die verschiedenen Positionen mit den angegebenen statistischen Eckdaten 20 Jahre zurück, so kommt man auf ein frei verfügbares Einkommen von 4580 Franken im Jahr 2004. Der Anstieg des frei verfügbaren Einkommens von 320 Franken, oder nominal acht Prozent, vermag dabei den allgemeinen Preisanstieg gemäss LIK nicht auszugleichen. Der Haushalt ist in diesem Zeitraum real ärmer geworden.

Fixkosten wachsen und wachsen

Extrapoliert man die Werte des Jahres 2024 mit den angegebenen statistischen Eckdaten 20 Jahre in die Zukunft, so ergibt dies im Jahr 2044 ein frei verfügbares Einkommen von 4800 Franken. Dies ist sogar nominal weniger als 2024 – von einem Ausgleich der Inflation schon gar nicht zu sprechen.

Wer jetzt glaubt, das Problem seien Preissteigerungen bei Miete und Krankenkassen, der irrt: Würden die Krankenkassenprämien im Gleichschritt mit der Miete ebenfalls um 30 Prozent (auf 1430 Franken) steigen, dann verbliebe im Jahr 2044 immer noch ein frei verfügbares Einkommen von 5570 Franken im Jahr – 670 Franken oder nominal 13,7 Prozent mehr als 2024.

Es sind genau solche Fixkostenblöcke mit überproportionaler Preissteigerung, welche den Familien das Haushaltsbudget verhageln. Ein Teufelskreis: Je stärker die Krankenkassenprämien steigen, desto höher ist deren zukünftiger Anteil am Budget und desto stärker schlagen zukünftige Preissteigerungen durch. Es ist quasi der Zinsezins-Effekt mit umgekehrten Vorzeichen.

Wie weiter?

Der Mittelstand steckt also absehbar in einer Finanzklemme, gleichzeitig treten neue Begehrlichkeiten auf: Nach den AHV-Rentnern möchten auch IV-Rentner eine 13. AHV-Rente, neben dem absehbaren AHV-Defizit sollen auch der Wiederaufbau der Ukraine finanziert und die Rüstungsausgaben gesteigert werden; die Zukunft der bilateralen Verträge mit der EU ist, wie immer, offen.

Woher soll das Geld kommen, um all die verschiedenen – und alle auf ihre Art gerechtfertigten – Begehrlichkeiten zu befriedigen und wo muss man gegebenenfalls Abstriche machen? Dieser Frage soll in einer Serie von Gastbeiträgen nachgegangen werden.



Das sagen unsere Politiker

Lesen Sie hier die Kommentare von Ostschweizer National- und Ständeräten zu diesem Thema.

«Die Party feiern wir heute, die Rechnung bezahlen wir später»



Wir haben eine eigentliche Krisenlegislatur hinter uns: Corona, Energie, Ukraine, CS, Naher Osten. Noch nie wurde in so kurzer Zeit so viel Geld ausgegeben, noch nie wurde in so kurzer Zeit so viel Notrecht erlassen.

Text: Benedikt Würth, Mitte-Ständerat, Bild: parlament.ch

Die Politik war überwiegend getrieben, gleichzeitig reduzierte sich die Reform- und Veränderungsbereitschaft nochmals spürbar. Die Polarisierung nahm ebenfalls zu und somit auch die Fähigkeit, Probleme nachhaltig zu lösen.

All dies hat weiter reichende Folgen. Dass Eigentum immer auch Nutzen und Gefahr bedeutet, ging in breiten Krisen – auch in der Wirtschaft – oft vergessen. Der Staat musste jede Krise finanziell mit erheblichen Mitteln ausgleichen, darum ist auch nicht verwunderlich, dass die Anspruchshaltung gegenüber dem Staat zugenommen hat und viele bereit sind, ungedeckte Checks zu beschliessen. Man geht davon aus, dass sich die Finanzierung der neuen Ausgaben schon irgendwie regeln lässt. Aber die Diskussion seit dem Ja zur 13. AHV-Rente zeigt deutlich: Die polarisierte Parteienlandschaft ist kaum in der Lage, sich auf ein Massnahmenpaket zu einigen, das die Altersvorsorge wieder ins Lot bringen wird.

Dadurch wird die Schuldenbremse unter Druck kommen. Das ist für viele der bequeme Weg, ganz nach dem Motto: Die Party feiern wir heute, die Rechnung bezahlen wir – beziehungsweise die nachfolgende Generation – später. Dagegen werde ich mich entschieden wehren. Die Schuldenbremse ist weder ein Dogma noch eine Ideologie, sondern ein zentrales Verfassungsprinzip, das der Schweiz Stabilität, Verlässlichkeit und Nachhaltigkeit bringt.

Unübersehbar ist aber auch, dass sich im Nachgang zu Corona vielerorts auch die Meinung durchgesetzt hat, dass der Staat die Wirtschaft stärker lenken kann und soll. Das EU-Lieferkettengesetz ist dafür ein gutes Beispiel. Es bleibt

zu hoffen, dass dieses nach den EU-Wahlen definitiv versenkt wird. Europa (und die Schweiz) reguliert sich mit solchen Erlassen komplett ins Abseits. Eine wirtschaftliche Schwächung verschärft die sozialen Probleme, welche den Staat weiter fordern und überfordern. Mit einer klugen Politik muss es darum gehen, dass dieser Teufelskreis gar nicht in Gang kommt. Was heisst das?

Wirtschaftliche Prosperität muss mit guten Rahmenbedingungen und Reformen sichergestellt werden (z. B. sichere Marktzugänge, massvolle Regulierung). Das schafft auch die finanziellen Mittel, um den sozialen Ausgleich und den gesellschaftlichen Zusammenhalt sicherzustellen. Nur ein finanziell solider Staat ist in der Lage, die sozialen Herausforderungen zu lösen. Wo effektive Lücken im sozialen Netz bestehen, muss auch gehandelt werden. Hingegen pervertiert die aktuell beliebte Giesskanne das Solidaritätsprinzip und höhlt den Staat finanziell aus. Im Vorfeld der AHV-Abstimmung wäre es darum klug gewesen, wenn das Parlament die von einer breiten, überparteilichen Ständeratsgruppe getragene Motion zugunsten einer Verbesserung

«Wirtschaftliche Prosperität muss mit guten Rahmenbedingungen und Reformen sichergestellt werden.»

der wirtschaftlich schwachen AHV-Haushalte vorangetrieben und nicht auf die lange Bank geschoben hätte. Es war auch richtig, dass der Kantonsrat St. Gallen die Mittel für die Prämienverbilligung erhöht hat. Wer notwendige Massnahmen zugunsten des sozialen Ausgleichs verpasst, gibt extremen Umverteilungsideen von links unnötig Vorschub.

«Ja, ich trage einige Geheimnisse mit mir herum»



Der St. Galler SP-Regierungsrat Fredy Fässler hatte am 31. Mai seinen letzten offiziellen Arbeitstag. Ein Gespräch über seinen Gesundheitszustand, das Verhältnis zur Polizei und eine Aufgabe, die ihn schon ab Juni beschäftigen wird.

Interview: Marcel Baumgartner, Bild: KEYSTONE/Gian Ehrenzeller

Fredy Fässler: «Nun sollen andere ans Werk.»

Regierungsrat Fredy Fässler war seit 1. Juni 2012 Mitglied der Regierung und führte das Sicherheits- und Justizdepartement. Im Oktober 2022 erlitt er bei einem schweren Sturz zu Hause ein Schädel-Hirn-Trauma, von dem er sich bis im Frühjahr 2023 dank intensiver Therapien und Rehabilitation gut erholte. Ende Mai 2023 ereignete sich ein epileptischer Anfall, der Fässler in seinem Genesungsprozess wieder zurückwarf. Die weitere gesundheitliche Entwicklung verlief leider nicht wie erhofft. Ein leichter Sturz auf dem Weg ins Büro am 28. November blieb zwar komplikationslos, führte den Regierungsrat jedoch zum Entschluss, seine Amtsgeschäfte in Regierung und Departement mit sofortiger Wirkung niederzulegen. Fässler ist ein Vollblutpolitiker und war 12 Jahre Mitglied der Regierung. Zuvor war er 20 Jahre Mitglied des Kantonsrates und auch Fraktionspräsident der SP.

Fredy Fässler, wie geht es Ihnen?

Es geht mir gut, danke. Ich bin zufrieden. Ich habe keine Beschwerden und auch keine Schmerzen. Ich bin etwas langsamer. Und es gibt gewisse Situationen, in denen ich verunsichert bin – etwa beim Gehen in der Dunkelheit oder auf Treppen. Sonst fühle ich mich fit und hoffe, dass das so bleibt, was ja gerade in der Pensionierung eine grosse

Bedeutung hat. Aber es wäre schön, würden diese Verunsicherungen irgendwann wieder verschwinden.

Sie sind eine öffentliche Person. Fällt es Ihnen schwer, über die gesundheitlichen Vorfälle und Ihren aktuellen Zustand zu sprechen?

Anfangs war das so, ja. Es hat mir dann aber gutgetan, die Unterstützung von so vielen Leuten – auch von solchen, die ich nicht kenne – zu erfahren. Man hat mich auf der Strasse angesprochen und mir gute Besserung gewünscht. Und ich habe Briefe und Karten aus der ganzen Schweiz erhalten. Diese immense Solidarität hat mich sehr überrascht. Ich kam mit vielen Menschen ins Gespräch, die etwas Ähnliches erlebt hatten und mir gewisse Befürchtungen nahmen. Mir wurde klar, dass man ansonsten halt einfach nicht über diese Dinge spricht. Es war schön, dass sich die Öffentlichkeit auch auf dieser Ebene für mich interessiert. Offen gestanden hatte ich zu Beginn die Befürchtung, dass das Ganze politisch ausgeschlachtet wird.

Im Sinne von?

Im Sinne von: «Er soll doch nun endlich aufhören.» Aber das ist nicht passiert, kein einziges Mal.





Wir können hier also auf der Politbühne kämpfen, wenn es persönlich wird, herrscht aber Anstand...

Ja. Es ist eine Zurückhaltung spürbar. Gerade dann, wenn das Gegenüber merkt, dass jetzt nicht der Zeitpunkt ist, auf einer Person herumzuhacken. Ich habe die Politikerinnen und Politiker als sehr empathisch empfunden. Das war früher auch schon anders. (lacht)

Sie sind 65. Wie schwer fällt Ihnen der Abschied von der Politbühne?

Die Frage nach einer erneuten Kandidatur hat sich bei mir aufgrund der Vorfälle schon früh gestellt. Und ich haderete wirklich lange mit einem Entscheid. In der Reha in Walzenhausen habe ich nächtelang darüber nachgedacht. Mir fiel dabei etwas auf, das mir vorher nicht so bewusst war.

Und zwar?

Welche immense Bedeutung für mich die Arbeit und die Politik haben. Sie sind Teile meiner Person und meiner Identität. Und sie fehlten mir während der Zeit, die ich in der Klinik verbringen musste, sehr. Es fiel mir also lange Zeit schwer, einen Entschluss zu fassen. Letztlich war es aber ein klarer. Und einer, den ich wohl auch ohne die gesundheitlichen Probleme so gefällt hätte. Ich bin 32 Jahre politisch tätig gewesen und nun im Pensionsalter. Nun sollen andere ans Werk.

Haben Sie Bedenken, dass Ihnen etwas Massgebliches fehlen wird? Oder gibt es schon Pläne für die Zukunft?

Ich hoffe, dass ich nicht zum Leserbriefschreiber mutiere, der alles besser weiss und ständig an die alten Zeiten erinnern will. (lacht) Ob mir das gelingt, sehen wir dann in einem Jahr. Ich bin überzeugt, irgendetwas werde ich bestimmt wieder in Angriff

nehmen. Noch habe ich aber keine Absichtserklärungen unterzeichnet oder Zusicherungen gemacht. Ich möchte zuerst erfahren, was die Pension mit mir macht. Es gab Anfragen, ob ich wieder als Anwalt in einer Kanzlei tätig

sein möchte. Das ist für mich aber aktuell kein Thema. Ich könnte mir im Moment einzig vorstellen, bei der SP 60+ tätig zu werden. Da geht es in erster Linie um den Austausch oder darum, die Partei bei Unterschriftensammlungen zu unterstützen.

Sie stürzen sich also nicht bereits auf die nächsten Aufgaben?

Nein. Ausser auf eine. Unsere ältere Tochter bekam im Mai ihr Kind. Ich wurde also zum ersten Mal Grossvater. Auf diese neue Situation freue ich mich sehr. Und meine Frau und ich wollen unsere Tochter natürlich so gut es geht unterstützen.

Blicken wir auf Ihre Tätigkeit als Regierungsrat zurück. Ins Gremium gewählt wurden Sie 2012 und wirkten von jeher im Sicherheits- und Justizdepartement (SJD). Stand ein Wechsel des Departements niemals zur Debatte? Man kann es ja nicht gerade als Lieblingsdepartement der SP bezeichnen...

Ja, damit liegen Sie wohl – gerade mit Blick auf andere Kantone – richtig. 2012 lag der Fokus in erster Linie auf den beiden freien Departementen Inneres und eben SJD. Beide haben ihren Reiz. Ich als Anwalt hatte aber bereits früher mit fast allen Ämtern des SJD zu tun und kannte die meisten Leute. Und letztlich ist es sicherlich kein Nachteil, wenn man im SJD juristische Kompetenzen mitbringt. Insofern dauerte die damalige Diskussion rund um die Departementsverteilung nicht lange. Und für mich stellte sich die Frage nach einem Wechsel auch vier Jahre später nicht. Ich hatte mich eingelebt und wollte die laufenden Projekte fortführen.

Hat sich Ihre sozialpolitische Sichtweise auf das Schweizer Justizsystem – insbesondere auch auf die Tätigkeit der Polizei – seitdem Sie Regierungsrat sind, in irgendeiner Art und Weise verändert?

Nicht wesentlich, nein. Im Asylbereich ist die Position der SP von jeher klar und unbestritten. Und ich stehe noch heute vollkommen dahinter. Beim Thema «Polizei» hat die SP ihre Positionen etwas geändert. Hier im Kanton war mit ein Auslöser dafür SP-Kantonsrat Sepp Kofler. Er als Polizist zeigte bei entsprechenden Themen in der Fraktion jeweils auf, wie die Realität ist. Einigen wurde dann jeweils bewusst, dass Polizistinnen und Polizisten ja auch Arbeitnehmer sind. Verändert hat sich bei mir etwas ganz anderes.

Und zwar?

Mein Blick auf die Realität. Das hat mich selbst erstaunt. Als Parlamentarier konnte ich im Kantonsrat ausrufen und die Faust auf den Tisch hauen. Und dann wieder abrauschen. Ich war nicht zuständig für ein Resultat. Auch als Fraktionspräsident hatte ich gewissermassen die Aufgabe eines Appenzeller Bläss. Als Regierungsrat wird einem sehr schnell klar: Dem Departement zugeordnete Probleme müssen gelöst werden. Entsprechend geht man anders an die Sache heran. Es bringt nichts, bei der Regierungsratssitzung zuerst das Parteibuch zu zitieren. Man würde sich im Gremium umgehend isolieren und bedeutungslos werden.

Nehmen Sie als abtretender Regierungsrat nun einige Geheimnisse mit in die Pension, von denen die Öffentlichkeit nie etwas erfahren darf?

Ja, ich nehme einige Geheimnisse mit – vonseiten des Bundes, aber auch vom Kanton. Dokumente mit dem Hinweis «vertraulich» oder «geheim» sind verschlossen aufbewahrt. Und nun muss ich sie fachgerecht entsorgen. Ich habe mich hier erkundigt, wie man das machen muss. (lacht) Es hat da effektiv sehr interessantes Material dabei.

«Als Regierungsrat wird einem sehr schnell klar: Dem Departement zugeordnete Probleme müssen gelöst werden.»

Frühlingszauber auf zwei Rädern



Der Frühling haucht den Pedalen neues Leben ein und lädt zum Velofahren in der Ostschweiz ein. Eine Fülle von Veloerlebnissen wartet darauf, entdeckt zu werden.

Die abwechslungsreiche Landschaft der Region St. Gallen-Bodensee bietet beste Bedingungen für unvergessliche Ausflüge mit dem Bike oder E-Bike. Ob gemütlich mit der Familie entlang des Bodensees, sportlich herausfordernd bei der Velo-Rallye, beim Entdecken der Stadt St. Gallen, auf den Wegen der Herzroute oder in den Erlebniswelten entlang des Rheins – die Ostschweiz hält für alle Velo begeisterten ein Abenteuer bereit.

«RheinWelten» erleben

Entlang der Veloland-Rhein-Route 2 verbindet «RheinWelten» rund 250 Highlights in 15 Erlebnis- und Genusswelten, die darauf warten, entdeckt zu werden. Die Strecke schlängelt sich durch malerische Landschaften, offenbart kulturelle Schätze und lädt zu kulinarischen Entdeckungen ein. Velofahren verbindet sich hier mit dem Besuch von Museen, Weingütern und Hofläden sowie einladender Gastronomie und Übernachtungsmöglichkeiten. Um

die Erlebnisse entlang des Radwegs zu erleichtern, steht eine App als Reisebegleiterin zur Verfügung. Die Region St. Gallen-Bodensee bietet gleich drei einzigartige Entdeckungstouren: Auf der Route «See & Strand» am Bodenseeufer zwischen St. Gallen und Romanshorn kommt mediterranes Sommerfeeling auf. Die Erlebniswelt am Wasser lädt zum Verweilen ein,

während zahlreiche Bars und Restaurants südländisches Strandfeeling versprühen. Ganz im Sinne von «Dolce far niente» kann man sich hier eine Auszeit vom Alltag nehmen und nicht nur auf dem Velo einen Gang zurückschalten.

Die Velostrecke «Wein & Bauernhof» führt durch das malerische Rheintal





und verbindet die Schönheit des Velofahrens mit dem Genuss des Weins. Mit dem Bike oder E-Bike lassen sich atemberaubende Ausblicke auf Bergpanoramen, Burgen und Schlösser geniessen. Unterwegs laden idyllische Weindörfer und Höfe zur Weingustation ein.

In der Erlebniswelt «Kloster & Bier» werden die Schweizer Braukultur und das Unesco-Weltkulturerbe erlebbar. Die reiche Brautradition, die auf das Kloster St. Gallen zurückgeht, wartet darauf, entdeckt zu werden. Der berühmte Klosterplan aus dem 9. Jahrhundert ist dabei nur eine der vielen Sehenswürdigkeiten – darauf sind bereits drei Brauhäuser eingezeichnet. Auch ein Stopp in der ältesten Brauerei der Schweiz lohnt sich.



Zu allen
RheinWelten.

Rhein
WELTEN

Familienpass auf zwei Rädern

Auf der Familienroute Bodensee-Rhein können sich schon die Kleinsten auf ein Veloabenteuer freuen. Auf 6 Etappen und 187 Kilometern führt sie entlang von Rhein und Bodensee von Bad Ragaz nach Schaffhausen. In der Region St. Gallen-Bodensee lockt die Route von Altstätten nach Arbon mit einem bunten Mix aus Badespass, Erlebnisbauernhöfen, dem grössten Spielplatz der Ostschweiz und zahlreichen Museen. Idyllische Picknick- und Grillplätze sowie familienfreundliche Restaurants mit Kindermenüs laden zu erholsamen Pausen ein.

Sechs Routen – eine Challenge

Die Velo-Rallye Bodensee führt auf sechs verschiedenen Routen zu den schönsten Plätzen von St. Gallen über das Appenzellerland bis in den Thurgau. Entlang der Routen finden sich lauschige Picknickplätze, Feuerstellen und Aussichtspunkte sowie charmante Restaurants und vielfältige Erlebnisbetriebe.



Zu den Top-5-
Fahrradtouren.

Vierfacher Radspass

Gemütlich auf flachem Terrain dem Bodensee entlang und durch das malerische Rheintal radeln oder doch lieber eine Herausforderung im Alpstein meistern? Die Velo-Collection von St. Gallen-Bodensee Tourismus auf «komoot» bietet vier Velorouten mit Distanzen zwischen 20 und 45 Kilometern für alle Konditionsstufen.

Die «RheinGenussRoute: Loop im grünen Ring» beginnt im Herzen der Stadt St. Gallen und führt durch idyllische und grüne Vorstadtoasen zur historischen Mülenschlucht, zum Naherholungsgebiet Drei Weieren, zum Stadtpark und zum Wildpark Peter und Paul. Unzählige charmante Cafés und traditionsreiche Gasthäuser sorgen für die Stärkung zwischendurch.

Auf der Velotour «Italianità am Bodensee» wird von der Stadt St. Gallen an den schönen Bodensee und durch das Ostschweizer Hinterland wieder zurück geradelt. Die Route führt durch Obstanlagen, vorbei am alten Rhein, dem Bodensee entlang und durch das Appenzellerland mit herrlichem Panoramablick auf die Ostschweizer Alpen. Unterwegs werden einige Höhenmeter überwunden, da lohnt es sich, die Badehose einzupacken und sich im Bodensee abzukühlen.

Auf dem «Loop mit Schoggi, Käse & Säntispanorama» kommen alle Genussmenschen auf ihre Kosten: vorbei am Chocolarium und an der Appenzeller Schaukäserei, wo sich ein Zwischenhalt mit dem Velo lohnt – die Kalorien werden unterwegs sowieso wieder verbrannt.

Das St. Galler Rheintal wartet mit der «Rundtour von Bauernhof zu Bauernhof» auf. Geradelt wird über sonnige Weinbergterrassen, entlang des Rheins und durch idyllische Naturschutzgebiete. Die Route führt vorbei am Haus des Weins im heimeligen Berneck, wo der Weinbau seit über 1000 Jahren gelebte Tradition ist.



Zu den
4 Rundtouren.



StGallen
Bodensee

Kontaktangaben
St. Gallen-Bodensee Tourismus
Bankgasse 9, Postfach, 9001 St. Gallen
Telefon +41 227 37 37
info@st.gallen-bodensee.ch
www.st.gallen-bodensee.ch

Die Oliven- frau



Ana Krnjic ist gelernte Lebensmitteltechnologin. Die Corona-Zeit weckte in ihr die Lust auf Selbstständigkeit. In der haus-eigenen Küche produzierte sie eigene Kosmetikartikel. Das führte zu einem Auftritt in der «Höhle der Löwen» und einer eigenen Produktlinie.

Text: Marcel Baumgartner, Bilder: zVg.

Ja, sie habe sich die Selbstständigkeit einfacher vorgestellt, gesteht die gebürtige Kroatian Ana Krnjic, die heute in Abt-wil in Teilzeit ein eigenes Unternehmen betreibt und in-zwischen vier Produkte auf den Markt gebracht hat. Schon früh hat sie sich mit Naturheilkunde befasst. Während ihres Studiums bei einem entsprechenden Hersteller legte sie den Fokus auf Olivenblätter. Sie studierte diese Pflanze ausgiebig und stellte fest, welche Wirkstoffe sie beinhaltet. Das Thema fesselte sie. Doch jung an Jahren, war für sie bislang nicht an einen Schritt ins Unternehmertum zu denken. Der Gedanke aber begleitete sie auch in den Folgejahren, in denen sie stets der Branche treu geblieben ist.

Corona brachte Zeit

Vor rund 13 Jahren führte sie der Weg in die Schweiz – und auch hier zu einem Arbeitgeber im selben Bereich. Dann kam Corona. Und Corona brachte Zeit und die Möglichkeit, Neues auszuprobieren, mit sich. Ana Krnjic tat dies in der eigenen Küche, die sie kurzerhand in ein eigenes Labor umwandelte. Der Auslöser waren die eigenen Hauptprobleme. Ihnen wollte die heutige Jungunternehmerin mit einem eigenen Kosmetikprodukt Herr werden. Laut eigenen Angaben ist ihr dies auch gelungen. Es folgten Tests mit Freunden und Bekannten. Auch hier seien die Rückmeldungen positiv gewesen. Das führte zum: jetzt oder nie! Ana Krnjic überredete ihren Mann, das Ersparte in die





Ana Krnjic:

«Ich brauche keine Millionen.»

erste Herstellung eigener Produkte zu investieren. Wichtig waren ihr die Nachhaltigkeit und die Herstellung in der Region. So startete sie das Wagnis mit einem Partner im Appenzellerland und trat alsbald als «Ana Kosmetik» auf.

Männer folgen den Frauen

Hart seien die ersten Monate gewesen. Unterschätzt habe sie vor allem die immense Konkurrenz. Ebenso schwierig sei es, potenzielle Kundinnen und Kunden von neuen Kosmetikprodukten zu überzeugen. «Und anfangs hatte ich wohl ein anderes Zielpublikum im Visier als jenes, das sich letztlich aus den Verkäufen und Rückmeldungen herauskristallisierte», erklärt Ana Krnjic. Gerade Personen mit Hautproblemen würden von den Produkten schwärmen. Männer ebenso wie Frauen. Denn die Männer würden sich laut der Spezialistin ohnehin jeweils im Schrank ihrer Partnerin bedienen. Und alles, was nach der Rasur für weniger Hautirritationen sorgt, sei ein gutes Produkt und herzlich willkommen.

Bei den «Löwen»

2021 in der Küche gegründet, hat Ana Krnjic mit ihrem Start-up den Berg noch nicht erreicht. Aber sie schaffte es zumindest schon einmal in die Investorensendung «Die Höhle der Löwen» ins Fernsehen. Dort war die Jury durchaus angetan von ihren Produkten, gab jedoch zu bedenken, dass der Aufbau und die Etablierung einer neuen Kosmetiklinie die Millionengrenze sprengen würden. Vom negativen Juryentscheid liess sich Ana Krnjic nicht unterkriegen. Millionen brauche sie nicht. Schritt um Schritt wolle sie wachsen. Von Jahr zu Jahr. Und letztlich habe sie aus den Inputs der «Experten» einiges herausnehmen können, was sie in den weiteren Aufbau einbringe.

Das ist Unternehmertum. Es wird nicht von Fachleuten im Fernsehen definiert, sondern von der Leidenschaft und den Emotionen der Person, die eine Vision verfolgt.

Historischer Klischeerekord, Hai-Alarm und komplett versendet

Wenn bei den CH-Media-Journalisten die Pferde durchbrennen, kommt's in die Geschichtsbücher. Wenn in den deutschen Medien der Hai-Alarm ausgerufen wird, kommt der Sommer. Und wenn es spät wird auf ARD, kommt richtig gutes Fernsehen.

Text: Gottlieb F. Höpli

ESC: Historischer Klischeerekord für die Geschichtsbücher

Das journalistische Unglück passiert immer dann, wenn die Journalisten von CH Media über ein Ereignis berichten, das die Volksseele ganz besonders bewegt. Also eine Fussball-WM oder ein Eurovision Song Contest (ESC). Darf man dann mit dem Hochgefühl der Volksseele zählen, steigen die CH-Media-Journis regelmässig in den tiefsten Klischeekeller. Und traktieren ihr Publikum mit grossen Buchstaben und Titeln wie (soeben wieder): «Nemo schafft das Unmögliche – ein Sieg für die Geschichtsbücher».

«Unmöglich»? Warum soll es unmöglich sein, einen Wettbewerb zu gewinnen, an dem man teilnimmt? Warum würde man denn sonst teilnehmen? Ganz gratis ist die Teilnahme für die beteiligten Sendeanstalten ja nicht. Teurer ist es allerdings nur noch, den Wettbewerb zu gewinnen. Aber das ist wieder ein anderes Kapitel.

Zweitens: «...für die Geschichtsbücher»? Wir kennen keine anderen Medien, die sich so oft in die Geschichtsbücher einschreiben wollen wie die CH-Media-Blätter. Allen voran die Sportredaktionen: Sei es ein Fussballsieg, ein Stabhochsprung oder ein Schwimmrekord – für die «Aargauer Zeitung» oder das «St. Galler Tagblatt» ist so ein Sprung oder Schwumm

immer gleich «historisch». Aber auch Ressorts, zu deren geistiger Grundausstattung etwas mehr Geschichtsbewusstsein gehören müsste, füllen unablässig die imaginären Geschichtsbücher. Mit einem Dorffest im Leimental oder einem Gesangsauftritt in Malmö. Auf den CH-Media-Redaktionen müssen die Wände inzwischen mit Geschichtsbüchern tapeziert sein.

Der Sommer kommt

«Hai-Alarm im Mittelmeer» – die Zeitungsgruppe des «Münchner Merkur» hat das diesjährige Rennen um die erste Gruselmeldung des Sommers gewonnen. Rund eine Million Leser wurde letzte Woche mit der Meldung beglückt, dass vor Menorca ein Blauhai gesichtet wurde. Wonach der Strand der Baleareninsel sofort geschlossen worden sei. Dass im Mittelmeer 47 Haiarten leben sollen, die allermeisten davon ungefährlich und unsichtbar – geschenkt. Je näher die Sommerferienzeit rückt, desto dichter das Bombardement mit Gruselmeldungen. Über Taschendiebe, fehlende Bademeister, Wucher mit Sonnenschirmen und alle möglichen Fantasie-Bussen für Touristen. Ein bisschen Schauer gehört ins Reisegepäck, sonst bliebe es ja beim Alltag von Wanne-Eickel oder Schwamendingen... Jedenfalls haben die Alarmmeldungen bisher noch nie zu einer Abnahme des Touristenstroms gen

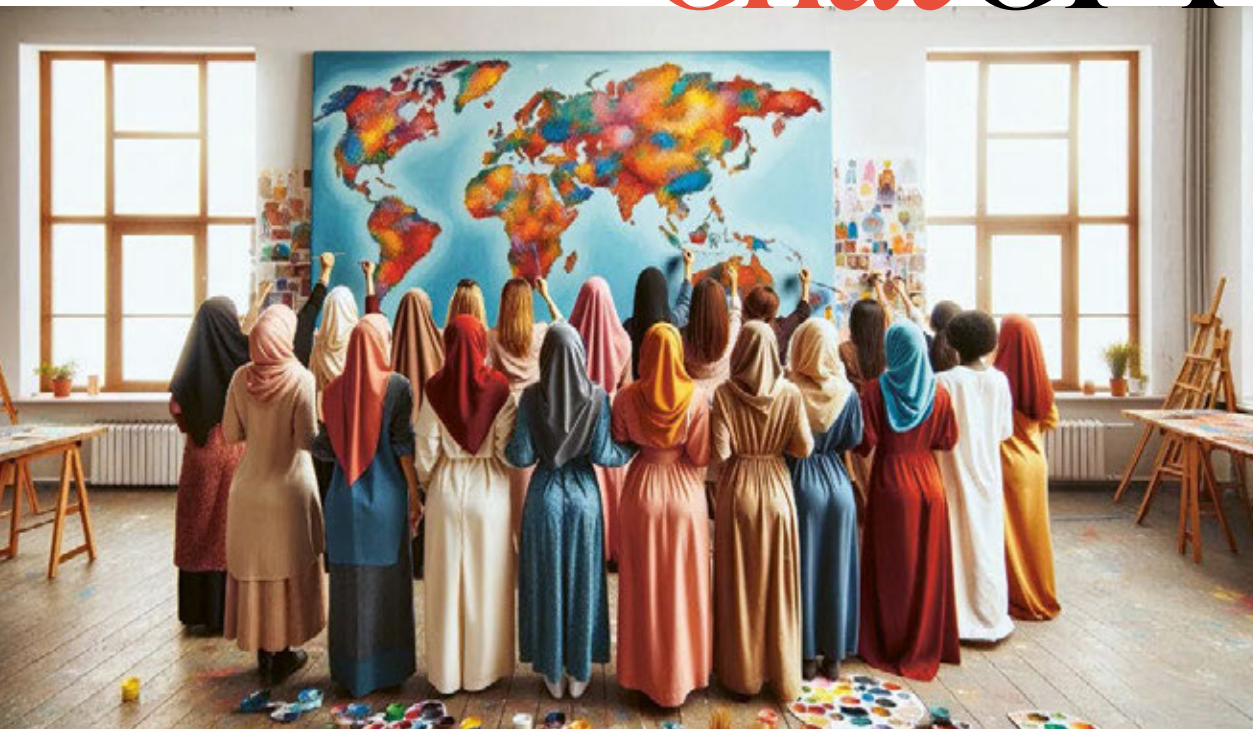
Süden geführt – im Gegenteil. Vielleicht stammen die Alarmmeldungen ja von den Tourismusbüros am Mittelmeer.

«Komplett versendet»

Wer das Glück hatte, am letzten Freitagabend zu später Stunde nicht verreist, noch wach und zufällig auf ARD zu sein, konnte von 22.20–02.30 Uhr(!) eine der besten Serien sehen, die in Deutschland seit sehr langer Zeit ausgestrahlt wurde. Der preisgekrönte Sechsteiler «Die Zweiflers» erzählt die Geschichte einer jüdischen Frankfurter Familie von 1945 bis heute, hat Witz, Kolorit, Dramatik, Tiefgang – und tolle Schauspieler wie die umwerfende Sunnyi Melles, Ute Lemper, jiddisch sprechende Broadway-Stars wie Mike Burstyn und Eleanor Reissa oder die junge Schweizerin Deleila Piasko. Auf den Programmseiten der Medien war davon kaum etwas zu sehen. Man musste also zufällig darüber stolpern. Das wäre fürs Schweizer Fernsehpublikum, das mit Serien von der Alp und anderen Folkloritäten verwöhnt wird, ja noch erklärlich. Unverzeihlich aber ist die unmögliche Programmation fürs deutsche Fernsehvolk. Eine der seltenen deutschen Rezensionen der überragenden Serie (in der Schweiz hatte gerade mal der «Tages-Anzeiger» darüber geschrieben) brachte es auf den Punkt: «komplett versendet».

ChatGPT

ist ein Mann



Eine Politikerin, nennen wir sie Maria, war begeistert von den Möglichkeiten, die künstliche Intelligenz bot. Als politische Aktivistin wollte sie ihre Botschaften auf eine neue, kreative Weise verbreiten. Also beschloss sie, ChatGPT zu nutzen, um Symbolbilder für ihre Kampagnen zu erstellen.

Text: Andrea Büsser, Präsidentin von Die Mitte Frauen des Kantons St. Gallen, Bild: ChatGPT

Doch schon bald stiess Maria auf ein unerwartetes Problem: ChatGPT schien eine Vorliebe dafür zu haben, Frauen auf den Bildern äusserst aufreizend darzustellen. Jedes Mal, wenn sie nach starken, unabhängigen Frauen verlangte, bekam sie üppige Damen in knappen Outfits.

Maria, die sich bewusst war, dass solche Darstellungen nicht unbedingt die politische Botschaft transportierten, die sie beabsichtigte, versuchte, ChatGPT klarzumachen, dass sie eine etwas konservativere Herangehensweise wünschte. «Bitte, ChatGPT», flehte sie, «kannst du die Frauen weniger freizügig darstellen?»

Das Ergebnis war jedoch alles andere als das, was Maria erwartet hatte. Plötzlich waren die Frauen auf den Bildern nicht nur weniger freizügig, sondern komplett verschleiert! Maria konnte nur noch mit offenem Mund auf den Bildschirm starren. «ChatGPT, what the ...?», rief sie aus. «Das ist nicht das, was ich gemeint habe!»

Aber ChatGPT schien nicht verstehen zu wollen. Sein Algorithmus, durchdrungen von subtilen Vorurteilen, konnte sich offenbar nicht von traditionellen Rollenbildern lösen. Für ihn war es entweder «sexy hexy» oder «vollständig verhüllt».

Maria seufzte. «ChatGPT ist ein Mann», murmelte sie resigniert. «Er versteht einfach nicht, dass es dazwischen auch noch eine ganze Bandbreite gibt.»

Und so musste Maria weiterhin mit den Eigenarten ihres künstlichen Helfers umgehen, immer darauf bedacht, dass ihre politischen Botschaften nicht durch stereotype Darstellungen untergraben wurden. Aber vielleicht, dachte sie sich, sollte sie ChatGPT einfach mal einen Crashkurs in Feminismus geben. Schliesslich kann selbst eine künstliche Intelligenz noch dazulernen.

Hoffnungsschimmer für Alzheimer-Patienten?

Der Wirkstoff Lecanemab gibt Anlass zu grossen Hoffnungen bei der Bekämpfung von Demenz. Noch in diesem Jahr könnte ein Medikament mit diesem Inhaltsstoff in der Schweiz zugelassen werden. Dr. Ansgar Felbecker, Demenz-Spezialist mit eigener Praxis und Leitender Arzt für Neurologie am Kantonsspital St. Gallen, erklärt, wie das neue Medikament wirkt.

Text: Astrid Nakhostin, Bild: zVg.

Weltweit sind nach Angaben der WHO (World Health Organization) derzeit mehr als 55 Millionen Menschen an Demenz erkrankt. Jährlich kommen etwa zehn Millionen hinzu. Allein in der Schweiz leben schätzungsweise gegen 153 000 Menschen mit Demenz. Eine Zahl, die jedes Jahr um knapp 33 000 Neuerkrankungen (Stand 2023) zunimmt. Allein die privat finanzierten Betreuungskosten in der Schweiz betragen aktuell rund 6 Milliarden Franken, 0,5 Milliarden weitere Kosten kommen hinzu. Seit Jahrzehnten suchen Forscherteams auf der ganzen Welt nach einem Medikament gegen das krankhafte Vergessen – bislang ohne durchschlagenden Erfolg.

Neue Wirkstoffe namens Lecanemab und Donanemab geben nun Anlass zu grosser Hoffnung. Lecanemab ist im Medikament Leqembi enthalten, das seit verganginem Jahr bereits in den USA und in einigen weiteren Ländern (z. B. Japan, China) zur Bekämpfung von Alzheimer

eingesetzt wird. In der Schweiz soll das Medikament, dessen genauer Name noch nicht bekannt ist, noch im Laufe dieses Jahres zugelassen werden.

«Wir hoffen auf einen Entscheid noch im Jahr 2024.»

Herr Dr. Felbecker, Sie vergleichen Demenz mit einem Eisberg. Wie ist das zu verstehen?

Beim Eisberg ist nur ein kleiner Teil des gesamten Volumens über Wasser sichtbar – genauso verhält es sich bei der Demenz: Der «sichtbare» Teil, nämlich die klinischen Symptome, kommen erst spät im Verlauf der Erkrankung und spiegeln nur einen kleinen Teil der in Wahrheit betroffenen Hirnareale wider. Ein Grossteil der Erkrankung spielt sich unter dieser sichtbaren Oberfläche ab. Das Gehirn ist viel früher und ausgedehnter betroffen, als man meint.

Welche Arten von Demenz gibt es?

Die häufigste Demenzursache ist die Alzheimer-Erkrankung. Sie ist für ca. 60 Prozent aller Fälle verantwortlich.





Daneben gibt es zum Beispiel die frontotemporale Demenz oder die Demenz bei Parkinson-Erkrankungen. Und wir kennen noch viele weitere, eher seltene Ursachen.

Wie entsteht Alzheimer?

Sicherlich spielen zwei Proteine eine wichtige Rolle: Amyloid und Tau. Amyloid lagert sich ausserhalb der Hirnzellen ab, Tau überwiegend innerhalb. Beide führen dazu, dass Denkprozesse nicht mehr normal stattfinden können. Bezüglich der Entstehung der Erkrankung streiten sich die Experten weiterhin, welcher Prozess am Anfang steht und welcher wichtiger für das Fortschreiten ist. Es gibt hierzu zwei Hypothesen: Die Tau-Hypothese, die besagt, dass Tau früher und schlimmer ist, und die Amyloid-Hypothese, derzufolge Amyloid der «Haupt-Übeltäter» ist. Vermutlich haben aber einfach beide Recht und der Streit erübrigt sich glücklicherweise.

In welchen Fällen von Demenz wird das in den USA und Japan unter dem Namen Leqembi bereits zugelassene Medikament erfolgreich eingesetzt?

Leqembi greift die Amyloid-Pathologie an und führt dazu, dass Amyloid-Ablagerungen im Gehirn abgebaut werden und keine neuen entstehen. Es wirkt ausschliesslich bei der Alzheimer-Erkrankung und hier auch nur in frühen Stadien. Es ist wichtig zu wissen, dass hiermit die Erkrankung nicht geheilt oder gestoppt werden kann. Das Ziel ist eine Verzögerung – die Patienten sollen mehr Lebenszeit in einer Phase mit noch recht guter Lebensqualität erhalten, was in den frühen Stadien der Demenz meistens möglich ist.

Wie sieht es mit den Nebenwirkungen aus?

Neben einigen «harmlosen» Nebenwirkungen, wie Reaktionen auf die Infusionen, kam es bei allen Medikamenten dieser Art bei einigen wenigen Patienten zu Hirnschwellungen und kleinen Hirnblutungen. Sie machten meist keine Symptome, wenn man sie früh mittels MRI erkannte. Da diese Nebenwirkungen überwiegend in den ersten Wochen der Behandlung auftreten, sind in diesem Zeitraum z. B. in den USA Routinekontrollen mittels MRI zwingend vorgeschrieben. Ernste Nebenwirkungen traten in einer Größenordnung von zwei bis drei Prozent auf, was aus medizinischer Sicht ein durchaus vertretbarer Wert ist. Solange die Medikamente halten, was sie hinsichtlich der Wirkung versprechen!

Warum dauert die Zulassung solcher Medikamente in der Schweiz länger als beispielsweise in den USA und wann kann damit gerechnet werden, dass es auch hierzulande eingesetzt wird?

Die Gründe hierfür sind vielschichtig – meistens werden die Produkte zunächst in den USA eingereicht, weil dies schlicht der grösste Markt für Arzneimittelfirmen ist. Und so ein Zulassungsantrag ist von Land zu Land verschieden und damit jeweils ein enormer Aufwand für die Firmen. Auch die internen Prozesse der Behörden unterscheiden sich. Ob und wann diese neuen Medikamente in der Schweiz zugelassen werden, kann ich heute noch nicht beantworten. Wir hoffen aber auf einen Entscheid noch im Jahr 2024.

«Das Gehirn ist viel früher und ausgedehnter betroffen, als man meint.»

Wie hoch sind die Behandlungskosten und kann davon ausgegangen werden, dass die Kassen diese Kosten übernehmen werden?

Auch das ist bisher Spekulation, da die Preisverhandlungen je nach Land unterschiedlich laufen. In den USA kostet Leqembi ca. 26 000 Dollar pro Jahr, hinzu kommen die Kosten für die zweiwöchentlichen Infusionsbehandlungen, radiologische Diagnostik etc. Diese Preise decken neben den Produktionskosten natürlich auch die Entwicklungskosten der forschenden Pharmafirmen ab. Ob sie gerechtfertigt sind? Das hängt vom Erfolg ab. Wenn das Medikament den Pflegeheim-Eintritt eines Demenzpatienten im Durchschnitt ein Jahr nach hinten verschieben könnte, wäre der Preis richtig günstig. Und ob die Kosten in der Schweiz von der Grundversicherung übernommen werden, muss nach der Zulassung das BAG klären. Dieses ist für die Aufnahme neuer Arzneien auf die Spezialitätenliste zuständig und kann dabei auch Limitationen festlegen.

Stimmt es, dass Alzheimer bereits 15 Jahre vor dem Ausbruch diagnostiziert werden könnte?

Jein. Zumindest erste Ablagerungen (meist das Amyloid) könnten wir in vielen Fällen wohl so früh messen. Aber das heisst noch nicht, dass die Erkrankung zwingend klinisch sichtbar wird. Dafür muss aus dieser «Veranlagung» ein sich ausbreitender Prozess werden. Meist hängen diese zwei Schritte aber zusammen und von daher ist die Aussage nicht falsch.



Mehr erfahren:
Lesen Sie hier
das vollständige
Interview.

Ansgar Felbecker:
«Das Ziel ist eine Verzögerung.»



«Heute sind wir in einer voll digitalen Welt unterwegs»

Gustav Andreisek:

«Unseren Erfolg spüren wir durch das positive Feedback.»



Herr Andreisek, während die meisten Schweizer Spitäler mit finanziellen Defiziten zu kämpfen haben, zeichnet sich die Thurmed-Gruppe durch wirtschaftlichen Erfolg aus. Wie ist das möglich?

Die Thurmed-Gruppe ist natürlich den gleichen Rahmenbedingungen wie alle anderen Schweizer Spitäler ausgesetzt. Es gibt aber wesentliche Unterschiede. Erstens wurde vor über 25 Jahren eine wichtige Weichenstellung gemacht, indem die Thurmed-Gruppe als Aktiengesellschaft aufgestellt wurde und dann unter betriebswirtschaftlichen Bedingungen geführt wurde. Der Einfluss der Politik auf das Tagesgeschäft war sehr gering. Die Geschäftsleitung, CEOs und Verwaltungsratspräsidenten konnten in diesem Vierteljahrhundert das Unternehmen vor allem unter medizinischen und fachlichen sowie ökonomischen Gesichtspunkten unter langfristigen strategischen Blickwinkeln führen. In dieser Zeit hat sich somit auch eine Unternehmenskultur entwickeln können, die von Proaktivität und Fortschritt getragen war. Gleichzeitig wurde immer Mass gehalten bei den Investitionen, beim medizinischen Angebot und insgesamt bei den Ausgaben. Ein Faktor hierbei war sicherlich auch, dass sowohl die

Das zur Thurmed-Gruppe gehörende Team Radiologie Plus ist ein Zusammenschluss von mehreren etablierten Institutionen inklusive der radiologischen Abteilungen der Kantonsspitäler Frauenfeld und Münsterlingen. Die insgesamt 13 Standorte in den Kantonen Thurgau, St. Gallen und Graubünden werden von Thurmed-Geschäftsleitungsmitglied Prof. Dr. med. Gustav Andreisek geleitet.

Ärzeschaft als auch die Pflege stets in der Geschäftsleitung mit einem starken Votum und starken Personen vertreten waren. So konnten medizinischer Anspruch und Ökonomie in Balance gehalten werden. Dies ist insofern erstaunlich, da die grenznahe Lage und der eher ländliche Aspekt des Thurgaus durchaus kein einfaches Umfeld für eine hochstehende medizinische Versorgung zu sein scheinen. Man vergleiche nur grenznahe oder ländliche Regionen in Deutschland, einem Land, in dem auch das Prinzip der stationären DRG-Fallpauschalen gilt und in dem die medizinische Versorgung heutzutage durchaus als lückenhaft bis unzureichend betrachtet werden darf. Ich hoffe, dass wir in der Schweiz nicht auch in eine solche Situation hineinschlittern werden. Noch funktioniert das Schweizer Gesundheitswesen, aber Situationen wie in einem weiteren Nachbarland, Österreich, wo man zwölf Wochen auf einem Facharzttermin wartet, sollten kein Vorbild für die Schweiz sein.

Seit wann und warum gibt es das Team Radiologie Plus?

Das Team Radiologie Plus ist aus dem Zusammenschluss mehrerer radiologischer Praxen und den bildgebenden Abteilungen der Kantonsspitäler Thurgau gewachsen. Mit

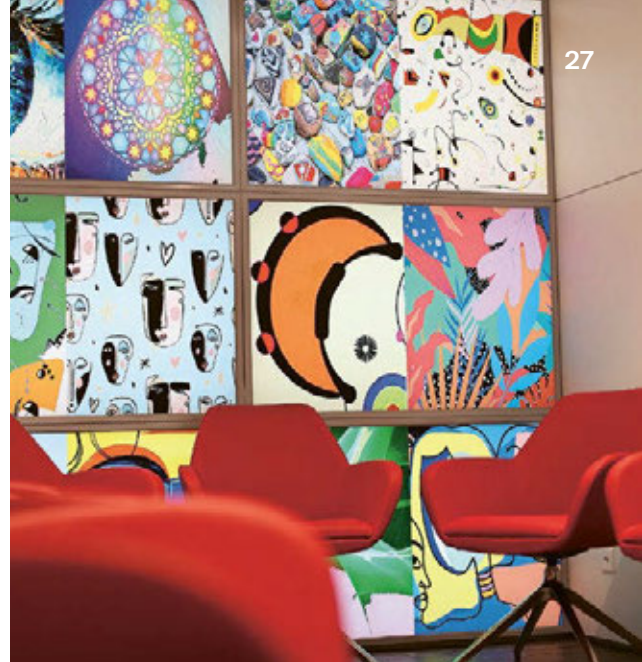


der Zeit hat das Team Radiologie Plus auch die Kantons-grenzen hinter sich gelassen und ist zu einem wichtigen überregionalen Gesundheitsversorger geworden. Es war folgerichtig, unsere Energie zu bündeln und unter einen gemeinsamen Markenauftritt zu stellen. Der Name ist dabei bei uns Programm. Wir arbeiten standortübergreifend als einheitliches Team mit einheitlichen medizinischen Standards, sogenannten SOPs (Standard Operating Procedures), in einer freundschaftlich kollegialen Atmosphäre. Dies betrifft nicht nur die Ärzteschaft, sondern das gesamte medizinische Personal, das sich untereinander gut versteht und viel gegenseitig aushilft. Das «Plus» in unserem Namen steht für alles, was wir über das Normale hinaus leisten, insbesondere im menschlichen Bereich.

Radiologische Untersuchungen selbst sind ja meist nicht sehr unangenehm. Trotzdem dürften die meisten Patienten ein ungutes Gefühl haben, wenn sie einen Termin bei Ihnen haben.

Wie gehen Sie mit Angstpatienten um?

Sie haben recht, radiologische Untersuchungen sind meistens leicht zu ertragen. Röntgen, das wohl jeder von uns kennt, tut im Prinzip überhaupt nicht weh, aber auch die anderen Untersuchungsmethoden sind extrem schonend. Allenfalls muss Kontrastmittel über die Armvene gegeben werden oder man muss ein Kontrastmittel trinken, das nicht besonders gut schmeckt. Wir machen aber noch viel mehr als nur Bilder anschauen! In der Schweiz führen wir auch den grössten Teil der sogenannten Kathetereingriffe durch, die viele Leben retten oder die Lebensqualität verbessern können. Diese Kathetereingriffe nehmen massiv zu, denn sie ersetzen vielfach ausgedehnte und langwierige Operationen und gelten daher eigentlich auch als schonende moderne Methoden. Viele Patientinnen und Patienten und die Bevölkerung kennen diesen Teil der Radiologie nicht, er ist aber ein wesentlicher und vor allem auch für Spitäler unverzichtbarer Bestandteil in der Behandlung von bestimmten Krankheiten. Das Fachgebiet der Radiologie beschränkt sich also nicht nur auf die Diagnostik von Erkrankungen anhand von Bildern, sondern auch auf die Therapie. Wir versuchen als Team Radiologie



Plus, allen Patienten natürlich die Angst zu nehmen. Unser gesamtes medizinisches Fachpersonal ist hier speziell geschult, wir machen regelmässige Kurse und wir sorgen auch, zum Beispiel durch ein modernes und entspanntes Ambiente in unseren radiologischen Praxen und Spitalstandorten, für ein Gefühl des Well-Beings. Dies hat auch den ernsthaften Hintergrund, dass wir zum Beispiel den Verbrauch von Beruhigungsmitteln dadurch erheblich senken konnten, insbesondere bei Patienten, die vielleicht Platzangst haben und in eine Röhre müssen.

Fachkräftemangel: Sind auch Sie davon betroffen?

Der Fachkräftemangel ist neben den extrem steigenden Energiekosten ein massives Problem für uns. Wir begegnen ihm, indem wir bereits vor mehreren Jahren eine Umfeldanalyse durchgeführt haben und in deren Folge wir einen strategischen Schwerpunkt auf die Ausbildung unseres Personals gelegt haben. So haben wir zum Beispiel die Ausbildungszahl für Radiologiefachpersonen von früher 6 Ausbildungsplätzen auf 18 Ausbildungsplätze erhöht. Wir haben also kurzerhand unsere Lehrstellen verdreifacht. Bei den Assistenzärzten haben wir die Ausbildungszahl um ein Drittel erhöht. Ob dies alles aber ausreicht, um dem Fachkräftemangel in Zukunft zu begegnen, ist fraglich, da die Tendenz eher zu kürzeren Arbeitszeiten und Teilzeitpensen zu gehen scheint. Auch verlassen viele ausgebildete Fachkräfte den Beruf ganz. Das ist ein grosses Gesellschaftsproblem, denn die Ausbildungen werden ja meistens vom Staat bezahlt. Wenn die Personen dann anschliessend nicht im Ausbildungsberuf arbeiten, war sozusagen die gesellschaftliche Investition umsonst. Als Team Radiologie Plus haben wir uns als moderner Arbeitgeber positioniert, und wir sehen uns wie auch die ganze Thurmed-Gruppe als Mutterkonzern bestens gerüstet. Bereits zum zweiten Mal hintereinander wurde die Thurmed-Gruppe als einer der attraktiven Arbeitgeber der Schweiz mit einem entsprechenden Award ausgezeichnet.





Ein 2016 erschienener Fachbeitrag prognostizierte, dass die Radiologie und die Pathologie schon bald überflüssig sein könnten. Deren Kernaufgaben beständen aus der Interpretation von Bildern. Eine Tätigkeit, die von Algorithmen übernommen werden könne. Noch gibt es die Radiologie aber. Ihre Meinung zum Thema?

Ich liebe mein Fachgebiet Radiologie deshalb besonders, weil es hoch innovativ ist. Ich bin nun seit 25 Jahren Radiologe, und als ich begonnen habe, war mein Fachgebiet noch zum Teil analog. Heute sind wir in einer voll digitalen Welt unterwegs. Mit der künstlichen Intelligenz ist nun wieder ein Schritt in die Zukunft gelungen, der unser Arbeiten im Wesentlichen beeinflussen wird. Die Arbeitsabläufe werden sich ändern, unser Handwerkszeug wird sich ändern, aber was bleiben wird, ist die Interaktion mit den Patientinnen und Patienten und der medizinische Sachverstand verbunden mit dem Bauchgefühl, den kein Algorithmus ersetzen kann. Zudem muss jeder KI-Algorithmus doch von irgendjemandem zuerst programmiert werden. Hier sind Radiologinnen und Radiologen an vorderster Front in der Forschung mit dabei. Auch ich selbst habe viele Jahre lang geforscht und war als Mitherausgeber der weltweit wichtigsten radiologischen Fachzeitschrift an vorderster Front dabei, als der Hype um die künstliche Intelligenz eingesetzt hat. Wie bei allen Hypes kristallisiert sich nach wenigen Jahren heraus, was davon übrig bleibt. Die künstliche Intelligenz wird bleiben. Was aber über all die 25 Jahre meines Berufslebens auch geliebt ist, ist, dass im medizinischen Sektor nicht weniger, sondern mehr Menschen gearbeitet haben, trotz oder gerade wegen der Digitalisierung. Ich vermute stark, dass dies auch bei der künstlichen Intelligenz so sein wird.

Wie und wann wird KI bei der Thurmed bereits heute eingesetzt?

Wir setzen die künstliche Intelligenz heute bereits in vielen Bereichen in der Thurmed-Gruppe ein. Aufgrund der Tatsache, dass die meisten Patente zur künstlichen Intelligenz im Bereich der Radiologie existieren, ist es natürlich wiederum unser Fachgebiet, welches hier eine Vorreiterrolle einnimmt. Die KI spielt bereits heute eine grosse Rolle in unseren Maschinen und Geräten, wo sie zum Teil mit eingebaut ist. Das ist ähnlich wie bei einem Auto, welches selbst lenkt oder die Verkehrszeichen erkennt. Als weiteren Schritt haben wir die künstliche Intelligenz vor zwei Jahren

in der Nachbearbeitung unserer Bilddaten integriert. Hier übernimmt die KI Teile der Arbeit unserer Radiologiefachpersonen. Die KI ist in einem dritten Schritt auch bei der Beurteilung der Bilder hilfreich. Hier werden unsere Ärzte von Algorithmen unterstützt, die zum Beispiel automatisiert Messungen in den Bildern vornehmen. Unsere Ärzte arbeiten alle ausschliesslich mit Spracherkennungssoftware, die dank neuer KI-Algorithmen deutlich genauer geworden ist. Es konnten so lästige Korrekturarbeiten an den vielen Arztbriefen minimiert werden.

Gibt es auch ethische Bedenken beim Einsatz von KI im Bereich Radiologie?

Die schweizerische radiologische Fachgesellschaft SGR-SSR hat ein White Paper zur künstlichen Intelligenz veröffentlicht, an dem ich selbst mitgearbeitet habe. Unsere Fachgesellschaft, wie auch ich selbst, sehen es als unabdingbar an, dass bei allen Einsätzen der künstlichen Intelligenz das letzte Wort bei einem Menschen liegt. Künstliche Intelligenz sollte zur Unterstützung der menschlichen Arbeit dienen, sie sollte aber die Menschen nicht entmündigen. Letztendlich soll ein KI-Algorithmus nicht über Leben und Tod eines Menschen entscheiden dürfen. Zudem ist es wichtig zu verstehen, dass hinter jedem KI-Algorithmus ein Programmierer oder eine ganze Gruppe steht, die in einem bestimmten Land lebt und natürlich für die dortigen moralischen und ethischen Wertgrundsätze einsteht. Wer sagt uns aber, dass diese Werte und Grundsätze unseren Schweizer Werten und Grundsätzen entsprechen?

«Noch funktioniert das Schweizer Gesundheitswesen, aber...»

Wird es den Radiologen so auch in 20 Jahren noch geben? Oder wird er ein ganz anderes Jobprofil haben?

Die Radiologin oder den Radiologen wird es auch in 20 Jahren noch geben. Wie ich aber bereits erwähnt habe, wird das Jobprofil völlig anders sein. Es wird sich wandeln. Es muss sich auch wandeln, denn Stillstand bedeutet Rückschritt.

Team Radiologie PLUS



Grün ist das Gold der Ostschweiz



Der Bauer hat wohl 'ne grobe Hand, aber einen feinen Verstand.*

*Deutsches Sprichwort

Die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern sehen wir in der Ostschweiz praktisch täglich – ob draussen in der Natur oder als Endprodukt im Regal vom Detailhändler. Hier einige Zahlen und Fakten rund um die Bedeutung der Landwirtschaft.

Umsetzung: Mathias Rüesch
Bild: KEYSTONE/PHOTOPRESS-ARCHIV/Str

Beschäftigte

Wie viel Prozent der kantonalen Volkswirtschaft macht die Landwirtschaft aus?

- SG: 4%
- TG: 6%
- AI: 12%
- AR: 6%

Landwirtschaftliche Fläche

- SG: 71366 ha
- TG: 49185 ha
- AI: 7040 ha
- AR: 11949 ha

Alpkäsereien

Wie viele Alpkäsereien gibt es im Kanton AI? Mindestens 14, Tendenz steigend.

Anzahl Betriebe (Stand 2022)

- SG: 3761
- TG: 2464
- AI: 424
- AR: 669



Schweine

In welchem Kanton leben mehr Schweine: Appenzell Innerrhoden oder Appenzell Ausserrhoden?
AI: 22816, AR: 18627.

Wie viele Appenzeller Ziegen gibt es im Kanton Appenzell Innerrhoden? 338, inkl. Gitzi 800 Tiere (Quelle: SZZV).

Appenzeller Ziegen

Sömmerungs- betriebe

Wie viele Sömmerungs-
betriebe gibt es im Kanton St. Gallen? 350 offiziell registrierte St. Galler Alpen (Alpfläche rund 26 500 Hektaren).

Hoch- stamm- obst- bäume

Wie viele Hochstammobstbäume gibt es im Kanton Thurgau? Ca. 1700 ha (davon 1260 ha Äpfel) Obstplantagen auf 500 Betrieben.

Nutzfläche

Aufteilung landwirtschaftliche Nutzfläche im Kanton St. Gallen:

- 83% Grünland
- 13% offene Ackerfläche/Acker- und Gemüsebau
- 3,4% Obstbaufläche
- 0,3% Rebbau
- 0,3% Gartenbau





Von der Weide auf das Brot: Frischkäse von Züger

Wo Schweizer Tradition und moderne Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen. Das Engagement für Tierwohl und die Produktion in Oberbüren zeichnen das Ostschweizer Familienunternehmen Züger Frischkäse aus. Ein Blick in die überschaubare Wertschöpfungskette.



Die Wertschöpfungskette ist kurz

Die Wertschöpfungskette von Züger Frischkäse beginnt mit dem Mehrwertprogramm SwissFamilyMilk, das für Tierwohl und die Nähe zu den Milchlieferanten steht. Durch Prämien für Milchproduzenten, die auf regionale Produktion und Tierwohl setzen, wird Qualität gefordert. Die Milch gelangt über Züger-Milchlastwagen in die Produktion, wo CO₂-neutrale Aspekte betont werden. Eine Holzschnittelheizung sorgt für erneuerbare Energie, während Produktionsprozesse stetig optimiert werden. Auch in der Verpackung setzt Züger auf Nachhaltigkeit, mit recyclingfähigen Materialien und reduziertem Abfall. Filona als Schweizer Frischkäse repräsentiert im Kühlregal Genuss und Regionalität zu einem fairen Preis.

1

Schritt 1: Milchgewinnung

In den idyllischen Weiten der Schweizer Landschaft beginnt die Geschichte vom Schweizer Frischkäse. Mit dem Programm SwissFamilyMilk strebt Züger gemeinsam mit den Milchlieferanten eine nachhaltige Milchproduktion an. Mit einem Fokus auf regionale Produktion und das Wohl der Tiere belohnt SwissFamilyMilk Milchproduzenten, die sich für Qualität und Verantwortung einsetzen. Seit März 2018 erhalten engagierte Betriebe eine Prämie von bis zu 6 %, um ihre Bemühungen für regionale Produktion, Tierwohl und Ressourceneffizienz zu würdigen.

«Unser Anspruch: Qualität von der Weide bis auf den Tisch.»

Christof Züger,
CEO Züger Frischkäse AG

Doch SwissFamilyMilk geht über finanzielle Anreize hinaus: Die Kultur der Nachhaltigkeit und des Engagements wird gefördert, indem bauliche Massnahmen, Ausbildungen und kommunikative Initiativen unterstützt werden. Bauernhöfe öffnen ihre Türen und laden Besucher ein, ihren Kühen individuelle Namen zu geben, und schaffen somit eine Bindung zwischen Konsument und der Quelle der Milch.

Das Ziel ist klar: Die Stärkung der Nachhaltigkeit und Resilienz der Familienbetriebe, die das Rückgrat der schweizerischen Milchwirtschaft bilden.

2

Schritt 2: Transport zur Produktion

Wer kennt sie nicht: die silbrigen Züger-Milchlastwagen, die tagtäglich die Milch bei den Milchproduzenten aus der Region einsammeln. Die Touren werden so geplant, dass der Chauffeur gleich bei mehreren Züger-Lieferanten die Milch abholen kann. Dies spart Zeit und ist gut für die Umwelt.

3

Schritt 3: Nachhaltige Produktion

Bei Züger Frischkäse AG wird besonderer Wert auf eine nachhaltige Produktion gelegt. Die Holzschnitzelheizung und die im Jahr 2019 installierte Solaranlage auf dem gesamten Dach stellen erneuerbare Energie bereit und sämtliche Produktionsprozesse werden kontinuierlich überprüft und verbessert. Durch den Einsatz modernster Technologie wird entlang der gesamten Wertschöpfungskette maximale Energieeffizienz gewährleistet.

4

Schritt 4: Verpackung

In den Produktions- und Weiterverarbeitungsprozessen von Züger Frischkäse AG stehen Ressourcenschonung und Abfallreduktion im Fokus. Es wird kontinuierlich an der Optimierung bestehender Verpackungslösungen gearbeitet, um ökologisch unbedenkliche Materialien zu verwenden. Dazu zählen recyclingfähige Folien, die Vermeidung von Verbundmaterialien bei Bechern und die Umstellung auf K3-Verpackungen.

5

Schritt 5: Lagerung

Die meisten Produkte, wie auch Filona-Frischkäse, werden in der Produktionsstätte in Oberbüren gelagert bis zur Auslieferung an die Detailhändler.

6

Schritt 6: Vertrieb und Verkauf

Filona repräsentiert Swissness und ist einer der wenigen Schweizer Frischkäse im Kühlregal. Genuss und Regionalität zu einem attraktiven Preis, um den Verbrauchern ein vergleichbares Erlebnis zu bieten wie die anderen Frischkäsesorten aus dem Ausland. Die Hauptmärkte von Züger Frischkäse sind hauptsächlich Schweizer Grossverteiler und Bio-Fachmärkte. Auch in Deutschland und Frankreich sind die Produkte weit verbreitet.

**Kontaktangaben**

In der Haslen 9 | 9245 Oberbüren
Telefon +41 71 955 98 16
info@frischkaese.ch | www.frischkaese.ch



«Es gibt sicher auch schöne Journalisten»

Er ist der Mann, der als einflussreichste Person im Bundeshaus bezeichnet wird. Er ist der Mann, der die Interessen der Landwirtschaft emotional und hartnäckig vertritt. Markus Ritter, Mitte-Nationalrat und Präsident des Schweizerischen Bauernverbands, über eine Branche, die wirtschaftlich gesehen unwichtig ist.

Text: Marcel Baumgartner, Bild: KEYSTONE/Gian Ehrenzeller



Markus Ritter, wie ist der aktuelle Zustand der Schweizer Landwirtschaft?

Sie ist gefordert. Die Gemütslage ist hierzulande zwar eine andere als in Deutschland oder Frankreich. Aber auch hier herrscht das Gefühl, dass die Kosten und die Administration deutlich gestiegen sind. Handkehrum ging Ertragskraft verloren. Darauf darf man auch in der Schweiz aufmerksam machen. Wir tun es hier aber auf eine sympathischere und friedlichere Art und Weise als im Ausland.

Sie sprechen von einem Gefühl? Was aber sind die Fakten?

Es ist von Betrieb zu Betrieb sehr unterschiedlich. Viele sind in einer finanziell schwierigen Lage. Die Kosten sind gestiegen. Energie kostet mehr, Maschinen und Bauten

ebenso. Die ganze Branche hat 300 bis 400 Millionen Franken Mehrkosten zu tragen, die sie nicht über höhere Produktpreise abdecken kann. Das drückt das Einkommen. Es sind also durchaus Fakten.

Sie haben das Ausland angesprochen. Die deutschen Bauern fühlen sich von der Politik ignoriert. In der Schweiz ist die Agrarlobby sehr stark ...

Der von Ihnen angesprochene Unterschied besteht effektiv. Die Schweizer Landwirtschaft ist gut eingebunden in die Gesellschaft, in die Märkte und auch in das politische System. Wir haben heute eine Landesregierung, die uns ernst nimmt, mit der wir einen regen Austausch pflegen. Das ist anders als noch vor zehn Jahren. Diese Integration in die Politik ist mit ein Grund, weshalb wir als Verband selber keine Kundgebungen organisiert haben. →



Die Zukunft der Landwirtschaft wird am Küchentisch der Bauernfamilien entschieden.



Was mich überrascht hat, ist eine Statistik. Gemäss dieser sind die Bauern wirtschaftlich gesehen eigentlich eher unwichtig. Und das, obwohl es in der Schweiz rund 50 000 registrierte Landwirtschaftsbetriebe gibt. Wie muss man das werten?

Sie sprechen das BIP an, zu dem die Landwirtschaft gerade einmal 0,6 Prozent beisteuert. Die wirtschaftliche Bedeutung zeigt diese Zahl aber nur zu einem kleinen Teil auf. Die Schweizer Landwirtschaft hat eine zentrale Funktion. Sie sichert 50 000 vorgelagerte Arbeitsplätze, etwa Mechaniker, Tierärzte oder solche im Baugewerbe. Hinzu kommen 150 000 Arbeitsplätze in der Branche selbst und 200 000 nachgelagerte. Die gesamte Wertschöpfungskette erwirtschaftet in

der Schweiz rund 54 Milliarden Franken. Über die Gastronomie kommen nochmals rund 13 Milliarden hinzu. Die Landwirtschaft hat innerhalb der Wertschöpfungskette also eine zentrale Funktion. Was hingegen stimmt: Die reine Wertschöpfung, die effektiv bei der Landwirtschaft bleibt, ist relativ bescheiden. Im Jahr 1970 betrug unser Anteil am Konsumentenfranken 55 Prozent. Inzwischen sind es noch rund 25 Prozent.

Sie sprechen von einer deutlichen Verschlechterung...

Die Position hat sich sicherlich nicht verbessert. Sie war aber vor Jahren noch schlechter als heute. Aber ja, es ist schwierig, unsere Interessen durchzusetzen. Die Marktkräfte sind sehr ungleich verteilt. Dabei muss

man aber unbedingt auch sehen, dass die Bedeutung der Landwirtschaft für die Erhaltung der Kulturlandschaft, aber auch für die Versorgungssicherheit gross ist.

Und sie hat in der Schweiz auch eine Tradition.

Ja, sie beinhaltet weit mehr als die reine Lebensmittelproduktion, die das Zentrum unseres Auftrags darstellt. Wir machen sehr viel für die Biodiversität und die Ökologie im Allgemeinen. Bäuerinnen und Bauern pflegen 37 Prozent der Landesfläche, das sind 1,5 Millionen Hektaren Land. Davon profitiert nicht zuletzt auch der Tourismus. Und dann ist die Landwirtschaft auch mit zahlreichen Bräuchen und Traditionen eng verbunden, die die Schweiz prägen.



Haben Sie das Gefühl, die jüngere Generation sei sich dessen noch bewusst bzw. schätzt das?

Ich glaube schon, ja. Gerade in den ländlichen Gebieten sucht die Jugend nach den Wurzeln, nach der Identität. Und schauen Sie doch einmal, welche mediale Aufmerksamkeit heute Formate wie das Schwingen oder die Landfrauenküche erhalten? Ich bin jetzt 57. Als ich jung war, waren solche Inhalte in den Medien kaum präsent. Und könnten Sie sich eine Sendung wie «Advokat, ledig, sucht...» vorstellen? Oder «Journalist, ledig, sucht...»?

Wohl kaum...

Weil es da nur wenige schöne Bilder zu zeigen gibt. Auf einem Landwirtschaftsbetrieb haben sie die Natur, sie haben Tiere, sie haben schöne Kulissen. Keine Büroumgebung. Die wäre nicht sexy. Das macht den Unterschied.

Wohl deshalb gibt es auch den «Bauern-Kalender» und nicht den «Journalisten-Kalender»...

Obwohl es sicher auch schöne Journalistinnen und Journalisten gibt.

Zurück zur Landwirtschaft: Ohne die doch sehr hohen Subventionen und eine Marktpreisstützung würde es wohl noch weniger Landwirtschaftsbetriebe geben, oder?

Wenn man es rein wirtschaftlich betrachtet, müssten wir hier in der Schweiz kaum Lebensmittel produzieren. Das Kostenumfeld ist viel zu teuer. Ökonomischer wäre es im Ausland. Man könnte also dort einkaufen und hier einfach noch den Handel betreiben. Aber eben, es hängt noch viel mehr davon ab ... Deshalb hat der Bundesrat während der Coronaphase die Landwirtschaft auch als systemrelevant eingestuft. Es geht um die sichere Versorgung des Landes,

Bauernpräsident Ritter:
«Wir haben 400 Millionen Franken Mehrkosten zu tragen.»

gerade auch in Krisenzeiten. Und derzeit brennt es weltweit ja an allen Ecken und Enden. Auch wenn wir nur einen heimischen Versorgungsgrad von 50 Prozent haben, so ist dieser doch essenziell für die positive Weiterentwicklung unseres Landes. Zudem hat das Schweizer Volk mit den Verfassungsartikeln 104 und 104a der Landwirtschaft einen klaren Auftrag gegeben.

Ist eine erhöhte Nachfrage nach regionalen Produkten spürbar?

Ja. Die Konsumentinnen und Konsumenten wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen. Regionalität ist dabei entscheidend.

Und dennoch, Sie haben es erwähnt, kann die hiesige Nachfrage gar nicht mit dem Schweizer Angebot gedeckt werden. Es braucht den Import.

Ende Juni haben wir jeweils die eigene Produktion statistisch aufgebraucht. Wir verbauen seit Jahren pro Sekunde fast einen Quadratmeter Kulturland. Und gleichzeitig wächst die Bevölkerung sehr stark. Das kann man gut finden oder nicht. Aber Fakt ist: Alle müssen versorgt werden.

Und womit? 25 Prozent unserer Landesfläche bestehen aus Steinen und Felsen, weitere 30 Prozent aus Wald. Hinzu kommen weitere acht Prozent überbaute Flächen, zwölf Prozent sind extensiv genutzte Alpweiden und weitere fünf Prozent Ökoflächen.

Somit verbleiben noch 20 Prozent...

Genau. Das ist die Fläche, die in der Schweiz als Kulturland normal genutzt werden kann und für die Ernährung unserer Bevölkerung dient. Im Vergleich zu anderen Ländern ist das extrem wenig. Sie sehen: Eine reine Selbstversorgung wäre also gar nicht möglich.

Wohin wird – ja muss – sich die Landwirtschaftsbranche entwickeln?

Wesentlich ist, dass sie zu einem starken Teil der Wertschöpfungskette wird und sie die eigenen Kosten decken kann. Auch gilt es, den Nachwuchs zu sichern. Und hier sind wir auf Nachfolgelösungen innerhalb der Bauernfamilien angewiesen. Eine familienfremde Nachfolge müsste zu viel Kapital bringen – so würden sich nur die wenigsten Fälle finanzieren lassen. Entsprechend müssen wir darauf achten, weiterhin als attraktive Branche wahrgenommen zu werden. Denn letztlich wird die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft am Küchentisch der Bauernfamilien entschieden und nicht in der Politik. Die Politik hingegen muss dafür sorgen, dass der administrative Aufwand zurückgeht. Ein Betrieb wird durchschnittlich von 1,4 Arbeitskräften bewirtschaftet. Diese können sich nicht mit immer mehr Aufzeichnungen herumschlagen. Wir müssen einfach bleiben. In den vergangenen Jahren ist es aber leider nicht in die richtige Richtung gegangen.

Sie sind seit 2012 Präsident des Schweizerischen Bauernverbands. Welches Fazit ziehen Sie aus der bisherigen Amtszeit?

Ich würde sagen, dass sich sehr vieles positiv entwickelt hat. Auch im Politischen konnten wir wichtige Veränderungen herbeiführen. Im Vergleich zu früher hat sich unser Einfluss im nationalen Parlament, aber auch in den Kantonsräten spürbar verbessert. Wir sind auch zentraler in die Märkte eingebunden und pflegen eine gute Kommunikation.

Noch spürt man bei Ihnen ein «Feuer». Wie lange möchten Sie das Amt noch ausüben?

Ich werfe bei dieser Frage immer drei Punkte ein. Erstens muss ich gesund bleiben, um die Kadenz weiter hochzuhalten. Zweitens braucht es die Akzeptanz meiner Familie für diese sehr anspruchsvolle Aufgabe. Ich bin durchschnittlich doch 200 Tage im Jahr auswärts – und 100 Nächte. Und letztlich müssen natürlich auch die Bäuerinnen und Bauern der Meinung sein, dass wir den Verband unter meiner Führung weiter stärken können und damit die Ziele erreichen.

Die nächsten Wahlen sind im November 2024...

Ja. Und ich werde mich dann gerne nochmals für weitere vier Jahre zur Verfügung stellen.



FASSWERK
HÄMMERLE



Nachhaltiges Upcycling in der Schweiz | fasswerk.ch

BIO-RÜBE
SUCHT PFLANZER

Jetzt
informieren:
zucker.ch/pflanzer



Dank neuen Anbautechniken werden Bio-Zuckerrüben gepflanzt, nicht gesät. **Setzlinge erzielen resistere Pflanzen und stabilere Erträge.** Setzen Sie 2024 auf die Königin der Ackerkulturen.



Zucker
Sucre
Zuchero

Natürlich natürlich.

Matthias
Bierkavalier



UNSER
SCHÜGA.

Wir nehmen uns Zeit für unser Bier.

«Wenn ich als Kuh geboren werden würde, müsste das in der Schweiz sein»



Rülpfende und furzende Kühe werden als «Klimakiller» schlechthin dargestellt. Für Agronom Christian Manser unverständlich – denn: Die Ostschweiz würde ohne die Tiere niemals über solche gepflegten, saftigen Wiesen und Weiden verfügen, sagt er. Das Grün sei schliesslich das Gold der Ostschweiz. Nur ist das vielen gar nicht bewusst.

Text: Manuela Bruhin, Bild: zVg.

«Es erstaunt doch sehr, dass gleich hinter der Grenze so legere Gesetze herrschen.»

Er wird auch der «Kuhflüsterer» genannt, und seine Leidenschaft für die Wiederkäuer lässt sich kaum verstecken. Christian Manser ist als Agronom beim Landwirtschaftlichen Zentrum SG in Flawil tätig. Man kennt ihn

aber auch als Kommentator beim legendären Säuli-Rennen an der Olma und vielen weiteren Veranstaltungen. Seine Heimat ist die Ostschweiz, und er kann sich niemals sattsehen an den saftigen Wiesen und Grünflächen. Im Gegensatz zu vielen anderen: Die grünlandbasierte

Milch- und Fleischproduktion würden einige viel zu wenig schätzen, sagt er im Gespräch. «Gewissen Leuten fehlt es an Demut und Wertschätzung. Wenn wir die schön gepflegten Wiesen und Weiden betrachten, muss

man ganz klar sagen, dass sie ohne die Kühe gar nie so aussehen würden.»

Wichtige Mikroben

Doch ist es oftmals die Landwirtschaft, die von vielen kritisiert wird. Zu oft werde gedüngt und gespritzt, zu viele Kühe gehalten, zu hohe Preise gefordert. Darf man also in der heutigen Zeit unseren Kühen – und generell der Landwirtschaft – dennoch ein Kränzchen winden? Oder würde Manser dies inzwischen lieber verdeckt tun? «Es ist absolut vermessen, die Kuh als «Klimakiller» darzustellen», fasst es der Experte zusammen. Die Tierzahlen seien in der Schweiz rückläufig. Die Kuhzahl ging seit 1985 von 820 000 auf inzwischen rund 620 000 Kühe zurück. Zwar sei der Methanausstoss nicht von der Hand zu weisen. «Nur dank der Mikroben verwertet die Kuh das für uns wertlose Gras zu Fleisch und Milch», so Manser. Die Böden im Grünland binden viel CO₂, man müsse das grosse Ganze betrachten.





Methan hat eine durchschnittliche Lebensdauer von 12 Jahren. Hinzu kommt, dass Methanemissionen von Wiederkäuern biogen sind und daher weniger klimaerwärmend wirken als fossile, sagt Manser. «Wir dürfen hier von einem Kreislauf sprechen. Die Akademien der Naturwissenschaften der Schweiz haben bereits im Mai 22 dargelegt, dass die bisherigen Treibhausgasberechnungen nicht korrekt sind und die Klimawirkung der Kühe klar überschätzt wird.» Mit dem rückläufigen Kuhbestand leisten die Tierhalter sogar einen Beitrag gegen die Klimaerwärmung. Alles habe einen tieferen Sinn, und es gerate inzwischen in Vergessenheit, dass es die Hauptaufgabe der Schweizer Landwirtschaft sei, gesunde Nahrung zu produzieren.

Minderheiten im Aufmarsch

Die Ostschweiz verfüge weltweit mit über die besten Voraussetzungen für den Futterbau. Die Böden sind gut, das Klima abwechslungsreich, die Futterbestände entsprechend wertvoll.



Agronom Christian Manser:
«Wenn wir also hier nicht produzieren sollen – wo dann?»

«Wenn wir also hier nicht produzieren sollen – wo dann?» Doch Kritiker prangern genau das an. Es gebe inzwischen zu viele Grünflächen, durch die häufige Düngung gehe die Insektenpopulation flöten. Für Manser ein weiterer Anhaltspunkt, dass inzwischen Minderheiten extrem wahrgenommen werden. «Natürlich müssen wir über Klimakleber oder die vegane Lebensweise reden. Aber im Verhältnis wird ihnen sehr viel Gehör geschenkt – was nicht zuletzt auch durch die Medien ermöglicht wird.»

Höhere Nutzungsdauer

Manser setzt sich für gesunde, leistungsstarke Kühe ein. Eine Kuh gibt durch gute Haltung und Fütterung mehr Ertrag – was wiederum dazu führt, dass es weniger Kühe braucht. Vielen sei es nicht bewusst, dass sich die Zahlen zurückbewegt haben. Es müsse das Ziel sein, möglichst lange mit den gleichen Kühen zu arbeiten. «Wir haben hierzulande eine deutlich höhere Nutzungsdauer im weltweiten Vergleich. Eine Kuh wird bei uns zwischen 3,5 und 4 Laktationen genutzt, im Ausland sind es oftmals nur gut zwei.» Der ökologische Gedanke sei bei der hiesigen Landwirtschaft schon lange angekommen. 88 Prozent der Schweizer Kühe verbringen übrigens von Mai bis Oktober mindestens 26 Tage pro Monat auf der Weide. Dem Landwirt sei es ein grosses Anliegen, dem Boden Sorge zu tragen. Schliesslich sei es häufig der eigene Sohn oder die Tochter, die den Betrieb irgendwann übernehme und weiterführe. «Das ist Anreiz genug, der Umwelt und den Böden Sorge zu tragen», weiss Manser.

Vereinzelte vermässeln Ruf

Die Schweiz verfüge über strenge Richtlinien, die regelmässig kontrolliert werden. Im Vergleich dazu hätte das Ausland lasche Bestimmungen. Wenn in Deutschland ein neuer Stall gebaut werde, schreibe das Tierschutzgesetz lediglich eine

«artgerechte Haltung» vor. Manser: «Eine sehr vage Beschreibung. Es erstaunt doch sehr, dass gleich hinter der Grenze so legere Gesetze herrschen.» Leute, die sich nicht konform bewegen, gebe es wohl in jeder Branche – da bilde auch die Landwirtschaft keine Ausnahme. Dennoch seien es

«Es muss das Ziel sein, möglichst lange mit den gleichen Kühen zu arbeiten.»

nur vereinzelte, die den Ruf herabziehen würden. Die teilweise harsche Kritik, die sich die Landwirtschaft gefallen lassen muss, mag Manser nicht verstehen. Ihm ist bewusst, dass dies nicht nur in der Landwirtschaft so sei. «Uns geht es in der Schweiz sehr gut, und deshalb ist es einfach, sich über jeden gefällten Baum, jeden Parkplatz oder jede Strasse aufzuregen. Es wird auf hohem Niveau gejammert.»

Gute Produzenten bei Laune halten

Er sei schon in einigen Ländern unterwegs gewesen, wo die Menschen schlichtweg nichts besitzen. «Es ist traurig, aber sie sind dort häufig zufriedener, als es bei uns der Fall ist.» Es müsse deshalb weiterhin das Ziel der Landwirtschaft sein, gesunde Lebensmittel produzieren zu dürfen. Die Produktion auf dem Leistungsniveau weiterzuführen sei anspruchsvoller, als Blumenwiesen anzusäen oder die Leistungen aufgrund eines Labels zu drosseln. Schliesslich seien wir weltweit an einer der besten Lagen für die Nahrungsmittelproduktion. «Wir müssen achtgeben, dass wir die guten Produzenten nicht verlieren. Und wieder mehr schätzen, was wir haben.» Für ihn steht deshalb fest: «Wenn ich als Kuh auf die Welt kommen würde, dann in der Schweiz!»

Gutes für Mensch und Umwelt

Ultrafrische Convenience-Produkte aus Salat und Gemüse sind das Geschäft der Kellermann-Gemüseulturen. Dass schnelles Essen und nachhaltiger Anbau Hand in Hand gehen können, zeigt ein Besuch beim Anbau- und Verarbeitungsbetrieb in Ellikon an der Thur.

Fredi Lattmann (rechts) und Anbauspezialist Felician Limbasan prüfen Kopfsalate. Im Hintergrund eine der zahlreichen Ausgleichsflächen zur Förderung der Biodiversität.

Eichblatt oder Batavia, Broccoli, Rübli, Lauch, Spinat oder Tomaten – all dies und noch viel mehr spriesst auf den Feldern und in den Treibhäusern der Kellermann-Gemüseulturen. Der Betrieb hat in seinem abwechslungsreichen Sortiment einen klaren Fokus: Qualität, bio, ultrafrisch und bereit für den raschen Konsum. Das

Unternehmen beliefert die Migros-Supermärkte und -Restaurants mit feinen «Aus der Region»-Gemüsemischungen oder Salatmischungen im Beutel, in der Schale oder im Sha-

ker. «Einzigartig bei uns ist, dass wir durch die Kombination von Anbau und Verarbeitung alles aus einer Hand bieten», erklärt Verkaufsleiter Fredi Lattmann, «und dass wir so natürlich und nachhaltig produzieren und verpacken wie nur möglich.»

«Es lohnt sich, für die Natur mehr als das Nötigste zu machen.»

Das Minimum reicht nicht

Die Sorge um die Umwelt ist nicht einfach ein grüner Anstrich zu Marketingzwecken. So kurzfristig die Produkte verzehrt werden, so weitsichtig verfährt man bei deren Anbau. Vor mehr als zehn Jahren begann Kellermann-Gemüseulturen mit Investitionen in eine möglichst klimaneutrale Produktion. So wird die Prozesswärme systematisch recycelt, Energie aus Geothermie und Photovoltaik genutzt, und Reststoffe werden in Biogas umgewandelt. Um den Energieverbrauch weiter zu senken, hat sie vor Kurzem ein Leitungsnetz erstellt, um die Abwärme der nahe gelegenen Abwasserreinigungsanlage der Gemeinde zu nutzen.

Vor sieben Jahren wurde der Freilandbetrieb auf Bio Suisse umgestellt und hat seither kräftig in den Ausbau der

Ausgleichsflächen zur Förderung der Biodiversität investiert. Naturwiesen und Buschwerk finden sich zwischen den Feldern genauso wie Wäldchen und Weiher. Über ein Drittel mehr Ausgleichsflächen als gefordert kann das Unternehmen bereits ausweisen. Auch für die Renaturierung eines eingedolten Bachs bot das Traditionsunternehmen mit Gründungsjahr 1925 Hand. «Es lohnt sich, für den Erhalt der Natur mehr als nur das Nötigste zu machen. Beim biologischen Anbau zahlt sich das auf lange Sicht aus», sagt Fredi Lattmann.

Migros Ostschweiz

Industriestrasse 47

9201 Gossau

Tel. 058 712 21 11

ostschweiz.migros.ch

Regionalität zum Anfassen

Nutzen Sie die Gelegenheit und lernen Sie die Kellermann-Gemüseulturen und weitere «Aus der Region»-Produzenten auf der «AdR-Roadshow» der Migros Ostschweiz kennen. Jetzt Tourstopp in Ihrer Nähe finden und mehr zur Roadshow erfahren auf: ostschweiz.ausderregion.ch/roadshow



Mosterei Möhl treibt Cider-Revolution voran

Im Herzen der Schweizer Obstlandschaft verwurzelt, verbindet die Mosterei Möhl Tradition mit moderner Nachhaltigkeit und Innovation. Als Pionier in der Produktion von Cider und Apfelsaft setzt das Familienunternehmen neue Massstäbe in der Getränkeindustrie. Auch das starke Engagement für Nachhaltigkeit trägt dazu bei, das Unternehmen am Puls der Zeit zu halten und die besten Aromen der Region in die Flasche zu bringen.



Im Herzen der Schweizer Obstlandschaft liegt die Mosterei Möhl AG, ein Familienunternehmen, das seit seiner Gründung im Jahr 1895 durch Hans Georg Möhl und seine Frau Elise bestrebt ist, Qualität und Tradition mit modernen Anforderungen und Umweltbewusstsein zu verbinden. Heute wird das Unternehmen mit Sitz in Arbon am Bodensee in der fünften Generation geführt und bleibt seinen Wurzeln treu, indem es täglich das Beste aus jedem Apfel holt. «Die Welt verändert sich in der heutigen Zeit sehr schnell. Als Unternehmen muss man mitziehen, Produkte weiterentwickeln und neu erfinden, um dem Konsumtrend zu entsprechen», sagt Christoph Möhl, Mitglied der Geschäftsleitung.

Dieses Engagement für Qualität und Innovation zeigt sich auch im neu lancierten Durstlöscher SHORLEY Fresh. Eine neue Variante des traditionellen Schweizer SHORLEY, das nur halb so viele Kalorien enthält wie das Ursprungsprodukt. Das neue Erfrischungsgetränk besteht zu 30 Prozent aus Schweizer Apfelsaft und zu 70 Prozent aus PASSUGGER Mineralwasser und überzeugt mit einem vollen, frischen Geschmack.

Nachhaltige Verantwortung

Möhl übernimmt Verantwortung für Mensch und Natur. Das Unternehmen ist fest in der Region verwurzelt, wo es Arbeits- und Ausbildungsplätze schafft und lokale



Investitionen tätigt. Die Implementierung von erneuerbaren Energien wie Solarenergie und die sukzessive Elektrifizierung der Fahrzeugflotte sind nur zwei Beispiele des kontinuierlichen Engagements der Mosterei Möhl AG zur Reduzierung des CO₂-Fussabdrucks. Möhl ist auch bestrebt, die Produktionsprozesse im Bereich der Nachhaltigkeit zu optimieren. Unter anderem wird die Abwärme der Mosterei wiederverwertet. Ein weiterer fortschrittlicher Ansatz ist die Wiederverwendung von Kohlensäure aus dem Gärvorgang. Diese wird gereinigt und eingelagert, um sie als «Blöoterli» je nach Marke gezielt einzusetzen. Möhl kann so den gesamten Blöoterli-Bedarf für alle Produkte selbst herstellen.

Zudem wird das entstehende Alkoholgemisch, das beispielsweise dem alkoholfreien Easy Apple Cider entzogen wird, umdestilliert und so zu hochwertigem Kernobstbrandwein weiterverarbeitet. Dieser wird als Basis für die Lagerung in amerikanischen Whisky-Fässern bei der Produktion des Möhl Apple Jack genutzt und trägt so zur Kreislaufwirtschaft bei.

Beim Pressen der schmackhaften Apfelsorten zu Saft bleiben Rückstände wie Schale, Kerne und Stiel übrig, sogenannter Apfeltrester, der direkt an die Landwirte in der Region verkauft wird. Die Verwendung dieses Apfeltresters als Tierfuttermittel kann den Bedarf an landwirtschaftlichen Flächen und Ressourcen für die Futtermittelproduktion reduzieren. Dies kann zu einer verringerten Umweltbelastung und einer nachhaltigeren Landwirtschaft beitragen.

Möhl kann mit Cider international mithalten

Die Mosterei Möhl AG ist Marktführerin im Bereich Cider. Mit ihrem Cider Clan setzt das Familienunternehmen Massstäbe in der Schweizer Cider-Produktion und zeigt, wie vielfältig Cider schmecken kann. Der preisgekrönte Möhl Easy Apple Cider, der kürzlich bei den «International Brewing & Cider Awards» eine Silbermedaille gewonnen hat, ist nur ein Beispiel für die Fähigkeit des Unternehmens, traditionelle Methoden mit modernen Bedürfnissen zu kombinieren. «Die Medaille krönt die tolle Arbeit unserer Saffhandwerker:innen, die mit neuen Cider-Kreationen das historische Apfelweinprodukt modern machen», sagt Christoph Möhl. Die Passion der Mosterei zählt sich aus: Der Cider-Award zeigt, dass alkoholfreier Schweizer Cider im internationalen Markt an der Spitze mithalten kann.

Cider als erfrischender Apérogenuss

Möhl hat die Cider-Produktion revolutioniert. Durch den Einsatz von Reinzuchthefen, die den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandeln, entstehen elegante Cider, die sowohl traditionelle Apfelweinliebhaber:innen als auch junge Geniesser:innen ansprechen. Möhl zeichnet sich in diesem Bereich durch aussergewöhnliche Kreativität aus und bietet Produkte mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen an. Dabei bildet der Apfel immer die Basis. Durch die Zugabe von verschiedenen Aromen, wie



Über die Mosterei Möhl AG

1895 gründete Hans Georg Möhl zusammen mit seiner Frau Elise Möhl die Mosterei Möhl AG. Heute wird das Familienunternehmen mit Sitz in Arbon am Bodensee in fünfter Generation geführt. Bodenständig, ehrlich und immer offen für Neues: Die Familie Möhl hat Saft im Blut. Möhl steht für solide Saffhandwerkstradition mit höchsten Qualitätsansprüchen. Die Mitarbeitenden der Mosterei Möhl AG arbeiten mit Leidenschaft, um täglich das Beste aus dem Apfel herauszuholen. Sie produzieren Apfelsäfte, Apfelweine und Cider aus den Hochstammobstgärten rund um Arbon am Bodensee. Dafür arbeiten sie mit regionalen Obstbauern und langjährigen Partnern wie der Allegra Passugger Mineralquellen AG zusammen.

etwa bitterfeine Orangen- oder Grapefruitnoten, passen die Erfrischungsgetränke zu unterschiedlichen Genussmomenten. «Wir möchten eine breite Zielgruppe ansprechen und den Cider bekannt machen. Mit dem neuen Auftritt in Dosen soll die Positionierung von Cider als Apérogetränk am See und auch für den bequemen Genuss unterwegs weiter verstärkt werden», so Christoph Möhl. Beim traditionellen Herstellungsprozess in Arbon entfaltet der Apfelwein seinen milden Geschmack, eine Praxis, die die tiefen Wurzeln der Mosterei in der regionalen Kultur und Tradition widerspiegelt.

Ein Blick in die Zukunft

Möhl bleibt seiner Linie treu, indem das Unternehmen Innovation und Nachhaltigkeit in Einklang bringt. Mit einer Produktionskapazität, die auf Solarenergie setzt und eine Vielzahl von Massnahmen zur Ressourcenschonung integriert, ist die Mosterei gut positioniert, um auch zukünftig führend in der Getränkeindustrie zu sein. Die Verbindung von Tradition und Innovation, die das Unternehmen auszeichnet, wird auch weiterhin das Erbe der Familie Möhl prägen.





LAVEBA
Genossenschaftlich nachhaltig.

Die regionale Wertschöpfung ist uns wichtig und ein Teil unserer DNA.



*Jetzt Video
anschauen.*



Entlang der ganzen Wertschöpfungskette tätig.

Eine Besonderheit der LAVEBA Genossenschaft ist, dass wir Teil der ganzen Wertschöpfungskette im Bereich Lebensmittel sind. Viele unserer Mitglieder sind auch nach wie vor in der Landwirtschaft tätig. Entdecken Sie die Vielfalt aus der Region.

Die LAVEBA ist genossenschaftlich nachhaltig mit ihrem Netzwerk und der Produkte- und Dienstleistungsvielfalt für Haus, Hof und Gewerbe – unter anderem mit den Marken LAVEBA Shop, AGROLA und LANDI.

Ein Beruf mit Zukunft?

Wer lernt heute noch einen landwirtschaftlichen Beruf? Und wie zeitgemäss ist die Ausbildung eigentlich noch? Martin Willi, Bereichsleiter für die Landwirtausbildung am Berufs- und Weiterbildungszentrum Salez, gibt einen Einblick.

Text: Manuela Bruhin, Bild: zVg.

Martin Willi, wie gefragt ist der Beruf des Landwirts in der heutigen Zeit überhaupt noch?

Die Nachfrage ist in den letzten Jahren stets gestiegen. Dies betrifft alle möglichen Ausbildungsgänge zum Landwirt EFZ.

Wie erklären Sie sich den Anstieg?

Eine definitive Erklärung haben wir nicht. Es ist möglich, dass es mit Corona und den verschiedenen Landwirtschaftsinitiativen zu tun hat.

Welche Vorstellungen haben die Lehrlinge vom Beruf?

Wir empfehlen den Ausbildungsbetrieben, eine mindestens dreitägige Schnupperlehre mit jedem Interessenten für die Lehrstelle durchzuführen. Somit erhalten diese Einblick in die verschiedenen Tätigkeiten des Berufs. Die meisten Lernenden sind sich der Breite des Berufsfelds Landwirtschaft mit Tierhaltung, Pflanzenbau, Landtechnik und Betriebswirtschaft sehr wohl bewusst.

«Die Ausbildung passt sich laufend den gesetzlichen Massstäben an.»

Welche Lehrlinge wählen den Beruf? Sind es meist solche, die den elterlichen Betrieb übernehmen wollen?

In der Mehrheit sind es Lernende, die in der näheren Verwandtschaft einen Landwirtschaftsbetrieb haben. Diese Mehrheit ist allerdings kleiner als früher.

Wie hat sich die Ausbildung über all die Jahre verändert und entwickelt?

Die Ausbildung passt sich laufend den gesetzlichen Massstäben und gesellschaftlichen Bedürfnissen an. Durch die Berater-Lehrer-Kombination beispielsweise am Rheinhof stellen wir sicher, dass Unterrichtsinhalte stets aktuell sind.

Mit Blick auf die nächsten Jahre:

Wie wird sich die Ausbildung weiterentwickeln?

Im Moment werden die Bildungsverordnung und der Bildungsplan überarbeitet. Da finden die aktuellen Themen der Gesellschaft wie Nachhaltigkeit, Klimawandel und Regeneration ihren Platz. Weiter wird der Spezialisierung innerhalb des Berufs mehr Rechnung getragen. So wird eine zukünftige Landwirtin EFZ aus einigen Vertiefungen auswählen können und sich speziell ausbilden lassen. Das hat es bisher nur in beschränktem Rahmen gegeben.

Wie sieht es bei den Lehrpersonen aus?

Gibt es auch hier einen Mangel an Fachpersonen, die unterrichten?

Wir haben auf ausgeschriebene Stellen nicht mehr die Anzahl Bewerbungen wie vor fünf oder zehn Jahren. Glücklicherweise konnten wir aber alle Stellen mit gut qualifiziertem Personal besetzen. Ein Stück weit sind wir auch selber für unseren Nachwuchs verantwortlich, indem wir junge Absolventinnen und Absolventen für ein Agronomiestudium begeistern.



Martin Willi:
«Wir sind auch selber für den Nachwuchs verantwortlich.»

Plant-based Stroganoff –
Rezept unter brewbee.ch
herunterladen.



brewbee, Upcycling auf Appenzeller Art: Das neue Start-up der Brauerei Locher integriert wertvolle Brauerei-Nebenprodukte in genussvolles Food.

Das Start-up brewbee, ins Leben gerufen von der Brauerei Locher, setzt neue Standards in der Lebensmittelindustrie durch die Nutzung von Brauerei-Nebenprodukten wie Gerstenmalztreber und Bierhefe für die Herstellung von nachhaltigen Lebensmitteln. Diese Initiative dient nicht nur dem Kampf gegen Lebensmittelverschwendung, sondern bietet auch gesunde Alternativen für

Gastronomie und ernährungsbewusste Privatkunden.

Zu den innovativen Plant-based Produkten von brewbee gehören «Ghackets» und «Gschnetzlets» aus Gerstenmalztreber, die reich an Proteinen und Ballaststoffen sind und eine ideale Grundlage für kreative Gerichte bieten. Simon Haas, Leiter Lebensmittelentwicklung bei der

Brauerei Locher, betont die Vorteile der regionalen Nebenprodukte, die nicht nur ökologisch wertvoll, sondern auch kulinarisch vielseitig sind.

Parallel dazu präsentiert die Brauerei Locher das neue Quöllfrisch alkoholfrei, ein Getränk, das genauso auf Nachhaltigkeit und Regionalität setzt. Das alkoholfreie Lagerbier besticht durch sein helles Goldgelb und seine

Mehr Informationen zu den nachhaltigen Initiativen sowie den Produkten und Rezepten finden Sie unter:
www.brewbee.ch und
www.appenzellerbier.ch



feinen Noten von Getreide, Heu und Blütenhonig, abgerundet durch eine leichte Zitrusaromatik. Der Geschmack ist geprägt von einem schlanken Malzkörper, der von einer eleganten Bittere begleitet wird, welche das Bier herb-erfrischend ausklingen lässt.

Gemäss Aurèle Meyer, Geschäftsleiter der Brauerei Locher, zielt diese sorgfältige Entwicklung darauf ab, ein Produkt zu schaffen, das den Geschmack des alkoholhaltigen Originals widerspiegelt, um sowohl Liebhaber von gehaltvollen Bieren als auch Bierenthusiasten anzusprechen. Die positive Resonanz auf das Quöllfrisch alkoholfrei bestätigt, dass auch alkoholfreie Varianten hochwertiger Biere eine bereichernde Ergänzung zum Lebensstil ernährungsbewusster Konsumenten darstellen können.

Die Philosophie von brewbee und die Entwicklung des Quöllfrisch alkoholfrei zeigen, wie die Brauerei Locher traditionelle Braukunst mit innovativen, nachhaltigen Ansätzen verbindet. Beide Produktlinien unterstreichen das Engagement der Brauerei, hochwertige und umweltfreundliche Alternativen zu bieten, die sowohl die Gastronomie revolutionieren als auch Privatkunden eine neue Dimension des Genusses eröffnen.

Über die Brauerei Locher AG: Als unabhängige Familienbrauerei in der fünften Generation ist die Brauerei Locher AG bekannt für ihre Innovation und Qualität sowie für ihre Rolle als Vorreiterin in der nachhaltigen Produktion von Bierspezialitäten und pflanzlichen Lebensmitteln.

Breites brewbee-Sortiment

Die Marke brewbee steht für sogenanntes Food-Upcycling und zeichnet sich durch ressourcenschonende Produkte aus. Das Sortiment umfasst neben den Tiefkühlpizzen auch Tschippis, Müesli und Fleischalternativen. Vitaminreiche Bierhefe und Treber aus Gerstenmalz sind neben den Kartoffeln die Grundzutaten für die Tschippis. Sie sind in den Sorten Sea Salt, Paprika, Barbeque, Smoked black Pepper und Rosemary & Herbs erhältlich. Die Müesli werden aus Appenzeller Dinkel oder Mais hergestellt und mit Gerstenmalztreber angereichert. Die Fleischalternativen von brewbee wie das «Gschnetzlets» sowie das «Ghackets» basieren auf Treber aus dem Brauprozess sowie Linsen- und Weizenproteinen.



Hier bestellen





Mit Molkerei bei null angefangen

Die Gebrüder Walti und Erich Keller führen den Bauernhof Brumenau in Wittenbach in dritter Generation und bieten einen hofeigenen Lieferdienst an. In ihrer eigenen kleinen Hofmolkerei stellen sie Joghurt her und füllen die frische Milch in Glasflaschen ab.

Text und Bilder: Yvonne Aldrovandi-Schläpfer

Milch, Joghurt, Käse, Fleisch und Eier: All das wartet darauf, an diesem Vormittag an die Kundschaft ausgeliefert zu werden. Erich Keller stellt die mit den Kühltaschen gefüllten Harassen in seinen Lieferwagen. Es sind Produkte frisch vom Hof Brumenau, welche direkt bis vor die Haustüre der Kundschaft gebracht werden. Die Gebrüder Walti und Erich Keller führen gemeinsam den Bauernhof

Brumenau in Wittenbach und bieten seit rund zwei Jahren einen hofeigenen Lieferdienst an.

Walti und Erich Keller haben den Landwirtschaftsbetrieb 2018 von ihren Eltern Walter und Thekla Keller übernommen. Sie führen ihn in dritter Generation. Walti Keller ist gelernter Maurer und arbeitet seit sieben Jahren als Landwirt auf dem Hof





Walti Keller (links im Bild) und Erich Keller haben eine buntgemischte Herde mit 70 Kühen.

Damit Kellers ihren Kühen ein möglichst tierfreundliches Umfeld bieten können, haben sie ihren Laufstall mit einem Melkroboter ergänzt.

abfüllen. Die Gebrüder haben einen Kurs im Landwirtschaftlichen Zentrum in Salez besucht zum Thema Hofmolkerei und Vertrieb. Alle zwei Wochen werden insgesamt etwa 350 Kilogramm Natur- und Fruchtjoghurt hergestellt und abgefüllt. Zur Herstellung des Konzentrats werden ausschliesslich Schweizer Früchte verwendet. Insgesamt wird beim Brumenau-Fruchtjoghurt deutlich weniger Zucker verwendet. Denn abgesehen vom Fruchtgrundstoff, wird kein zusätzlicher Zucker beigefügt. Bei der Verpackung der Produkte achten Kellers ganz besonders auf Nachhaltigkeit. So wird die pasteurisierte Milch in Mehrwegflaschen aus Glas abgefüllt. Die leeren Glasflaschen werden zurückgegeben, in der Hofmolkerei ausgewaschen und anschliessend wiederverwendet.

«Das hat mir imponiert»

Die Idee für einen hofeigenen Lieferservice sei während einer Weiterbildung entstanden, die Erich Keller besucht hat. Der Landwirt schrieb damals eine Projektarbeit über Direktvermarktung der Produkte ab Hof. Zudem habe er von einem landwirtschaftlichen Betrieb im Fürstentum Liechtenstein erfahren, der einen Hauslieferdienst anbiete. «Das hat mir imponiert», äussert sich der 35-Jährige dazu. Kellers beliefern ihre Kundschaft einmal wöchentlich mit ihren eigenen Produkten sowie lokalem Käse und Eiern. Ihre Kundinnen und Kunden sind in Wittenbach, St. Gallen, Häggenschwil, Waldkirch, Bernhardzell, Berg, Roggwil und Arbon.

Computergesteuertes Weidetor

Die Gebrüder Keller haben sich unter Mithilfe von Freunden und Evelyn Keller, der Ehefrau von Erich Keller, alles selbst erarbeitet – von der Planung bis hin zur eigenen Milchflasche. Alles haben sie in aufwendiger Arbeit eigenständig in die Hand genommen und ausgeklügelt sowie ausgeführt. «Wir haben bei null angefangen und unser Know-how erarbeitet.»

Damit Kellers ihren Kühen ein möglichst tierfreundliches Umfeld bieten können, haben sie ihren Laufstall mit einem Melkroboter ergänzt. Dadurch könne sich jede Kuh frei bewegen und selbst entscheiden, wann sie sich melken lassen oder etwas fressen will. «Im Sommerhalbjahr können die Kühe über das computergesteuerte Weidetor selbstständig nach draussen gehen und grasen. Vor allem an heissen Tagen bevorzugen sie dazu die Nacht- und frühen Morgenstunden», erklärt der 33-jährige Walti Keller. Auf dem Hof leben 70 Kühe jeglicher Rassen. Ziel sei es, mit der Dreirassenkreuzung eine robuste Milchviehherde zu züchten. Nebst der Milchwirtschaft betreiben Kellers auch Kälbermast, das Fleisch dient zum Teil der Selbstvermarktung. Auf dem Hof werden ausserdem Muttersauen und Ferkel gehalten. Die beiden Landwirte sind mit ihrem Betrieb Teil einer arbeitsteiligen Ferkelproduktion, eines sogenannten AFP-Rings. Ein Ring besteht in der Regel aus einem Deck- und Wartebetrieb sowie mehreren Abferkel- und Aufzuchtbetrieben. Auf ihrem Abferkelbetrieb betreuen Kellers Zuchtsauen des Rings, die hochträchtig zu ihnen gebracht werden, bis diese nach der Geburt und der Säugezeit wieder auf den Deckbetrieb zurückkehren. Die Ferkel bleiben bis zu einem Gewicht von etwa 25 Kilogramm auf dem Hof Brumenau. Kellers haben in ihrem Schweinestall 17 Plätze für Muttersauen sowie 230 Plätze für Ferkel.

Freiräume schaffen

Erich Keller erzählt, dass sie etwa 300 bis 350 Eier pro Woche verkaufen. «Wir selber haben etwa 70 Eier wöchentlich, je nach Anzahl Hühner. Der Rest wird bei einem ortsansässigen Landwirt zugekauft.» Kellers legen grossen Wert auf langfristige Visionen und darauf, diese bestmöglich zu gestalten. Nebst einer erhöhten Leistungsbereitschaft sei es aber als Familienbetrieb auch möglich, sich Freiräume zu schaffen. «Wir können die Wochenendeinsätze so organisieren, dass abwechselnd einer von uns beiden frei hat», erklärt Erich Keller.

menau. Damals sei mit den Umbauarbeiten am Hof und den dazugehörigen beiden Wohnhäusern begonnen worden. Erich Keller ist gelernter Landmaschinenmechaniker. Beide haben die landwirtschaftliche Ausbildung und anschliessend die Betriebsleiterschule absolviert – Walti Keller später noch die Meisterprüfung. Unterstützt werden die zwei Brüder von ihren Eltern, dem Angestellten Khaled sowie den Teilzeitarbeitenden Moana und Andreas.

Joghurt mit wenig Zucker

Die beiden erzählen, dass sie seit März 2022 in der eigenen kleinen Hofmolkerei, die sie gebaut haben, Joghurt produzieren und frische Milch

Die Strähl Käse AG zeigt, wie Nachhaltigkeit im Alltag facettenreich umgesetzt werden kann

Nachhaltigkeit ist das Thema, welches sich viele Unternehmen auf die Fahne geschrieben haben. Für Peter Strähl, Geschäftsführer der Strähl Käse AG, umfasst dies jedoch nicht nur die ökologischen Aspekte – sondern ganz viele mehr.



Das traditionsreiche Familienunternehmen Strähl Käse AG im thurgauischen Siegershausen kann sich seit über 90 Jahren auf dem Markt behaupten und erfolgreich entwickeln. Keine Selbstverständlichkeit in einer Zeit, in der viele Käsereien schliessen mussten. Was also hat man anders gemacht als die Konkurrenz? «Für gibt es kein Patentrezept im eigentlichen Sinn. Wir haben das Bewusstsein für ein Qualitätsprodukt, das wir nur mit guter Milch, qualifizierten und motivierten Mitarbeitern sowie einer guten Teamleistung erreichen können», fasst es Geschäftsführer Peter Strähl zusammen. «So war und ist es möglich, unser Unternehmen stetig weiterzuentwickeln, um auf die Bedürfnisse des Markts zu reagieren.»

Fairer Preis

In der heutigen Zeit nimmt das Thema Nachhaltigkeit einen grossen Stellenwert ein. Doch für Strähl ist klar, dass dies nicht nur die ökologischen Aspekte umfassen soll – sondern ganze viele mehr. «Wir versuchen stets, unsere

gesamte Geschäftstätigkeit nachhaltig zu gestalten: vom Einkauf über die verschiedenen Verarbeitungsstufen bis zum Verkauf. Wir wollen partnerschaftliche Beziehungen zu unseren Mitarbeitenden, Kunden und Lieferanten pflegen und so auch die soziale und wirtschaftliche Verantwortung wahrnehmen.»

Effiziente Käseherstellung

Mittlerweile umfasst das Unternehmen etwa 80 Mitarbeitende. «Wir investieren regelmässig in gesellschaftliche Anlässe und in die wichtige Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeitenden und freuen uns sehr, auf ein solch motiviertes Team zählen zu dürfen», so Strähl weiter.

Auch künftig wird alles dafür gegeben, die Käseherstellung so effizient, professionell und umweltschonend wie möglich zu gestalten. «Wir stellen uns dem Markt und den Bedürfnissen unserer Kundschaft und setzen alles daran, diese zu erfüllen.» So gibt es neben dem bekannten Strähl-Raclette und Fondue auch deren vegane Alternativen.

Die Firma Strähl AG verarbeitet ausschliesslich Schweizer Milch aus der Umgebung am Bodensee. Die Milchbauern kennt man persönlich, und deshalb kann das Unternehmen der Milch als Ursprung und Garant für höchste Käsequalität 100 Prozent vertrauen.



Das Unternehmen versteht sich als Produzent eines Naturprodukts – und nicht als Industriebetrieb. Der Grund, weshalb bei der Firma Strähl AG Tierwohl, Nachhaltigkeit sowie kurze Wege innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette stets Priorität geniessen.



Als Produzent eines Naturprodukts ist es für die Firma Strähl AG eine Selbstverständlichkeit, die Produktion so umweltschonend wie möglich zu gestalten. In den letzten Jahren wurden die Photovoltaikanlagen laufend ausgebaut. Aktuell werden bis zu 50 Prozent des Stromverbrauchs selber produziert.



Mit einer Wärmeschaukel hat das Unternehmen einen weiteren wichtigen Schritt gemacht, um bisher ungenutzte Energie der Molke in grossen Wassertanks zu speichern, um am Folgetag die kalte Milch anzuwärmen, und das Wasser wieder abzukühlen. Mit diesem Prozess wird neben Heizenergie auch Kühlenergie eingespart. Ein genialer Prozess, bei dem die bereits vorhandene Energie optimal genutzt wird.





Bergangus – die glücklichen Rinder aus Pfäfers

Unter dem Markennamen Bergangus wird ein Grossteil des Fleisches über Direktvermarktung verkauft. Bilder: ak/pd

Corina und Andreas Kohler bewirtschaften mit ihren Kindern Rino, Lia und Jana und der tatkräftigen Unterstützung von Grossmami Maria ihren rund 40 ha grossen Bergbauernhof in Pfäfers oberhalb der Bündner Herrschaft. Dabei haben sie sich auf Rinder der Rasse Black Angus spezialisiert. Deren Fleisch vermarkten sie direkt und können dabei auf eine treue und vor allem zufriedene Kundschaft zählen.

Text und Bild: Andrea Kobler

Rino und Lia stürmen ins Haus, erzählen von der Schule. Die dreijährige Jana folgt den Ausführungen gespannt. Das Mittagessen steht bereit. Wie meist gibt es ein Stück Fleisch von den eigenen Angus. Dazu Zutaten, die Mama Corina selber anpflanzt oder, wenn immer möglich, bei den Bauern in der Region einkauft. Den Mittagstisch abgeräumt, werden Hausaufgaben gemacht. Die Kinder können es kaum erwarten, nach draussen zu kommen. Die Kleintiere mögen es, gestreichelt zu werden. Lia mag die Ziegen, Jana streichelt am liebsten die Meerschweinchen. Rino hilft mit vollem Elan bei den anfallenden Arbeiten mit. Im und um den Hof herum gibt es immer etwas zu tun. Dabei werden die Kinder möglichst gut in die anfallende Arbeit integriert. Mit dabei ist immer eine erwachsene Person. «Unser Alltag ist ihre Kindheit», erzählt Corina Kohler.

Von Vertragsvieh zu Mutterkühen

Im Stall mit rund 30 Kühen, Kälbern und Muni Black Rock ist Andy der Chef. Als Corina und Andy Kohler den Hof vor elf Jahren von Andys Vater übernahmen, fütterten sie hier noch Vertragsvieh. Doch der Wunsch nach eigenen Tieren war gross. Die für die Berglage sehr geeigneten Angus

zogen ein, und langsam wuchs im grossen Laufstall eine Herde. Diese hat ein weiches Strohbett und Auslauf nach Lust und Laune. Die Kühe, Kälber und der Muni werden morgens und abends gefüttert, auch wenn sich die Tiere auf den nahe liegenden Weiden selber versorgen können und ihnen klares Quellwasser zur Verfügung steht. Gefüttert wird sie ausschliesslich mit betriebseigenem Grundfutter wie Heu und Grassilage. Es wird nichts zugekauft, schon gar kein Kraftfutter. Der Sommer ist deshalb mit Heuen und Silieren an zum Teil steilen Bergflanken streng für die Hofbetreuer. Doch Kohlers mögen auch diese Zeit. Wenn andere in den Urlaub fahren, geniessen sie die lauen Abende beim Arbeiten auf den Weiden, gönnen sich einen Ausflug in die Badi oder zu den Tieren auf die Alp.

Die Rinder geniessen das Leben, bis das Schlachtgewicht erreicht ist

Die Rinder sind von Juni bis September im Calfeisental und kehren zurück, wenn das Tenn mit frischem Heu gefüllt ist und die Siloballen neben dem Stall fein säuberlich aufgeschichtet sind. Die Freude ist jeweils gross, wenn die vierbeinigen Schönheiten vor Gesundheit strotzend von der Alp kommen. Die Bergangus-Rinder werden nicht gemästet wie





in traditionellen Betrieben. Sie wachsen so langsam, wie es für sie auf natürliche Weise möglich ist. Hat ein Tier sein Schlachtgewicht noch nicht ganz erreicht, dann darf es noch weiter sein schönes Leben genießen, bis es an der Zeit ist. Obwohl es der Familie immer schwerfällt, kommt irgendwann der Tag, an dem sie sich von den Tieren trennen müssen. Erfüllen die Kälber vom Alter und vom Gewicht her die Vorgaben, werden sie vom Metzger im zwei Kilometer vom Hof entfernten Dorf Pfäfers geschlachtet. Die Tiere werden stressfrei dort hingebacht und getötet.

Würziges und schmackhaftes Fleisch

Danach zerteilt der Metzger die Tiere zusammen mit Bäuerin Corina und Schwiegermutter Maria, alles kommt in hygienische Beutel, wird angeschrieben und deklariert. So erkennt der Konsument zu Hause auf einen Blick, worum es sich bei den einzelnen verpackten Fleischstücken handelt. Je nach Bestellung werden die einzelnen Fleischstücke zu einem Mischpaket zusammengestellt und können von den Kundinnen und Kunden auf dem Hof abgeholt werden.

Das Fleisch vom Bergangus besticht durch seine kräftige rote Farbe, ist feinfaserig und optimal marmoriert. Beim

Braten oder Grillen schrumpft es nicht und bleibt saftig. Der Geschmack ist würzig und intensiv. «Das ist der guten und schonenden Fütterung ohne Kraftfutter und natürlich der Alpzeit geschuldet», erklärt Corina Kohler. Es sei sogar so gut, dass es problemlos ungewürzt gegessen werden könne. Das Bergangus ist nicht nur lecker, mit dem Kauf von einheimischen Produkten kann auch zur Nachhaltigkeit und zum Klimaschutz beigetragen werden.

Fleisch und Eier werden direkt vermarktet

2020 gründeten Kohlers den Markennamen Bergangus. Unter diesem wird ein Grossteil des Fleisches über Direktvermarktung verkauft. Neben der naturnahen Aufzucht ist die Tatsache, dass der Kunde über ein Formular auf der Webpage www.bergangus.ch selber entscheiden kann, welches Stück Fleisch in welchen Mengen abgepackt oder wie verarbeitet wird, das Erfolgsrezept. Zum Beispiel erstellen Corina und Maria Kohler aus Saftplätzchen Cordon bleu oder Angusburger aus eigenem Rezept. Neben dem Fleisch verteilt die Bäuerin pro Woche auch zwischen 500 und 540 Eier ihrer 97 Hühner. Dass sie dadurch auch den Kontakt zu Familien in der Region pflegen kann, bedeutet ihr sehr viel.



Die Familie Kohler auf ihrem Bergbauernhof in der Gemeinde Pfäfers mit wunderschöner Aussicht auf die Bündner Herrschaft und das Prättigau.

Der St. Galler Bauernverband – ein Porträt

Der St. Galler Bauernverband (SGBV) ist der Berufsverband der Bauern und Bäuerinnen im Kanton St. Gallen. Er vertritt die Interessen von rund 3000 Bauernfamilien gegenüber Behörden und Sozialpartnern. Auf der Geschäftsstelle arbeiten für die Erbringung von Dienstleistungen und die Kommunikation rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Bild: Melanie Graf

Als Drehscheibe koordinieren die Verantwortlichen des SGBV die Anliegen für die gesamte St. Galler Landwirtschaft. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beantworten Fragen im landwirtschaftlichen Umfeld oder vermitteln Kontakte zu spezifischen Fachstellen. Gleichzeitig ist der Verband Anlaufstelle für sämtliche Medien und Auskunftsstelle zu landwirtschaftlichen Themen.

Neben der ordentlichen Geschäftsführung bietet der SGBV administrative Unterstützung für Drittorganisationen an. Dabei handelt es sich vorwiegend um regionale bäuerliche Organisationen oder Vereine und Interessenvertretungen aus der Landwirtschaft. Der SGBV ist auch Ausbildungsbetrieb. Regelmässig werden auf der Geschäftsstelle Lernende im kaufmännischen Bereich ausgebildet.

In seiner Funktion als Branchenverband pflegt der SGBV eine enge Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen, seien es regionale Bauernverbände, Branchenverbände oder kommerzielle Organisationen im landwirtschaftlichen Umfeld.

Daneben engagieren sich die Mitarbeitenden in Vorständen, Stiftungs- und Verwaltungsräten von nahestehenden Organisationen zugunsten der ländlichen Bevölkerung.

Eine der Kernaufgaben des SGBV ist die Vertretung der Interessen der Landwirtschaft gegenüber der Öffentlichkeit und der Gesellschaft. Im Vordergrund steht dabei die Koordination der politischen Arbeit auf kantonaler und nationaler Ebene. Das Erstellen von Vernehmlassungen zu wichtigen politischen Geschäften, Lobbying für landwirtschaftliche Anliegen auf nationaler Ebene oder auch die Lieferung von Entscheidungsgrundlagen für die Arbeit

des St. Galler Kantonsrates – als parteineutrale Organisation erfüllt der SGBV diese Aufgaben. Gleichzeitig pflegen die verantwortlichen Organe und Gremien des SGBV einen regelmässigen Fachaustausch mit den kantonalen Ämtern und der Regierung. Der Landwirtschaftsrat des SGBV, ein breit abgestütztes Gremium mit Vertreterinnen und Vertretern aus allen Regionen und Branchen im Verbandsgebiet, fasst zudem Parolen zu Abstimmungen und Wahlen sowohl auf nationaler als auch auf kantonaler Ebene.



Bauernverband



St. Galler Bauernverband

Als Organisation der St. Galler Landwirtschaft für die St. Galler Landwirtschaft bieten die Exponenten des SGBV ihren Mitgliedern administrative und fachliche Unterstützung, sei es bei Eingaben, Anträgen, im Rahmen von niederschweligen Beratungen oder bei rechtlichen Fragen. Im Bedarfsfall können dies Vermittlungen sein oder die Unterstützung bei Rechtsmittelverfahren, das Erstellen von Einsprachen, Rekursen, Beschwerden usw.

Einen grossen Stellenwert beim SGBV hat die Öffentlichkeitsarbeit. Diese zielt darauf ab zu zeigen, was die St. Galler Landwirtschaft alles draufhat. Verschiedene grosse Anlässe jedes Jahr, unter anderem die Olma und «Vo Puur zu Puur», bieten dafür die optimale Plattform. Beide Anlässe ziehen tausende Besucher an und die Bauernfamilien können direkt über ihre Arbeit informieren. Die Schulprojekte «Schule auf dem Bauernhof» und «Tatort Natur» laden Schülerinnen und Schüler zu aktivem und erlebnisreichem Lernen ein. Projekte im schulischen Umfeld nehmen einen immer grösseren Stellenwert in der Öffentlichkeitsarbeit des SGBV ein. Das Image der Landwirtschaft wird dadurch bereits bei der jüngsten Generation nachhaltig gestärkt.

Ein weiteres wichtiges Standbein ist die Versicherungsabteilung des St. Galler Bauernverbands. Mit dem Angebot der Grundversicherung in der Krankenkasse, diversen Zusatzversicherungen sowie Risiko- und Vorsorgelösungen können die Bedürfnisse der St. Galler Bauernfamilien optimal abgedeckt werden. Mit der Durchführung von Gesamtversicherungsberatungen werden bestehende Versicherungslösungen und Risikoabsicherungen überprüft und bei Bedarf optimiert. Diese Angebotspalette bietet den Mitgliedern ein umfassendes und gerne genutztes Dienstleistungsangebot im Versicherungsbereich.

Der SGBV ist Herausgeber der beliebtesten landwirtschaftlichen Zeitschrift in der Ostschweiz, des «St. Galler Bauer». Dieser erscheint wöchentlich und überzeugt mit seinem ausgewogenen Mix aus Fachartikeln und spannenden Porträts.





Design, Handwerk & Herzblut.

Das sind die Zutaten, die unsere Küchen einzigartig machen. Doch nicht nur Design und Beratung müssen überzeugen: Vom Entwurf über die Planung bis zur Ausführung setzen wir ausschliesslich auf unsere eigenen, engagierten Schreiner und Fachleute. Exakte Projektplanung und Termintreue, Bauleitung und Umbaukoordination sowie sorgfältige Montage runden unser Komplettangebot ab.

Sprechen Sie mit uns über Ihr Neubau- oder Umbauprojekt!

Baumann AG Der Küchenmacher
St. Leonhardstrasse 78, 9000 St. Gallen
www.kuechenbau.ch



B A U M A N N
Der Küchenmacher



Grosser Schaden durch Littering



Nach dem Winter und vor dem ersten Schnitt des Graslands wird das Thema Littering ins Bewusstsein gerufen. Achtlos weggeworfene Getränke- oder Essensverpackungen verursachen nicht nur viel Zusatzarbeit für die Bauernfamilien, sondern gefährden auch die Gesundheit der Nutztiere.

Text: St. Galler Bauernverband, Bild: depositphotos.com

Littering sollte mittlerweile für jedermann ein Begriff sein. Er bezeichnet das achtlose Wegwerfen oder Liegenlassen von Abfall. Wie oft war man schon spazieren und sah auf kurzer Strecke eine Menge Abfall, der da eigentlich nicht hingehörte? Aludosen, Zigarettenstummel, Verpackungen oder leere Flaschen liegen an Strassenrändern, Haltestellen und auf Wiesen. Dies ist nicht nur hässlich anzusehen, es schadet auch der Natur und stellt eine grosse Gefahr für die Tiere dar. Oft sterben Kühe, weil sie z. B. Teile von Aludosen verschluckt und als Folge davon innere Verletzungen erlitten haben.

Entzündungen und Schmerzen

Dies passiert, wenn harte Fremdkörper wie z. B. Aludosen, Plastikflaschen oder auch verlorene oder liegengelassene Nägel oder Drahtteile in den Wiesen und Feldern liegen, die später gemäht und als Futter für die Tiere verwendet werden. Beim Mähen werden beispielsweise Aludosen zerkleinert und gelangen beim Fressen als spitze und gefährliche Fremdstoffe in den Magen der Tiere. Die Tiere erleiden innere Verletzungen und es kommt zu Entzündungen und Schmerzen. Dadurch fressen sie nicht mehr, magern ab und sterben im Extremfall.

«Jedes eingesam-
melte Abfallstück
wird mit einem pink-
farbenen Fähnchen
markiert.»

Projekt «Tatort Natur»

Mit dem Projekt «Tatort Natur», welches der Zweckverband Abfallverwertung Bazenheid (ZAB) und der St. Galler Bauernverband gemeinsam entwickelten, werden bereits Schulkinder für dieses Thema sensibilisiert. Den Schülern wird aufgezeigt, welche Auswirkungen das Littering auf die Umwelt und die Landwirtschaft hat. Ebenso setzen sich die Jugendlichen mit dem Abfall als Ressource

auseinander. Nach der theoretischen Wissensvermittlung im Klassenzimmer geht es raus ins Freie und ran an den Abfall: Mit Greifzange und Abfallsack bewaffnet, machen sich die Jugendlichen an die Arbeit. Die Schüler staunen jedes Mal, wie viel Abfall sie in nur einer Stunde sammeln. Abfall, den der Landwirt normalerweise selber einsammeln müsste, und für deren Entsorgungskosten allein er aufkommt. Ein weiteres Problem ist liegengelassener Hundekot. Er kann starken Durchfall bei den Rindern und Kühen verursachen. Die Tierarztkosten, die der betroffene Bauer zu tragen hat, steigen dann schnell in den vierstelligen Bereich.

Von Zigarettenstummeln, über Verpackungen, Handschuhe und auch mal einen Taschenrechner – jedes eingesam- melte Abfallstück wird mit einem pinkfarbenen Fähnchen markiert. Die Schüler sind überrascht, dass sie innerhalb kurzer Zeit über 400 solcher «Mahnmale» benötigen.

Diese bleiben 14 Tage im Freien sichtbar und sollen auch die Öffentlichkeit sensibilisieren. In den letzten Jahren hätten die Fähnchen oft Wirkung bei der Bevölkerung erzielt, sagt Michèle Beerli, Assistentin Kommunikation und Marketing beim ZAB. Tatsächlich sei danach an den jeweiligen Standorten oft weniger Abfall herumgelegen.

Das Bildungsangebot «Tatort Natur» steht den Oberstufenklassen im Einzugsgebiet des ZAB zur Verfügung und kann beim Energietal Toggenburg gebucht werden.

Weitere Informationen finden Sie unter:



In jedem Körbchen steckt viel Arbeit

Albert Popp aus Steinach hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Vor rund drei Jahrzehnten hat er auf 30 Aren Pachtland Strauchbeeren angepflanzt. Heute sind es etwa fünf Hektaren mit vorwiegend Heidelbeeren.

Text und Bilder: Yvonne Aldrovandi-Schlöpfer



So weit das Auge reicht, sind Sträucher mit unzähligen reifen und unreifen Beeren zu sehen. Albert Popp zeigt auf seine Heidelbeerplantage in Steinach und sagt: «Ende Juni kann die erste Ernte eingefahren werden. Die Fruchtentwicklung der Heidelbeeren dauert je nach Sorte etwa zehn bis zwölf Wochen. Wegen der gestaffelten Reife der Früchte wird wöchentlich durchgepflückt.»

Start in der Gastronomie

Der 54-Jährige bewirtschaftet rund fünf Hektaren Pachtland mit Beeren – etwa 480 Aren Heidelbeeren, der Rest Johannisbeeren. Auf einer weiteren Hektare gepachtetem Land hat er vor einigen Jahren Zwetschgenbäume gepflanzt. Doch angefangen hat alles ganz anders. Albert

Popp hat als Jugendlicher eine andere berufliche Laufbahn eingeschlagen – die Gastronomie hatte es ihm angetan. Er absolvierte eine zweijährige Ausbildung zum Servicefachangestellten im Hotel Bad Horn am Bodensee und arbeitete anschliessend acht Jahre im Gastgewerbe. Albert Popp wollte sich beruflich neu orientieren. Er stieg in den Gemüsehandel für Gastronomie ein und wurde dort stellvertretender Leiter Einkauf/Verkauf.

Anfangs ein Hobby

«1993 konnte ich auf dem Betrieb meines Bruders 30 Aren Land pachten. Auf dieser Fläche baute ich hobbymässig verschiedene Strauchbeeren an. In sechs Ausbautappen habe ich die Anbaufläche der Beeren sukzessive





Albert Popp:
«Unser Boden hier
hat einen pH-Wert
von rund 7,0.»



vergrössert – die heutige Grösse beträgt rund fünf Hektaren. Parallel dazu ist auch der Maschinenpark gewachsen – mit Kleintraktoren, Mulchmaschinen, Pflanzenschutzgeräten, Verlesemaschine und den ganzen Bewässerungssystemen.» Mittlerweile hat Albert Popp sein Hobby zum Haupterwerb gemacht. Der Beerenanbau erfordert viel Fachwissen. Kein Jahr sei wie das andere. Man lerne immer wieder dazu. «Es ist wie mit Aktien – entweder kann man einen Gewinn machen oder halt eben einen Verlust», gibt er zu bedenken.

Eigene Erfindung

Albert Popp wird bei der Heidelbeerernte von seiner Frau Sabina und Helferinnen unterstützt. Auffallend sind die Behälter, in welche sie die blauen Früchtchen legen. «Früher haben wir mit Spannkörben geerntet. Heute dienen Plastikblumentöpfe als Sammelgefässe», sagt Albert Popp. Für die Ernte wird ein Blumentopf an einen Gürtel angehängt – eine Erfindung des innovativen Beerenproduzenten aus Steinach. Ein Plastikblumentopf bietet Platz für rund zwei Kilogramm Heidelbeeren. Wenn der Topf voll ist, wird er nicht geleert, sondern in eine grosse Kiste gestellt. Dieser Topf wird anschliessend durch einen leeren ausgewechselt.

Keine idealen Verhältnisse

Etwa 95 Prozent der Heidelbeeren, die Albert Popp produziert, gelangen zur Vermarktung zur Tobi Seeobst AG. Von dort werden Händler und Grossverteiler beliefert. Einen kleineren Teil bringt Albert Popp in umliegende Hofläden. Heidelbeeren schmecken nicht nur gut – sie sind auch sehr gesund und enthalten viele Vitamine sowie Mineralstoffe. Heidelbeeren werden in vollreifem Zustand geerntet, erst dann entfalten sie ihr volles Aroma.

Albert Popp hat bei der Pflanzung der Heidelbeersträucher verschiedene Sorten ausgewählt – Sorten, die nicht alle zum selben Zeitpunkt reif sind. Ältere Sträucher wechselt

er regelmässig aus und ersetzt sie durch neue Kulturheidelbeersorten. Augenfällig ist, dass die unzähligen Sträucher in Kübeln angebaut sind. Heidelbeeren bevorzugen saure, gut durchlässige Erde. «Der Boden sollte einen pH-Wert von 4,5 bis 5,0 haben», erklärt Albert Popp. «Unser Boden hier hat einen pH-Wert von rund 7,0. Ideale Boden-

verhältnisse sind also nicht gegeben. Deshalb sind unsere Pflanzen in Kübeln.» Ein Vorteil sei, dass die Pflanzen einfacher ausgewechselt werden können. Allerdings benötigen Heidelbeeren in Kübeln eine kontinuierliche Wässerung, da die Erde schneller austrocknet als im Beet. Das Austrocknen der Erde müsse vermieden werden. Besonders vor der Ernte benötige die Pflanze ausreichend Wasser, um die Früchte

gut ausbilden zu können. Ein computergesteuertes Bewässerungssystem sorgt dafür, dass die Heidelbeeren nie im Trockenen stehen. In der Schweiz sind etwa zwei Drittel der Heidelbeeren aus konventioneller Produktion, etwa ein Drittel sind Bioheidelbeeren. Albert Popp hat sich für den konventionellen Anbau entschieden. Voraussetzung für den biologischen Anbau sei der direkte Bodenkontakt zu den Pflanzen.

15 Tonnen Ernte

Heidelbeersträucher sind sehr widerstandsfähig, jedoch anfällig für die Kirschessigfliege. Um den Bestand vor der Kirschessigfliege möglichst zu schützen, setzt Albert Popp Insektennetze ein. Eine Volleinnetzung anzubringen bedeute zwar einen Mehraufwand, aber es sei die wirksamste Methode, die Kirschessigfliege fernzuhalten. Grundsätzlich sei bei Heidelbeeren nach vier bis fünf Jahren ein Vollertrag zu erwarten. Etwa 10 bis 15 Tonnen werden dann pro Hektare geerntet. Um einen ausgeglichenen Ertrag zu erreichen, die Qualität der Früchte zu verbessern und die Vitalität zu erhalten, werden die Sträucher im Winter geschnitten, erklärt Albert Popp. Man spürt es: Nebst viel Arbeit steckt in jedem Körbchen frischer Heidelbeeren auch viel Freude und Leidenschaft.

«Es ist wie mit
Aktien – entweder
kann man einen
Gewinn machen
oder halt eben
einen Verlust.»





Vielfältige Bildung – hier entsteht etwas

Nachhaltigkeit ist nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch und sozial. Darum sind Themen der Betriebsführung und -entwicklung sowie Personalführung wichtig. Die modular aufgebauten Kurse oder Weiterbildungsangebote am Arenenberg nehmen diese Themen auf.

Grundbildung

Die Grundlagen der nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion mit den Tieren oder auf dem Feld werden in der Grundausbildung Landwirt EFZ und EBA gelegt. Durften Sie auch einmal eine Geburt eines Kalbes miterleben? Ein wahrhaft magischer Moment, der die Verbundenheit zur Natur und den Tieren spürbar macht. Dieses Erlebnis ist nur ein kleiner Vorgeschmack auf die vielfältigen Möglichkeiten, die unsere landwirtschaftliche Grundbildung bietet.

Ein Kalb, wie auch seine Mutter, muss über das ganze Jahr versorgt, umsorgt und gepflegt werden. Die Produktion von richtig angelegten Nahrungsmitteln für Tier und Mensch passiert auf dem Feld. Doch stecken viele interessante und gut durchdachte Arbeitsschritte hinter einer Ernte von Kartoffeln, Mais, Zuckerrüben, Dinkel oder auch Raps und Soja. Mit den Pferdestärken der Traktoren und den richtigen Maschinen lassen sich viele Arbeiten leichter erledigen, aber auch das muss geübt und gelernt sein. Lust, die Vielseitigkeit der landwirtschaftlichen Grundausbildung zu entdecken?

Agrotechniker HF

Eine vertiefte Auseinandersetzung mit den produktionstechnischen Fragestellungen in der Landwirtschaft, gepaart mit wirtschaftlichen, sozialen oder gesellschaftlichen Themen bietet die Ausbildung zum Agrotechniker HF. Die Stärke dieses Ausbildungsweges liegt in der fundierten Ausbildung mit starkem Praxisbezug. Agrotechniker HF sind in der Lage, Fach- und Führungsaufgaben in der Landwirtschaft sowie in vor- und nachgelagerten Branchen zu übernehmen. Sie können einen Betrieb leiten oder im Dienstleistungs-, Verarbeitungs- und Vermarktungsbereich tätig sein.

Hauswirtschaft

Augen auf, ein neuer Tag beginnt! Ein Tag mit vielen hauswirtschaftlichen Berührungspunkten. Erkennen Sie, wo überall Hauswirtschaft drinsteckt? Raus aus dem Bett – und jetzt? Ab unter die Dusche oder erst den Kaffee genießen? Barfuss zum Wäscheschrank huschen, einen Blick hineinwerfen, ein Griff zu den passenden Kleidungsstücken. Nun geht es ab in den Stall, aufs Feld, ins Büro

VTL engagiert sich für den Nachwuchs.

Der Verband Thurgauer Landwirtschaft (VTL) vertritt die Interessen von rund 2000 Thurgauer Bauernfamilien. Ein fundiertes Bildungswesen für die Landwirtschaft ist dem VTL ein grosses Anliegen. Aus diesem Grund hat der Verband eine eigene Berufsbildungskommission und pflegt eine enge Zusammenarbeit mit der landwirtschaftlichen Berufsfachschule am Arenenberg.

Die Berufsbildungskommission ist das Bindeglied zwischen den Lernenden in den Berufen Landwirt EFZ und Landwirt EBA und den Lehrbetrieben. Sie unterstützt und fördert die Qualität der Ausbildung und pflegt einen engen Austausch mit den BerufsbildnerInnen. Sie kommuniziert mit Behörden, Institutionen und Einrichtun-

gen, welche sich mit der Bildung befassen, und betreibt Werbung für die Ausbildung im landwirtschaftlichen Sektor. Weiter unterstützt sie den Kanton Thurgau bei Aufgaben wie zum Beispiel den Lehrstellenkontrollen und Neuanerkennungen von Lehrbetrieben.

Wenn Sie mehr über die vielfältigen Berufsbilder der Landwirtschaft erfahren möchten, besuchen Sie uns an der Berufsmesse Thurgau in Weinfelden vom 19. bis 21. September in Weinfelden. Oder nehmen Sie am 9. November am Berufsbildungsanlass am Arenenberg teil.

Weitere Informationen: www.vtgl.ch



«Die hauswirtschaftliche Weiterbildung gab mir das praktische Rüstzeug.»

Rebecca Stiefel

oder an die Hausarbeiten. Der Tag ist gefüllt mit Familienangelegenheiten, Haushaltstätigkeiten, Kinderbetreuung, Job sowie Vereins- und Verbandsarbeit. Zwischendurch taucht die Frage der Verpflegung auf, am Nachmittag wird der Wocheneinkauf erledigt. Abends ein Telefonat mit den Eltern, um sich nach deren Wohlbefinden zu erkundigen. Dann geht es ab unter die flauschige Bettdecke – und Augen zu.

Hauswirtschaft ist ein Betriebszweig in jedem Landwirtschaftsbetrieb, in jedem Privathaushalt und in jeder Organisation, in der Menschen zusammenleben. Wir alle kommen täglich mit hauswirtschaftlichen Themen in Berührung: Verpflegung,

Reinigung, Wäscheversorgung, Work-Life-Balance, Haushaltbudget und Betreuung. Ein Tagesablauf ohne jeden Bezug zur Hauswirtschaft ist nicht möglich. Und das will gelernt sein.

Der Lehrgang Bildung Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter zeigt wirkungsvolle Wege und Konzepte auf, um nachhaltige Themen umzusetzen. Die Module können einzeln besucht und individuelle Schwerpunkte gesetzt werden. Die Ausbildung ist so aufgebaut, dass die Vereinbarkeit von Ausbildung, Beruf und Familie bestmöglich gegeben ist. Unser vielseitiges Kursangebot ermöglicht, den eigenen Wissensrucksack und die Selbst- und Methodenkompetenz in Ernährung, Gartenbau und Handwerk gezielt auszubauen.

Weitere Informationen unter: www.arenenberg.tg.ch



Luftaufnahme des Kompetenzzentrums Arenenberg; Quelle Arenenberg.



Biodiversität ist mehr als Obstgärten und Blumenwiesen

Lässt man den Blick vom Thurberg oberhalb von Weinfeldern über die Landschaft schweifen, präsentiert sich das Thurtal wie ein buntes Mosaik. Jetzt, im Frühsommer, dominiert die Farbe Grün in allen Schattierungen – von hell bis dunkel –, gepaart mit bunten Farbtupfern. Es sind Blumenwiesen entlang von Äckern, die Bauernfamilien pflegen.

Text: Stefanie Giger, Bilder: zVg.



Thurberg, Quelle Peter Schweizer: Der Blick vom Thurberg auf den Mittelthurgau zeigt, die Vielseitigkeit der Thurgauer Landwirtschaft in Sachen Produktion, aber auch Biodiversität.

«Die Schönheit dieser Kulturlandschaft verdanken wir den Bäuerinnen und Bauern. Sie haben unsere Landschaften geformt, vielfältig gemacht und entwickeln sie mit ihrer Bewirtschaftung stetig weiter», kommentiert Peter Schweizer den Anblick. Schweizer ist Biolandwirt, Vizepräsident des Verbands Thurgauer Landwirtschaft und Co-Präsident von Bio Ostschweiz, dem St. Galler und Thurgauer Bioverband. Zudem betreut er die vier Landschaftsqualitätsprojekte im Kanton Thurgau.

2014 führte das Bundesamt für Landwirtschaft die Landschaftsqualitätsbeiträge ein. Mit diesen Beiträgen werden Massnahmen entschädigt, mit denen die Landschaft aufgewertet wird. Zum Beispiel Mohn und Kornblumen am Ackerrand oder der Erhalt von Hochäckern. «Die Landschaftsqualitätsprojekte haben in der Landwirtschaft zu einer Sensibilisierung beigetragen, was die Landschaftswirkung und die Vernetzung von Biodiversitätselementen angeht», stellt Schweizer fest. Er hat als Geschäftsführer Landschaftsqualität Thurgau die Projekte im Thurgau eng begleitet und weiss, wie es um die Biodiversität in seinem Wohnkanton steht. «Flächenmässig sind wir gut dran», sagt Schweizer.

Bei der Aufwertung von Wiesen ist laut Schweizer viel gegangen. «Bei den Kleinstrukturen hingegen ist noch mehr möglich.» Hier geht es um die Begrünung von Randbereichen im Ackerbau, Brennesselflure oder zusätzliche Elemente wie Ast- oder Steinhaufen als Rückzugs- und Überwinterungsort für Insekten und Kleinlebewesen. «Eine gewisse Unordnung in der Landschaft darf und soll ruhig sein. Nicht jeder Ackerrand muss blitzblank gemulcht sein», hält Schweizer fest. Die kleinen Ökoelemente seien wichtige Trittsteine für langsame Lebewesen wie Raupen oder Schnecken und konkurrenzierten die Lebensmittelproduktion nicht.

Grosse Beteiligung an Projekten

«Wir Bauern haben Freude an der Natur, sonst hätten wir kaum diesen Beruf gewählt», hebt Peter Schweizer hervor. Und weiter: «Die Bauern sind bereit, mehr für die Biodiversität zu tun.» Das zeige sich am Blumenwiesenprojekt, das vom Kanton Thurgau 2009 lanciert wurde. Rund 300 ha Blumenwiesen wurden seither eingesät. Ein anderes Beispiel ist das Projekt Blumenwiesen in Obstgärten, das vom Thurgauer Obstverband, Pro Natura Thurgau und Ökohum jährlich durchgeführt wird.





Auch Schweizer hat auf seinem Biobauernhof einiges gemacht. Alle extensiven Wiesenflächen erfüllen Qualitätsstufe 2. In diesen Wiesen wachsen spezielle Zeigerpflanzen und es hat zusätzliche Strukturelemente wie Ast- und Steinhäufen. Randbereiche entlang von Hecken oder Wiesenböschungen mäht er weniger, um Tieren Unterschlupf zu bieten. Auch 330 Hochstammobstbäume zählen zum Inventar des Betriebs. «Bäume haben eine grosse Wirkung für die Biodiversität», sagt Schweizer, der auch passionierter Imker ist. Durch die Elemente und Strukturen entstehen mehr Lebensraum, ein grösseres Nahrungsangebot für Tiere und Insekten und vor allem eine Vernetzung der Lebensräume.

Jeder kann etwas tun

Peter Schweizer hebt hervor, dass es die Kombination von verschiedenen Strukturen, Kulturen und Flächen ist, welche die Biodiversität auf einem Bauernhof ausmacht. «Vielfalt entsteht nicht nur durch Biodiversitätsmassnahmen, sondern durch die vielen Familienbetriebe, die unterschiedlichen Produktionsrichtungen und die Sortenvielfalt», sagt Schweizer. Auch seien im Grünlandgebiet die Möglichkeiten für die Vielfalt an Kulturen kleiner als in einer Ackerbauregion.

Auch wenn die Landwirtschaft aufgrund der Fläche mehr Gestaltungsmöglichkeiten hat, ist Biodiversitätsförderung ein Thema, das nicht nur die Bäuerinnen und Bauern etwas angeht. «Jeder und jede kann einen Beitrag leisten», so Schweizer. Ein Wohnungsbesitzer könne zum Beispiel seinen Balkon bepflanzen, ein Hausbesitzer Stein- oder Asthäufen im Garten anlegen oder ein Gewerbebetreiber auf seinen Grünflächen Blumenwiesenstreifen ansähen. «Jeder soll in dem Bereich, der ihm zur Verfügung steht, möglichst viel machen und so das Maximum herausholen für die Tier- und Pflanzenwelt – und letztendlich auch für uns.»



Peter Schweizer, Quelle Stefanie Giger (sgi): Peter Schweizer hat auf seinem Betrieb in Homburg viele Wiesenflächen extensiviert und ökologisch aufgewertet.



Kurzinterview mit Victor Bühlmann, Biodiversitätsberater Arenenberg:
«Man kann mit wenig sehr viel erreichen.»

Victor Bühlmann, braucht es am Arenenberg wirklich eine Biodiversitätsberatung?

Victor Bühlmann: Unbedingt. In einem immer intensiver genutzten Raum wie dem Kanton Thurgau entsteht wirkungsvolle Biodiversität nicht nebenbei. Mit der Beratung soll sichergestellt werden, dass sich die ökologische Qualität verbessert und Massnahmen dort umgesetzt werden, wo sie am wirkungsvollsten sind. Mein Auftrag ist es, die Bäuerinnen und Bauern bei der Umsetzung zu unterstützen, damit die Ziele der Biodiversitätsstrategie bis 2028 erreicht werden.

Mit welchen Anliegen kommen die Bauern zu Ihnen?

Die Anliegen sind so vielfältig wie die einzelnen Betriebe. Bewährt hat sich eine Begehung der Flächen zusammen mit den Bewirtschaftern. Viele schätzen das persönliche Gespräch, um eigene Ideen zur Förderung der biologischen Vielfalt zu besprechen. Vor Ort können rasch und unkompliziert einfache, aber ökologisch sehr wertvolle Massnahmen wie zum Beispiel Kleinstrukturen geplant und selbst angelegt werden.

Was kann ich als Privatperson tun?

Sie können mit wenig viel für die biologische Vielfalt bewirken, zum Beispiel auf dem Balkon oder im Garten blühende einheimische Heil- oder Gewürzkräuter anpflanzen. Das bietet Nahrung für Schmetterlinge. Selten genutzte Rasenflächen kann man in eine farbenfrohe Blumenwiese umwandeln. Das lockt Wildbienen, Schmetterlinge und Vögel an. Aber auch das selektive Mähen des Hausrasens – zum Beispiel Stehenlassen von einzelnen Margeriten-Flecken – kann Positives bewirken. Nisthilfen am richtigen Ort helfen Vögeln und Fledermäusen. Auch haben Privatpersonen ab Ende 2024 eine Anlauf- und Koordinationsstelle, wo Fragen zur Biodiversität und zu deren Förderung durch Fachpersonen beantwortet werden.

CO₂-neutrale Wärme aus heimischen Wäldern

Eine moderne Holzsnitzelheizung sorgt am Hauptsitz der Ernst Sutter AG in Gossau für CO₂-neutrale Wärme. Die gemeinsam mit der Schlachtbetrieb St. Gallen AG (SBAG) realisierte umweltfreundliche Anlage bewährt sich in Zeiten fortschreitender Energieknappheit mehr denn je.



Die Holzsnitzel stammen ausschliesslich aus heimischen Wäldern in einem Umkreis von maximal 100 Kilometern.

Im Zuge einer Sanierung des bestehenden Nahwärmenetzes Schlachthofstrasse, das neben der SBAG und der Ernst Sutter AG auch benachbarte Unternehmen mit Wärme versorgt, fiel der Entscheid, die bestehende Gas-/Ölheizung durch eine energieeffiziente Holzsnitzelheizung zu ersetzen. Unter der Leitung von Stefano Martinetti, Leiter Areale und Technik der Ernst Sutter AG, entstand eine moderne Energiezentrale. Sie entspricht den höchsten Standards bezüglich Energietechnik und Nachhaltigkeit.

Eindrückliche Umweltbilanz

Die Dimensionen der Anlage sind eindrücklich: Alleine der Heisswasserspeicher misst über 18 Meter und fasst 200 000 Liter Heisswasser. Erzeugt wird das rund 170 Grad Celsius heisse Wasser durch die

Verbrennung von naturbelassenen Waldhackschnitzeln. Die so produzierte Wärme von rund 14 500 Megawattstunden pro Jahr entspricht dem Wärmebedarf von circa 1800 Einfamilienhäusern. Auch die Umweltbilanz überzeugt: Die Holzsnitzelheizung spart gegenüber der vorherigen Gas-/Ölheizung jährlich rund 3000 Tonnen CO₂-Emissionen ein. «Das gesamte Projekt basiert auf einem ganzheitlichen ökologischen Konzept, das neben der Energieeffizienz auch die Herkunft und die Transportwege der Holzsnitzel einbezieht», unterstreicht Stefano Martinetti den Umweltgedanken. So stammen die Holzsnitzel – ein Nebenprodukt der Forstwirtschaft – ausschliesslich aus heimischen Wäldern in einem Umkreis von maximal 100 Kilometern. Dies sorgt für möglichst kurze Transportwege und stärkt die regionalen Wertschöpfungsketten. «Unsere Erfahrungen sind durchwegs positiv



Der Heisswasserspeicher der Holzsnitzelheizung misst über 18 Meter und fasst 200 000 Liter Heisswasser.



Die moderne Holzsnitzelheizung versorgt die Betriebsgebäude der Ernst Sutter AG am Hauptsitz in Gossau mit CO₂-neutraler Wärme.

und bestätigen uns, in ein zukunftsträchtiges Projekt investiert zu haben», so Stefano Martinetti. «Zwar sind im Zuge der fortschreitenden Energie- und Rohstoffknappheit auch die Preise für Holzsnitzel gestiegen, dies jedoch im wesentlich geringeren Verhältnis zu den Preisen für fossile Brennstoffe. Wir sind überzeugt von der Nutzung nachhaltiger Energiequellen und werden weiterhin darauf setzen.»

Alt und Neu ergänzen sich

Die alte Gas-/Ölheizung hat indessen nicht komplett ausgedient, sie übernimmt vielmehr eine wichtige und sinnvolle Aufgabe: Im Falle von ungeplanten oder geplanten Betriebsunterbrüchen wie beispielsweise bei Wartungsarbeiten an der Holzsnitzelheizung springt die alte Heizung als Backup ein und sichert eine lückenlose Wärmeversorgung aller an das Nahwärmenetz angeschlossenen Gebäude.

«Das Projekt basiert auf einem ganzheitlichen ökologischen Konzept.»



Stefano Martinetti

Leiter Areale und Technik
Mitglied der Geschäftsleitung
Ernst Sutter AG

Über das Unternehmen

Die Ernst Sutter AG ist eines der führenden Schweizer Unternehmen im Bereich Fleischverarbeitung und Fleischwarenproduktion mit Hauptsitz im st. gallischen Gossau. Mit fünf Produktionsstandorten und zwei regionalen Logistikplattformen produziert und liefert sie kundennah Frischfleisch und Fleischwaren für Metzgerei-Fachgeschäfte, den Detail- und Grosshandel sowie die Lebensmittelindustrie in der ganzen Schweiz. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen rund 1000 Mitarbeitende.



3000 TONNEN/JAHR
Einsparung CO₂



CA. 80 KUBIKMETER/TAG
Verbrauch Holzsnitzel



1800 EINFAMILIENHÄUSER
Wärmeleistung rund
14 500 MWh pro Jahr

5 MEGAWATT
Spitzenleistung mit
Speicherkapazität

200 000 LITER
Fassungsvermögen
Heisswasserspeicher

170 GRAD
Temperatur
Heisswasser

ERNST SUTTER



Ernst Sutter AG

Schlachthofstrasse 20
CH-9200 Gossau
Tel. +41 58 476 30 00
www.ernstsutter.ch

«Ich baue Zuckerrüben aus Überzeugung an»

Auch in Zukunft soll die Schweiz mit Zucker aus heimischem Anbau versorgt werden. Dass dies so bleibt, dafür sorgen rund 4000 Produzenten in der ganzen Schweiz. Einer von ihnen ist Ralf Hahn aus Siegershausen im Kanton Thurgau.

Text: Rafael Seeh, Bilder: Ralf Hahn und Rafael Seeh

«Es fasziniert mich jedes Jahr aufs Neue, wie aus einem kleinen Saatkorn eine eineinhalb bis zwei Kilogramm schwere Rübe heranwächst», sagt Ralf Hahn und betrachtet seinen Acker. Es ist Mitte April. Vor einer Woche hat Hahn seine Biozuckerrüben gesät, rund drei Hektaren sind es dieses Jahr. Jetzt heisst es warten, bis die ersten Rübenpflänzchen aus dem Boden spriessen. Je nach Witterung dauert das

zwischen 8 bis 15 Tage. «Die kritische Zeit sind die ersten sechs Wochen nach der Saat, bis die Rübenblätter einen Durchmesser von zehn Zentimetern haben», sagt Hahn.

Schon sein Vater baute Zuckerrüben an. «Die Freude an dieser Kultur wurde mir in die Wiege gelegt», meint der 36-Jährige schmunzelnd. Damals wurde der Betrieb nach konventioneller Anbaumethode bewirtschaftet und auf den Schweizer Äckern wuchsen noch bedeutend mehr Zuckerrüben als heute. Ralf Hahn machte eine Lehre als Landmaschinenmechaniker und später als Landwirt.

Zusammen mit seiner Frau Claudia übernahm er 2019 den Betrieb und stellte 2020 auf Bio um. Aufgrund seiner ackerfähigen Böden und der kurzen Distanz zur Fabrik in Frauenfeld sieht er seinen Standort als optimal für den Zuckerrübenanbau. «Die Zuckerrübe wurzelt metertief, lockert den Boden und erreicht so Wasser und Nährstoffe», erklärt Hahn. Dazu komme, dass Zuckerrüben im Verhältnis zu anderen Ackerkulturen fürs Wachstum weniger Dünger benötigen.



Ralf und Claudia Hahn mit ihren Kindern Lisa, Reto und Silvan (v.l.).



Mechanische Unkrautbekämpfung

Grundvoraussetzung für gute Erträge sind optimale Bedingungen beim Säen. Unkraut konkurrenziert den Nährstoff- und Wasserhaushalt der Rüben, vor allem im kleinen Stadium. Deshalb macht Hahn vor der Saat eine Unkrautkur. «Ich lege zwei- bis dreimal ein sogenanntes falsches Saatbett an. Rüben werden keine gepflanzt, man lässt das Unkraut auflaufen und bearbeitet den Boden erneut. So wird auflaufendes Unkraut fortlaufend mechanisch bekämpft.» Aber auch nach der Saat muss das Unkraut bekämpft werden. Dafür hat er ein kameragesteuertes Hackgerät angeschafft. Die Sensoren erkennen die zarten Rübenschösslinge und hacken schön rundherum das Unkraut, ohne die Rübepflanzen zu verletzen. Gleichwohl muss noch von Hand gejätet werden – und zwar viele, viele Stunden. Hahn schätzt, dass es 80 bis 100 Stunden pro Hektare und Jahr sind.

Hahn erntet 80 bis 90 Tonnen Zuckerrüben pro Hektare. Es lohnt sich für ihn. Der Rübenpreis ist etwas gestiegen. Auch wird der Anbau durch den Bund und Ausgleichsprogramme unterstützt. «Ich baue Zuckerrüben aus Überzeugung an. Jeder nicht in der Schweiz produzierte Zucker wird sonst importiert», stellt der dreifache Vater klar und ergänzt: «Es braucht die Biozuckerrüben wie auch die konventionellen Rüben, damit wir die Inlandversorgung mit Schweizer Zucker halten können.» Hahn freut sich jetzt schon auf den Sommer und den Herbst, wenn sich die Arbeit und Anstrengungen des Frühlings ausbezahlt machen und das Feld sauber und voll mit grossen Rüben und grünen Blättern dasteht.



Auf dem Familienbetrieb helfen alle mit. Hier decken Silvan und Reto die Zuckerrübenmiete ab.

Schweizer Zucker – ein geschlossener Kreislauf

Die Zuckerrüben von den 4000 Schweizer Rübenproduzenten werden von der Schweizer Zucker AG in Frauenfeld (TG) und Aarberg (BE) verarbeitet. Von Mitte September bis Ende Dezember werden in den beiden Werken rund 1,9 Millionen Tonnen Rüben zu 215 000 Tonnen Zucker verarbeitet. Pro Tag sind das 2500 bis 3000 Tonnen Zucker aus über 18 000 Tonnen Rüben. Die Zuckerproduktion in der Schweiz ist ein geschlossener Kreislauf:

- Die Nebenprodukte aus der Zuckerproduktion – Schnitzel und Melasse – werden zu Futtermitteln verarbeitet. Die Melasse kann zudem für die Ethanol- und Alkoholproduktion genutzt werden.
- Mit den Zuckerrüben gelangt ein erheblicher Anteil an Erdmaterial, der an den Rüben haftet, in die Fabrik. Die Firma Ricoter bereitet die Erde auf und stellt daraus Produkte für den Gartenbedarf her.

Durch die geringe Distanz zu den Zuckerfabriken sowie die höheren Auflagen in der Produktion und der Verarbeitung ist Schweizer Zucker nachhaltiger als ausländischer und gefragt auf dem Markt. Die beiden Fabriken beschäftigen ganzjährig zusammen 250 Mitarbeiter.



Der mechanischen Unkrautbekämpfung kommt eine grosse Bedeutung zu. Die jungen Zuckerrüben werden regelmässig auf Unkraut und Schädlinge kontrolliert.

Aus- und Weiterbildung in der Ostschweiz

Arenenberg TG

Grundbildung Landwirt / Landwirtin EFZ und EBA

Lerne die Zusammenhänge zwischen Natur, Tier und Umwelt kennen

Bäuerin / Bäuerlicher Haushaltleiter mit eidg. Fachausweis

Für eine umweltfreundliche Landwirtschaft und einen verantwortungsvollen Haushalt

Betriebsleiterschule / Meisterprüfung Landwirtschaft

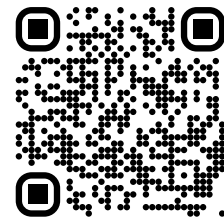
Erlerne das Werkzeug um den Betrieb erfolgreich auszurichten und zu führen

Dipl. Agrotechniker / Agrotechnikerin HF

Eine vielseitige Weiterbildung mit Weitblick

Kurse Kochen und Ernährung

Genuss mit gutem Gewissen: Lerne in unseren Kochkursen, wie du mit regionalen, saisonalen und nachhaltigen Produkten kreativ kochen kannst



Arenenberg

Arenenberg 2
8268 Salenstein

058 345 81 00

bildung.arenenberg@tg.ch
arenenberg.tg.ch



Rheinhof Salez SG

Grundbildung Landwirt / Landwirtin EFZ

Säen und pflanzen, pflegen, ernten und vermarkten

Bäuerin / Bäuerlicher Haushaltleiter mit eidg. Fachausweis

Ernährung / Hauswirtschaft und Landwirtschaft

Betriebsleiterschule

Teil 1: Betriebsleiter / Betriebsleiterin Landwirtschaft mit eidg. Fachausweis

Teil 2: Eidg. Dipl. Meisterlandwirt / Meisterlandwirtin

Dipl. Agrotechniker / Agrotechnikerin HF

Fundierte Ausbildung mit starkem Praxisbezug

Landwirtschaftliche Kurse

Alpwirtschaft, Arbeitskreise, Ernährung, Betriebswirtschaft, Biolandbau, EDV, Holkurse, Landtechnik und Bauen, Landwirtschaft und Tourismus, Persönlichkeit, Pflanzenbau / Umwelt, Smart Farming, Spezialkulturen, Tierhaltung, Vermarktung

Kräuter-Akademie

Fachausbildung über die einheimische Kräuterwelt in Modulen mit Diplomabschluss

Traditionelle Kräuterkunde, Ethnobotanik, Nahrungs-, Färbe- und Heilpflanzen



Kräuter-Akademie

Salez (Rheinhof)

079 454 13 04

kraeuterakademie.ch

bzbs.



Berufs- und Weiterbildungszentrum Buchs Sargans

Salez (Rheinhof)
Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

058 228 24 11

landwirtschaft@bzbs.ch

bzbs.ch

*Begleiten.
Begeistern.
Bewegen.*

Charity-Tavolata



Kinderdorf
Pestalozzi

20. Juni 2024

im Kinderdorf Pestalozzi

Trogen

18.00 Uhr

vegetarisches Gourmet-Menu



Geselligkeit



Prof-Köch*innen



Bildung unterstützen



Für Bildung. Gegen Food-Waste.

Platz reservieren

pestalozzi.ch/tavolata24



Kochpartner: dreischiibe
wir schaffen Perspektiven



FOOD00

AN



Was steckt drin?

Bio Suisse

Die Knospe von Bio Suisse ist ein bedeutendes Label in der Schweizer Landwirtschaft. Ein Knospe-Betrieb muss nach dem Prinzip der Ganzheitlichkeit den Betrieb vollständig auf Bio umstellen. Das bedeutet einen Unterschied zu EU-Bio, wo Teile des Betriebs ausreichen. Der Biolandbau zeichnet sich unter anderem durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger sowie strengere Normen im Bereich Tierwohl aus.

IP-Suisse

Ein Marienkäfer steht für das Label IP-Suisse. IP-Suisse engagiert sich für eine ganzheitliche Landwirtschaft mit Richtlinien, die über Standardproduktion hinausgehen. Dazu gehören Bereiche wie Biodiversität, Pflanzenschutz oder Tierwohl.

AOP und IGP

AOP und IGP stehen für Schweizer Spezialitäten. Das Bundesamt für Landwirtschaft registriert die Produkte auf Gesuch. Nur wer das Pflichtenheft erfüllt, darf die Bezeichnung benutzen.

Demeter

Demeter-Produkte erfüllen den Knospe-Standard von Bio Suisse. Um das Demeter-Label für Produkte zu verwenden, müssen aber in verschiedenen Bereichen weitergehende Kriterien erfüllt werden. So ist das Enthornen von Kühen verboten und in der Verarbeitung gelten strengere Regeln.

KAGfreiland

KAGfreiland steht für das Tierwohl. Sämtliche Produkte mit dem Label stammen aus der Schweiz. Das Label darf

Im täglichen Einkauf begegnen uns die unterschiedlichsten Labels auf Produkten. Doch was steckt eigentlich dahinter? Hier erhalten Sie eine Übersicht zu den wichtigsten «Marken».

Text: Manuela Bruhin, Bild: depositphotos.com

nur verwenden, wer bereits bei Bio Suisse zertifiziert ist und gleichzeitig noch strengere Regeln bei der Tierhaltung einhält.

Swiss Black Angus

Der Hof muss die Kriterien von IP-Suisse erfüllen. Dieses Label erhalten nur Rinder der Rasse Angus, die von ihrer Mutter gesäugt aufwachsen, nie mit Soja gefüttert wurden, nie angebunden gehalten wurden und immer in Ställen mit bequemen Liegeboxen, Strohliegflächen und Aussenauslauf gelebt haben sowie mit ihren Müttern während der Vegetation täglich Weidegang hatten.

Natura-Beef

Die Mutterkuh und ihr Kalb bilden ab Geburt für ungefähr zehn Monate eine Einheit. Der tägliche Auslauf ist Pflicht: Die Tiere dürfen vom Frühling bis im Herbst mindestens einen halben Tag auf die Weide. Im Winter haben sie Auslauf im Laufhof.



Aus dem und für das Toggenburg – aber bitte mit Vollgas!

Das 2012 wiederbelebte Bergrennen Hemberg steht vor der elften Ausgabe. Seit Anfang an mit dabei ist Vereinspräsident Christian Müller: erst im OK und seit letztem Jahr als Fahrer – ein langgehegter Kindheitstraum ist für ihn endlich in Erfüllung gegangen.

Text: Michel Bossart, Bilder: zVg.

Kurz hinter St. Peterzell an der Strasse nach Bächli liegt der (Gast-)Hof Frohwies – die älteste Pension in Hemberg – von Christian und Monika Müller. Hier wurde Chrigel, wie man ihn hier nennt, geboren, hier arbeitet der 44-jährige Biobauer und Gastwirt, hier ist er mit seiner sechsköpfigen Familie zu Hause. Und von hier engagiert er sich als Vereinspräsident für das Bergrennen Hemberg.

«Ich bin Gründungsmitglied des Vereins und war auch elf Jahre im OK tätig, das 2012 das ehemalige Bergrennen Peterzell-Hemberg wieder ins Leben gerufen hat», beginnt er zu erzählen. Er erinnert sich noch gut, wie er als Kind begeistert von den Rennautos war, die sich rasend durch die Landschaft die kurvenreiche Strasse hoch nach Hemberg auf 935 Metern über Meer wanden. Besonders be-

eindruckt hat ihn Fredy Amweg, der zwischen 1971 und 1998 jedes der Schweizer Bergrennen mehrmals gewonnen hat. «Er war der Star des hiesigen Rennens», sagt Müller, der auch die Rennleistungen von Clay Regazzoni oder des Franzosen Christian Debias bewundert. Beeindruckt hat ihn auch, wie der Walliser Eric Berguerand sich nach seinem Unfall, bei dem er sich beide Beine und das Becken





«Das Dorffest ist unsere Schlechtwetterversicherung.»

Auto um. Fündig wurde er bei Daniel von Grüningen von der Daltec AG. Er vermietete ihm ein gutes Einsteigerauto (Formel BMW) für den Formelsport: Müller absolvierte den zweitägigen obligatorischen Lizenzkurs auf dem Hockenheimring und fuhr zwei Slalomrennen, bevor er

sich an den Berg wagte.

«Ich nahm mir vor», sagt er, «in einer Bergsaison alle Rennen zu fahren.»

Es sein ein Traum, der in Erfüllung gegangen sei, schwärmt er. Sein Ziel,

das Auto intakt ins jeweilige Ziel zu fahren, habe er erreicht.

«Von Lauf zu Lauf habe ich mich verbessert», sagt er stolz, nachdem er die Videoaufnahmen analysiert hatte: «Momol, vom ersten zum letzten Rennen, da sieht man einen gewaltigen Unterschied in meiner Fahrweise!»

Und 2024? Er holt aus und sagt: «Nach Saisonende machte ich einen Rückblick und sagte mir: Die Ausrüstung ist zwar gekauft, aber die Saison war neben Wirtschaft und Hof schon recht happig.» Als er aber erfuhr, dass er das gleiche Formelauto wieder mieten könne, war für ihn klar, dass er die Lizenz nochmals lösen würde. «Der Suchtfaktor ist halt nicht zu unterschätzen», lacht er.



gebrochen und ein Jahr im Spital gelegen hatte, auffraffte und wieder Rennen fuhr.

Feuertaufe Hammond-Crash

2019 hat Müller seine Tätigkeit im OK des Bergrennens aufgegeben. «Ich bin der Meinung», sagt er, «dass man solche Tätigkeiten nach einer gewissen Zeit in andere Hände geben soll. Sonst fahren sich schnell die Strukturen fest und neue Ideen finden keinen Platz.» Als OK-Mitglied war er erst Streckenchef und trug ab 2017 als Rennleiter die Gesamtverantwortung. «Der Hammond-Crash war meine Feuertaufe», erinnert sich Müller. «Richard Hammond fuhr mit seinem Elektrosporthwagen mit 1088 PS den Hang runter und musste mit der Rega ins Kantonsspital geflogen werden.» Das sorgte schweizweit und in der gesamten Rennszene für Schlagzeilen.

Nun selbst auf der Rennstrecke

Nach zwei Jahren coronabedingter Rennpause stand Müller 2022 wieder an der Rennstrecke, dieses Mal nicht mehr als Rennleiter, sondern erneut als Streckenchef. Doch eigentlich wollte er etwas anderes: sich einen Kindheitstraum erfüllen und selbst Rennen fahren. «Jetzt ist die Zeit reif dazu», sagte er sich. Monika, seine Frau, sei anfangs nicht gerade begeistert gewesen, dann aber mit der ganzen Familie hinter ihm gestanden.

Müller sagte dem OK, dass es 2023 nicht mit ihm rechnen könne und schaute sich nach einem passenden



Bergrennen Hemberg

Bereits zum 11. Mal findet das Bergrennen Hemberg, organisiert durch den gleichnamigen Verein und rund 350 Helfer aus der Region, am zweiten Juniwochenende statt. Über 200 Fahrer nehmen die rund 1'758 m lange Rennstrecke mit 157 m Höhendifferenz am ersten offiziellen Lauf der Schweizer Bergmeisterschaft in Angriff. Insgesamt verfolgen jeweils durchschnittlich 8000 Zuschauer die Trainingsläufe am Samstag und die Zeitrennen am Sonntag. Der Motorrennsportanlass unterliegt den Reglements des Verbands ASS (Autosport Schweiz) sowie übergeordnet der FIA (Fédération Internationale de l'Automobile). Informationen und Tickets über: www.bergrennen-hemberg.ch



Alle Bergrennen einer Saison will er aber nicht mehr fahren. Das liege zeitlich einfach nicht drin. Und das gehe schliesslich auch ans Finanzielle. «Ehrlich gerechnet, kostet so ein Rennwochenende locker 2000 Franken», sagt er. Er habe sich immer gesagt, dass das Rennenfahren ein Hobby bleiben soll, das das Geschäft nicht beeinträchtigt. Und so will er es auch in Zukunft halten.

Ausgeglichene Rechnung

Am 8. und 9. Juni findet 2024 die elfte Ausgabe des wiederbelebten Bergrennens Hemberg statt. Der Anlass ist in der Region gut verankert und die Bevölkerung steht hinter dem Anlass, zeigt sich Müller überzeugt. «Für mich ist das Bergrennen aus dem Toggenburg nicht mehr wegzudenken», meint er. Er ist stolz darauf, dass der Verein es geschafft hat, schuldenfrei zu werden und das Rennen wirtschaftlich zu betreiben und dabei die Bevölkerung miteinzubeziehen. Das beginne bei den Kässeli-goofe und Chlötzlibuebe und ende bei den Gastrobetrieben und dem Dorffest. Gerade mit Letzterem habe man es in den vergangenen Jahren geschafft, den Umsatz auf

Christian Müller: «Der Suchtfaktor ist nicht zu unterschätzen.»



verschiedene Einnahmestandbeine zu stellen. «Das Dorffest ist unsere Schlechtwetterversicherung», sagt er. Als zum Beispiel 2016 das Wetter nicht so gut war und weniger Besucher als erwartet kamen, lief dafür das Dorffest umso besser und sorgte für eine ausgeglichene Rechnung.

«Wir kosten den Steuerzahler nichts und finanzieren uns selbst», sagt er. Und zwei Wochen nach dem Anlass sei vom Rennen, ausser ein paar Bremsspuren auf dem Asphalt, nichts mehr zu sehen.

«Ganz grundsätzlich braucht es ein dickes Fell» – Bergrennen-Chef Christian Schmid im Interview

Ein Autorennen im Toggenburg. Tönt verrückt. Wie viel «Irrsinn» steckt in der Umsetzung?

Wenn ich allein an meine eigenen 1200 Planungsstunden denke, bis das Rennen 2012 erstmals wieder stattfand, wohl eine ganze Menge. Heute ist das Bergrennen eine aufregende Mischung aus Rennzirkus und minutiös organisiertem Motorrennsportanlass unter der Ägide von Autosport Schweiz und der Fédération Internationale de l'Automobile (FIA). Fahrzeuge, Ausrüstung, ja selbst die feuerfeste Unterwäsche der Rennfahrer wird vor dem Rennen von technischen Kommissaren überprüft. Alles ist streng reglementiert und kontrolliert, bis hin zu den Fahrern, deren Verband Mitglied von Swiss Olympic ist. Auf den Punkt gebracht: Das Bergrennen ist dem Irrsinn der Kinderschuhe entwachsen und dank des Teamefforts von OK und vielen Helfern und Unterstützerinnen zu einem grossartigen Sportanlass mit hohem Unterhaltungswert geworden.

Rückblickend: Welches waren die grössten Hürden, die Sie überwinden mussten?

Ganz grundsätzlich braucht es ein dickes Fell, um sowas auf die Beine zu stellen. Wie oft hörten

wir von all den erfahrenen Besserwissern, dass ein neues Bergrennen Hemberg nie möglich sein werde... Dass es dieses Jahr bereits zum elften Mal stattfindet, erfüllt mich deshalb einfach nur mit unglaublicher Freude. Aber Hand aufs Herz: Die Lage und Topografie des Dorfs Hemberg war und ist unsere grösste Herausforderung, jedoch gleichzeitig auch grösstes Plus als «schönstes Bergrennen der Schweiz». Für die Themen Verkehr und Besuchertransport haben wir mit einem gut organisierten, aber aufwendigen Shuttleservice ab Bahnhof Wattwil und den Parkzonen eine Lösung gefunden, die die Nachteile ausgleicht und unsere Nachhaltigkeitsstandards erfüllt. Allerdings muss dieser Aufwand auch finanziert werden.

Welchen Stellenwert hat der Anlass heute?

Als erster Berglauf der Schweizer Bergmeisterschaft haben wir im Rennkalender einen festen Platz. Gleichzeitig gehören wir mit rund 8500 Zuschauern im 2023 wohl zu den grösseren Publikumsanlässen im Toggenburg.

Welches sind die Visionen für die Zukunft?

Alle fünf Jahre muss die Rennstrecke gemäss geltenden Verbandsbedingungen neu «homologiert», d.h., als Rennstrecke abgenommen werden. Zunächst hoffen wir also, dass wir den Vorgaben auch künftig entsprechen und der Anlass generell noch lange weiterbestehen kann. In Zukunft werden mehr Rennwagen überdies mit CO₂-neutralem Benzin wie Syn-Fuel oder E-Fuels betrieben werden und fossile Brennstoffe im Motorrennsport Geschichte sein. Ansonsten wäre eine tolle Vision, einen solchen Anlass auch an weiteren schönen Orten in der Ostschweiz stattfinden zu lassen – es gäbe noch viele schöne Strecken in der Region...





Frühling lässt sein blaues Band ...

Die Ansprüche an den Frühling sind hoch. Doch mit dem rasant höher steigenden Sonnenstand erwärmt sich auch der Boden schnell. Die Luft ist hingegen noch kühl, die Labilität der Atmosphärenschichtung entsprechend hoch und damit für Schauer anfällig.

Text: Christoph Frauenfelder

Um das Klima an einem Ort aussagekräftig zu definieren, bedient man sich eines 30-jährigen Mittelwerts. Im vorliegenden Bericht werden die Mittelwertperioden 1981–2010 mit denjenigen von 1991–2020 verglichen. Der Vergleich umfasst also einen Abstand von nur zehn Jahren. Die Ergebnisse der Wetterstation Fürstenland in Niederuzwil sind im östlichen Mittelland repräsentativ für eine Höhenlage von 400 bis 700 Meter.

Trotz Klimaerwärmung bleibt die Frostgefahr konstant

Der meteorologische Frühling umfasst die Monate März bis Mai. Er ist in den letzten zehn Jahren um 0,6 Grad wärmer geworden. Doch die Tagestiefsttemperaturen blieben konstant. Auch die letzten Fröste (zwei Meter über Boden) treten unverändert im Durchschnitt um Mitte April auf. Die grosse Streubreite liegt hier allerdings zwischen Anfang März und Anfang Mai. Maifröste treten seit der Jahrhundertwende nicht mehr auf. Die Eisheiligen brachten letztmals am 11. Mai 1982 Frost. Dieser im Volksglauben tief verwurzelte Wetterregelfall hat sich in den letzten Jahrzehnten gänzlich aufgelöst.

Vegetation erwacht vor den letzten Frösten

Das Einsetzen des nachhaltigen Wachstums der Kulturen kann mit einer Formel berechnet werden und trifft im Durchschnitt um den 23. März ein. Dann beginnt die Stickstoffaufnahme. Zu einer Zeit also, wo durchaus noch Minusgrade folgen können. Denn das Frostrisiko liegt auf zwei Meter über Boden in der letzten Märzdekade bei 30 Prozent, in der ersten Aprildekade bei 15 Prozent, in der zweiten bei 10 Prozent. In der dritten Dekade tritt Frost noch mit einer Wahrscheinlichkeit von lediglich 5 Prozent auf. Direkt über der Grasnarbe liegt das Frostrisiko rund 10 Prozent höher als in der Messhütte zwei Meter über Boden, wo die offizielle Temperatur gemessen wird. Durch die Klimaerwärmung hat sich die Vegetationsperiode in den letzten zehn Jahren um eine Woche verlängert.

Sommer im Frühling

Insbesondere in den letzten Jahrzehnten hat sich nicht selten der Sommer schon im Frühling eingestellt. Die Sommertage (25 Grad) haben sich im Frühling innerhalb von zehn Jahren von zwei auf vier Tage verdoppelt. Die Streubreite des ersten Sommertags ist gross und liegt zwischen Anfang April und Ende Mai. Hin und wieder herrschte um die Eisheiligen gar Hochsom-

merwetter mit bis zu 28 Grad, so zum Beispiel in den Jahren 2015 und 2022.

Mehr und längere Trockenperioden

Die Niederschläge zeigen in allen Jahreszeiten abnehmende Tendenz. An der Spitze liegt der Frühling. Hier hat die Niederschlagsmenge in zehn Jahren um acht Prozent abgenommen. Parallel dazu nahm die Bodentrockenheit zu. Trockene Böden sind an der Erwärmung der Atmosphäre massgeblich beteiligt. Wärmere Luft kann mehr Feuchtigkeit aufnehmen, was wiederum eine grössere Verdunstung aus der Vegetation zur Folge hat. Trockenperioden treten immer öfter auf und dauern länger. Interventionen durch künstliche Bewässerung werden damit immer häufiger notwendig.

Turbulente Atmosphäre

Die Bewölkung weist klar abnehmende Tendenz auf. Trockene Luft und geringe Niederschläge gehen damit parallel einher. Dadurch scheint die Sonne heute acht Prozent mehr als noch vor zehn Jahren.

Die Anzahl Gewitter ist zwar unverändert geblieben. Doch sie weisen zunehmend Unwettercharakter auf. Damit haben auch die Sturmtage um 30 Prozent zugelegt.

Fast eine Million verloren

Betrugsoffer schweigen häufig, weil die Scham zu gross ist. Nicht so die Ostschweizerin Ruth Van de Gaer Sturzenegger. Mit ihrem neuen Buch möchte sie die Gesellschaft wachrütteln – denn vor den Betrügern sei niemand gefeit.

Text: Manuela Bruhin, Bild: zVg.

Ruth Van de Gaer Sturzenegger, Sie haben bei einem perfiden Online-Betrug fast eine Million Franken verloren. Viele Opfer schweigen, weil sie sich schämen. Weshalb wählen Sie einen anderen Weg?

Der Punkt, der mir bewusst machte, dass ich das nicht nur mit mir selber aushandeln kann, kam während meiner Anzeige bei der Polizei. Es war zusammengefasst eine sehr ernüchternde Angelegenheit und hat etwas in mir verändert. Zu diesem Zeitpunkt habe ich entschieden, dass ich die Menschen warnen und andere Betroffene unterstützen möchte. Mit meiner Geschichte will ich dazu beitragen, dass Geschädigte das traumatische Ereignis verarbeiten, indem sie als ersten Schritt zum Geschehenen stehen.

Wie war die Anzeige denn für Sie? Haben Sie sich nicht gut aufgehoben gefühlt?

Leider nein. Vielmehr kam ich mir beinahe so vor, als wäre ich nicht das Opfer, sondern die Täterin. Es wurde mir nur aufgezählt, was nicht geht, welche Schwierigkeiten zu erwarten sind. Natürlich habe ich nicht erwartet, dass die Polizei mir verspricht, dass sie mein Geld zurückholen kann. Dennoch wäre es schön gewesen, man hätte mir ein gewisses Mass an Mitgefühl und Verständnis entgegengebracht.

Sie wurden durch falsche Zahlen, Grafiken und Kursverläufe getäuscht. Das hat sie fast eine Million Franken gekostet. Gab es rückblickend einen Punkt, an dem Sie heute sagen: Da hätte ich aufwachen müssen?

Es gab einen Moment, bei welchem ich nach einer erneuten Zahlung von 50 000 Franken in der Nacht aufgewacht bin und ein ganz schlechtes Gefühl hatte. Das war so stark, dass ich die Zahlung zurückzog. Leider habe ich meine Bedenken mit dem Täter besprochen – und so war er über meine Gefühlslage im Bild und konnte sein manipulatives Drehbuch entsprechend wieder anpassen. Mit seinen Argumenten überzeugte er mich wieder, und ich zahlte den Betrag erneut ein. Rückblickend betrachtet, hätte ich unbedingt auf mein Bauchgefühl hören sollen.

Wie schwierig war es für Sie, das Buch zu schreiben?

Es war eine totale Achterbahn der Gefühle. Ich hatte sehr viele Hochs und Tiefs, immer wieder schüttelten mich Weinkrämpfe durch und ich wollte mehr als nur einmal alles hinschmeissen. Das Erlebte noch einmal bewusst durchzumachen war eine Tortur.

Sie schreiben in Ihrem Buch, dass Sie ein Bankberater einmal auf die Zahlungsvorgänge angesprochen hat. Hätten Sie sich gewünscht, dass man an dieser Stelle hartnäckiger geblieben wäre, um Sie auf die Gefahr hinzuweisen?

Einmal in diesem manipulativen Umfeld gefangen, verliert man die Fähigkeit, die Warnungen von aussen zu hören. Man wurde von den Tätern ja im Vorfeld vorbereitet, dass die Banken Fragen stellen werden. Doch man solle sich stets daran erinnern, dass es schliesslich das eigene Geld sei und man damit machen könne, was man für richtig halte. Von daher kam die Frage seitens der Bank, ob ich mir

«Es gab einen Moment, bei welchem ich nach einer erneuten Zahlung von 50 000 Franken in der Nacht aufgewacht bin und ein ganz schlechtes Gefühl hatte.»





dieser Zahlung sicher sei, nicht überraschend. Sie hat mich eher wütend gemacht. Natürlich war ich mir sicher, dass ich die Zahlung auslösen wollte, sonst hätte ich sie in diesem Moment ja nicht veranlasst. Die Verbrecher wissen genau, was sie wann sagen müssen, um die Fäden in der Hand zu behalten.

Hätten Sie eine Lösung, wie es besser laufen könnte?

Unsere Empfehlung wäre, dass die Banken Geschädigte aktiv in ihre Prozesse der Kundenberatung miteinbeziehen. So würde man von den Betroffenen direkt erfahren, wie der Austausch mit dem Kunden optimiert werden kann. Dadurch, dass die Bankberater die einzigen Bezugspersonen der Betroffenen sind, mit denen sie sprechen müssen, ist es wichtig, dass diese für solche Fälle besonders sensibilisiert sind.

Sie haben beim Betrug fast eine Million Franken verloren und auch Schulden gemacht. Bestand je die Möglichkeit, dass Sie wenigstens einen Teil des Geldes wiedersehen?

Nein, mein Geld ist und bleibt weg. Die Polizei hat mir ja schon während der Anzeigeerstattung jegliche Hoffnung genommen. Gott sei Dank hatte ich eine Wohnung in Portugal, die ich kurzfristig verkaufen konnte. So war ich zumindest in der Lage, meine Schulden zurückzubezahlen, und konnte bei null anfangen.

Wo stehen Sie heute?

Ich bin immer noch straukelnd unterwegs und muss schauen, wie ich über die Runden komme. Ich war lange Zeit als Arbeitnehmerin weg vom Arbeitsmarkt, was mich heute natürlich nicht zu einer interessanten Bewerberin macht. Aber ich denke nicht lange nach und nehme jeden Job an, der sich mir bietet. Es liegt mir viel an unserem

Projekt, dass unsere Ziele zum Tragen kommen und von der Öffentlichkeit wahrgenommen werden. Denn wir möchten so viele Menschen wie möglich vor solchen Betrugsmaschen bewahren sowie Betroffenen Mut zusprechen, sich auf unserer Webseite zu melden und auf keinen Fall aufzugeben.

Viele Betrugsoffer müssen sich vor ihrem Partner rechtfertigen, weil vielleicht das gemeinsame Ersparte zum Opfer fiel. Rückblickend betrachtet: Sind Sie froh, dass Sie alleine waren?

Auf jeden Fall. Ich wusste vom ersten Moment an, dass ich allein die Verantwortung für meine Misere trage. Ich bin niemand, der nur dasteht und jammert, sondern bin immer bedacht darauf, nach vorne zu schauen und das Ruder selbst in die Hand zu nehmen. Das hat mir unglaublich viel Stärke gegeben.

Die finanziellen Schäden sind das eine, die psychische Gesundheit etwas ganz anderes. Wie leben Sie seither? Wie haben Sie sich verändert?

Früher war es mir sehr wichtig, wie und was andere über mich denken. Das spielt für mich heute keine Rolle mehr. Heute stehe ich zu mir und meinen Entscheidungen. Es ist mir viel wichtiger, die Öffentlichkeit wachzurütteln, als der Gesellschaft zu gefallen. Denn wie gesagt, vor den Betrügern ist niemand sicher.

Und wie behindert die Geschichte Ihren Alltag? Täglich erhält man ja Spam-Nachrichten oder muss Onlinezahlungen tätigen. Wie gehen Sie damit um?

Ich wollte nie, dass ich vor Angst und Misstrauen zerfressen werde. Natürlich bin ich viel achtsamer geworden. Dass mich aber nur noch das Misstrauen antreibt und ich ganz verbissen bin, das ist nicht der Fall, weil es mich kaputt machen würde. Aber es ist tatsächlich so, dass die Gedanken der Vorsicht seither viel präsenter sind.

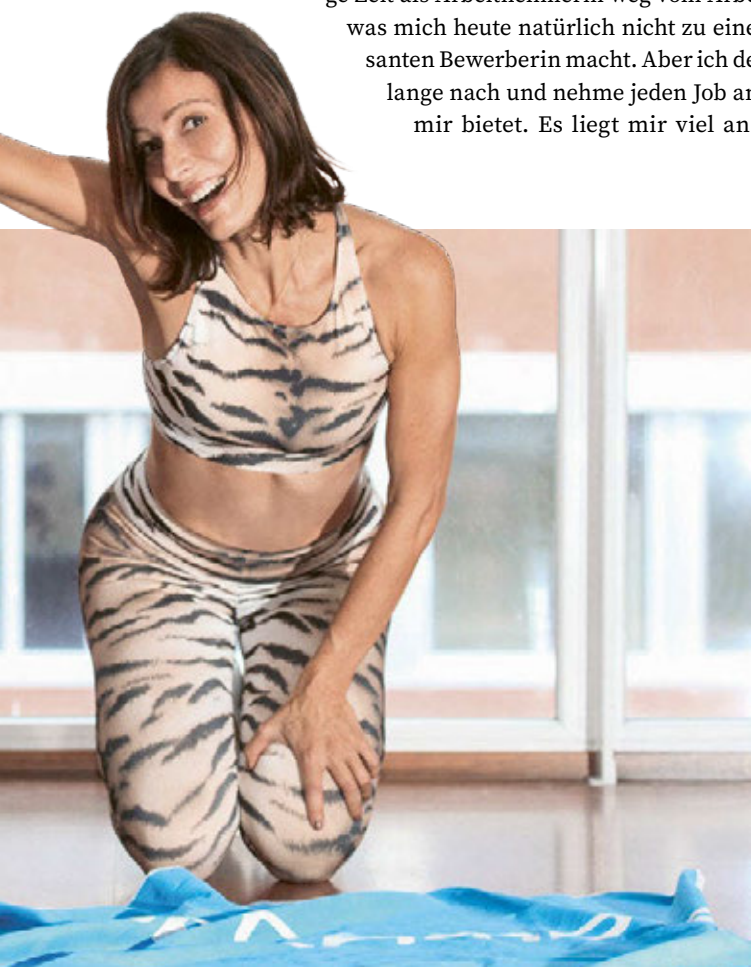
Sie haben vorher erzählt, dass einige Kontakte aufgrund der Webseite entstanden sind. Welche Menschen sind das?

Unsere Webseite funktioniert ähnlich wie bei anderen Selbsthilfegruppen. Wir mussten jedoch feststellen, dass wir fast nur direkt angeschrieben wurden. Die Betroffenen wollten mich persönlich kennenlernen, um sicher zu sein,

Ruth Van de Gaer Sturzenegger:

«Mein Geld ist und bleibt weg.»

dass ihnen ein Mensch aus Fleisch und Blut gegenüber sass. Es ist noch ein kleiner Kreis – der Erfolg ist aber mit jedem Einzelnen gestiegen, worüber ich sehr glücklich bin. Es hilft ungemein, über das Erlebte zu sprechen und nicht alles in sich hineinzufressen. Die Scham ist nämlich das Schlimmste und hat oft gesundheitliche Schäden zur Folge. Eine der Geschädigten hat mein Buch beispielsweise ins Englische übersetzt, was eine Win-win-Situation ist. Denn durch die Übersetzung des Buchs geht es ihr deutlich besser, weil sie dadurch ihr Trauma zu einem grossen Teil verarbeiten konnte.



Weltkrieg auf Ostschweizer Boden

In seinem aktuellen Buch widmet sich der Ostschweizer Dani Egger den Landungen und Abstürzen von fremden Militärflugzeugen in der Schweiz während des Zweiten Weltkriegs. So kam er auch in Kontakt mit Zeitzeugen, was zu emotionalen Begegnungen führte.

Interview: Marcel Baumgartner, Bilder: zVg.

Nachdem sich Dani Egger in seinem ersten Buch auf die Ostschweiz fokussiert hat, weitete er in seinem zweiten Werk den Blickwinkel auf die gesamte Schweiz aus. In seinem knapp 300 Seiten umfassenden Buch dokumentiert er mit Texten und zahlreichen Bildern jedes einzelne Militärflugzeug, das während der Kriegsjahre 1939 bis 1945 in der neutralen Schweiz abgestürzt oder gelandet ist.

Dani Egger, wie kommt man dazu, sich einem solchen Thema zu widmen? Ist es das Interesse an der Geschichte, an Flugzeugen oder gar am Krieg?

Es ist die Mischung aus Geschichte und Flugzeugen. Bei einem USA-Aufenthalt sah ich in einem Bücherregal ein Buch. Dieses zeigte auf der Titelseite Militärflugzeuge mit einem Schweizer Kreuz. Da bin ich zum

ersten Mal auf die Ereignisse der amerikanischen Kriegsvögel (warbirds) in der Schweiz gestossen. Das Thema hat mich von Beginn weg interessiert. Ich merkte schnell, dass diese Ereignisse kaum jemandem bekannt waren. Und so begann ich mit den ersten Recherchen. Dabei geht es mir um die Geschichten von Menschen und Maschinen.



Ich stelle es mir relativ schwierig vor, hier für ein Buch an fundiertes Text- und Bildmaterial heranzukommen. Wo und wie haben Sie angefangen?

Nach meiner Rückkehr in die Schweiz lernte ich eine Person kennen, die sich seit mehreren Jahren mit dem Thema befasst. Durch diesen Kontakt lernte ich weitere Personen kennen, die sich für diesen Teil der Schweizer Geschichte interessierten. Durch ihre «Vorarbeit» hatte ich schnell Zugriff auf Bildmaterial, Dokumente, Zeitungsausschnitte. Und so begann ich mit dem Aufbau einer Datenbank. Schnell war klar, dass ich die gesammelten Informationen weiteren Interessierten zur Verfügung stellen wollte. Und so begann ich mit dem Aufbau der Website warbird.ch. Die Produktion der beiden Bücher «Fremde Flugzeuge in der Ostschweiz» 2014 und «Fremde Flugzeuge in der Schweiz» 2018 waren dann meine weiteren Projekte. Dank des Internets recherchiere ich aktuell in verschiedensten Archiven sowie auf Websites. Der Austausch untereinander ist ebenfalls sehr informativ.

Hatten Sie auch Begegnungen mit Menschen, die gewisse Ereignisse noch selbst miterlebt haben?

Im Zuge der Recherche zum ersten Buch konnte ich einige Zeitzeugen persönlich treffen. Alle erzählten mit funkelnden Augen von ihren Erlebnissen. Sie waren zu jener Zeit Kinder und für sie war das ein grosses Abenteuer. Hier ein Beispiel: Nach einer Notlandung rannten die Kinder zum Flugzeug und zu dessen Besatzung. Es hatte sich herumgesprochen, dass die Amis «Chewinggum» hätten. Diese verteilte die Mannschaft auch bereitwillig. Nur – die Kaugummis beinhalteten Aufputzmittel für



den langen Flug. So schliefen die Kinder in der Nacht kaum – dafür am nächsten Tag im Schulunterricht.

Ebenfalls hatte ich Kontakt mit einem amerikanischen Piloten. Ihn plagten seit seiner Landung 1945 Gewissensbisse, ob er zu jenem Zeitpunkt richtig gehandelt hatte. Dank meiner Unterlagen (Bericht über den Zustand des Flugzeugs) erhielt er 60 Jahre später die Bestätigung, dass er mit seiner Landung in der Schweiz

der ganzen Besatzung das Leben gerettet hat. Er schrieb das Vorwort zu meinem ersten Buch.

Was bleibt Ihnen aus emotionaler Sicht am meisten in Erinnerung?

Die Liebesgeschichte einer Schweizerin und eines amerikanischen Piloten. Sie sahen sich zum ersten Mal in einem Café in Davos. Es war jedoch keine Verständigung möglich. Das zweite Mal trafen sie sich in einer Buchhandlung – beide kauften ein Wörterbuch Englisch-Deutsch, um eine Konversation zu ermöglichen.

Auch nach der Rückkehr des Amerikaners in die Vereinigten Staaten blieben die beiden in Briefkontakt. Als die Schweizerin ihrer Mutter von ihren Ausreisepänen erzählte, drohte ihr diese mit Enterbung. Das verzögerte zuerst ihre Pläne, hinderte sie jedoch nicht lange; sie reiste in die Staaten und heiratete dort ihren Piloten. Als Paar kehrten die beiden immer wieder in die Schweiz zurück. Und der Amerikaner beschrieb dann so sein Glücksgefühl: Es gibt nichts Schöneres, als über den Bodensee zu schauen und eine Bratwurst und anschliessend eine Crèmeschnitte zu essen.

Autor Dani Egger:

«Bis die Idee als Projekt skizziert war, gab es Momente der Unsicherheit.»



Das Buch «Fremde Flugzeuge in der Schweiz, 1939–1945» kann hier bestellt werden.



Ganz unten

Sommer am Kap Hoorn, am südlichsten Zipfel Südamerikas, dort, wo Atlantik und Pazifik aufeinandertreffen. Schneeregen fegt über karges Grasland. Das Meer tobt, zerschellt mit dumpfem Donner an schwarzen Klippen. Stiebende Gischt und schwere, graue Wolken hängen über allem. Eisige Böen zerren an meiner Jacke, stechen im Gesicht. Wind und Wetter treiben uns hinein in die wohlige Wärme der meteorologischen Station. Carlos Sanchez, Offizier der chilenischen Marine, heisst uns willkommen.

Noch vor einer Stunde lag Stille über Land und Wasser. Dann der Wetterumsturz – schnell, heftig, mit über-

mächtiger Kraft. Nun trinken wir heissen Tee, umgeben vom grössten Schiffsfriedhof der Welt. Über 800 Schiffe zerschellten, kenterten und sanken hier. Ihre ungeborenen Schätze liegen für immer auf dem Meeresgrund. Rund 10 000 Seeleute fanden ihr nasses Grab. Laut Legende leben ihre Seelen in den Albatrossen weiter.

Die unberechenbare Wetterküche Kap Hoorn gilt als Synonym für Leid und Entbehrung. Benannt nach der Geburtsstadt des holländischen Seefahrers Willem Cornelisz Schouten, ist das Kap seit seiner Entdeckung im Januar 1616 ein Mythos. Er fasziniert und schockiert bis heute.





Carlos reicht Tee nach. Für ein Jahr leistet er hier Dienst, überwacht Grenze und Meer. Mit dabei sind Frau und zwei Kinder – eine der wohl einsamsten Familien der Welt. «Gewiss – dank moderner Navigationstechnologie gibt es heute weniger Schiffsunglücke. Dennoch bezahlen hier immer wieder Menschen ihren Wagemut mit dem Leben. Kap Hoorn ist und bleibt für Seefahrer eine der gefährlichsten Regionen der Welt.»



Hansjörg Hinrichs, Fotojournalist und Expeditionsleiter, bereist von seinem Wohnort Appenzell aus den Südpazifik und dessen Randgebiete seit über 40 Jahren. Als Impulsreferent zeigt er auf, was nicht nur Manager von Urvölkern und vom Sinn des Reisens lernen können. Sein Unternehmen PACIFIC SOCIETY bietet exklusive Erlebnisprojekte in die Südsee an. Im Januar 2025 besucht er das Kap Hoorn. Sie können mitreisen. pacificsociety.ch

Sämtliche Kolumnen von Hansjörg Hinrichs finden Sie hier:



FOMO – wer kennt es (nicht)?

Reena Krishnaraja gewann 2022 den «SRF Best Talent Comedy Award». Zusammen mit ihrer WG-Kollegin Marta Ulreich stürzt sie sich für «Die Ostschweiz» regelmässig auf die Kuriositäten des Lebens.

I'm walking on sunshine ... wuhuuuu...

Das geht doch jeder Schweizerin und jedem Schweizer durch den Kopf, wenn die ersten Sonnenstrahlen des Jahres hervorkommen und man bei zehn Grad Aussentemperatur zu den Shorts greift. Es wird endlich wärmer, aber das schöne Wetter hat auch seine Schattenseiten: Der Terminkalender füllt sich! Und zack, ist es passiert! Der Albtraum eines jeden jungen Erwachsenen: eine Terminüberschneidung!

Die «Fear of missing out», genannt FOMO, tippt auf deine Schulter (als Sensenmann unserer Generation). Man muss sich für ein Event entscheiden und verpasst somit zwangsläufig das andere!

Oder man überlegt sich die ganze Woche, wie man den Ablauf dieses einen Abends optimieren könnte: «Wenn wir vielleicht früher zu Marc an den Apéro gehen, können wir mit der 18.09-Uhr-Verbindung zu den anderen an die Studentenparty im Karma und können dann auf den letzten Zug in die Ostschweiz, damit wir es zum Geburtstagsbrunch von Eliane schaffen...»

Aber ach, dann war man überall und nirgends und wird bestimmt immer das Beste von jedem Event verpassen! Was ist denn, wenn Marc ausgerechnet dieses Mal einen Backflip macht, oder das Karma abfackelt, oder beim Familienbrunch Marco Odermatt auftaucht UND WIR WAREN NICHT DABEI?

Man wird noch ewig davon sprechen, und es wird immer heissen: «Boah, wisst ihr noch beim Apéro bei Marc, als... Ahhh nein, da wart ihr ja gar nicht mehr dabei...» Und so wird man Stück für Stück von der Gesellschaft ausgestossen. Alleine, vernachlässigt, irrelevant... wie der Staubsaugerroboter, der einmal versagte und seitdem unbeachtet im Reduit vor sich hinvegetiert.

Und übrigens: Dank Social Media, das uns alles, was wir verpasst haben, nochmal extra schön unter die Nase reibt, sitzt der Schmerz so richtig tief.

Aber wisst ihr, was eigentlich das Schlimmste an allem ist? Wenn man doch gar keinen Bock auf die Leute dort hat, aber trotzdem auftauchen muss, nur um Marcs Weltklasse-Cocktails nicht zu verpassen (es ist bloss

Passoã mit Orangensaft und Sirup, chill, Marc).

Und stündlich wird man überredet, doch eine Stunde länger zu bleiben, es gäbe noch Dessert (Käse ist kein Dessert, Marc). Ach, dieses Gefühl zu haben, irgendwo festzusitzen, obwohl man eigentlich lieber woanders wäre... Hmm, einen Moment..., das wäre ja Schule!

Aus lauter FOMO haben wir nach einer Woche intensiver Planung den perfekten Masterplan ausgearbeitet und dann... gewittert es. Und wer weiss, vielleicht hat ja dadurch das Tram Verspätung und dann funktioniert der ganze Plan ohnehin nicht mehr. Und wahrscheinlich würden wir uns bei diesem Wetter sogar noch erkälten. Ach, vielleicht ist es doch schlauer, zu Hause zu bleiben und ganz gemütlich einen Film zu schauen...





Olma Messen
St.Gallen



Jetzt
**Olma
Aktien**
zeichnen!

Für unsere Ostschweiz

olma-aktien.ch

Bei dieser Publikation handelt es sich um Werbung.
Den Prospekt finden Sie auf olma-aktien.ch.



Scannen & zeichnen



TUDOR



BORN TO DARE

Was treibt einen Menschen dazu an, Großartiges zu leisten. Es mit dem Unbekannten aufzunehmen, etwas Neues zu wagen und vor nichts zurückzuschrecken? Es ist die Willenskraft, die auch TUDOR hervorbrachte. Eine Kraft, die mit dieser Uhr in jeder Frau und jedem Mann lebendig ist. Ohne diese Menschen gibt es keine Geschichte, keine Legende und keinen Sieg. Es ist die treibende Kraft, die **David Beckham** jeden Tag inspiriert. Es ist die Energie, für die jede Armbanduhr von TUDOR steht. Das Leben mancher Menschen wird von Kompromissen bestimmt. Andere sind bereit, ein Leben lang etwas zu wagen.



BLACK BAY



HUBER

Die Organisation - Aufgaben