

## NACHRICHTEN

**Gülle: Rund 1000 Fische verendet**

**MÜHLRÜTI SG.** Wegen eines überlaufenen Jauchekastens bei einem Schweinestall in Mühlrüti ist es am Montag zu einem Fischsterben gekommen. Rund 1000 Fische verendeten im Mühlrütibach. Ein 68-jähriger Mann öffnete kurz vor 6.30 Uhr beim Stall den Schieber des Schwemmkanales und liess die Gülle in den Jauchekasten laufen. Dieser überlief in der Folge. Die Jauche versickerte im Me-teorschacht, gelangte von dort aus in den Mühlrütibach und verursachte ein Fischsterben, wie die Polizei am Dienstag mitteilte. Nebst der Kantonspolizei St. Gallen rückte die Feuerwehr mit 32 Angehörigen aus und errichtete mehrere Wassersperren. Auch eine Mitarbeiterin des Amtes für Umwelt, der kantonale Fischereiaufseher, Mitarbeitende des Strassenkreisinспекtorats und eine Kanalreinigungsfirma standen im Einsatz. Die Gewässerverschmutzung konnte unter Kontrolle gebracht werden. Wie hoch der Schaden an Flora und Fauna ist, wird laut Polizei untersucht. Der 68-Jährige wird bei der Staatsanwaltschaft zur Anzeige gebracht. *sda*

**Mehr Frauen in die Bündner Politik**

**GRAUBÜNDEN.** Die Zahlen sprechen für sich: Frauen sind in der Bündner Politik untervertreten. Mit einem Informations- und Vernetzungsanlass am 23. Februar 2022 möchte die Stabsstelle für Chancengleichheit von Frau und Mann politisch interessierte junge Frauen motivieren, sich zu engagieren, heisst es in einer Mitteilung. Sie wird dabei unterstützt von Bündner Jungparteien, der Jugendsession und Jungpolitikerinnen aus dem Churer Gemeinderat und dem Grossen Rat. Momentan sind in der Bündner Regierung keine Frauen vertreten. *mgt/mge*

**SIBLINGEN SH: Genossenschaftler setzen auf Bauen mit heimischem Käferholz****Vielseitiges Angebot unter einem Dach**

Das neue Randenzentrum soll künftig Natur, erneuerbare Energien, biologische Landwirtschaft und Tourismus vereinen.

THOMAS GÜNTERT

Die Genossenschaft Siblinger Randen wurde im Mai 2020 gegründet, um das gleichnamige Schaffhauser Naherholungsgebiet als Arbeits-, Wohn- und Begegnungsort weiterzuentwickeln. Die mittlerweile rund 150 Genossenschaftler setzen das Genossenschaftskapital von 500 000 Franken als Grundkapital für einen rund 2,2 Millionen teuren Holzbau ein, in dem ein Mehrzweckraum mit kleiner Küche zum Vermieten, ein Hofladen für den benachbarten Bio-Milch-wirtschaftsbetrieb mit Käseerei, eine öffentliche Toilette und zwei Mietwohnungen entstehen. Die gesamte Infrastruktur mit Heizung, Wasser, Abwasser und Strom wird von der Tappolet Randenhaus AG für rund 1,1 Millionen Franken erneuert.

**300m<sup>3</sup> heimisches Holz**

Im letzten Februar wurden im Siblinger Wald rund 300m<sup>3</sup> Holz geschlagen, wobei ein Grossteil Käferholz war, das die gleichen statischen Eigenschaften wie herkömmliches Bauholz aufweist und durch die Blauverfärbung

## OSTSCHWEIZ.

**ST. GALLEN: Der Culinarium-Regio-Tag lockte einige Mitglieder an****Krone für innerstädtischen Hofladen**

*Aus der Region, für die Region. Das Ziel von Culinarium ist klar. Und am jährlich stattfindenden Regio-Tag zeigen dessen Mitglieder ihre Angebote. Höhepunkt ist die Verleihung des Königstitels für ausserordentliche Projekte.*

RUEDI ROTH

Es war spannend. Und als Geschäftsführer Urs Bolliger die Katze aus dem Sack liess, freute sich Grace Schatz aus St. Gallen am meisten. Sie gewann die Krone mit ihrem Hofladen «Regioherz» in der Stadt St. Gallen. Die Idee dazu hatte die umtriebige Frau während des ersten Lockdowns 2020. «Grosse Hofläden florierten während dieser ausserordentlichen Zeit gut. Aber die vielen kleinen Anbieter blieben auf der Strecke. Denen wollte ich eine bessere Verkaufsplattform anbieten.»

Als mietete Grace Schatz ein Verkaufslokal in der Innenstadt. Dort stehen nun über 150 regionalen Bauern und Kleinproduzenten aus St. Gallen, Appenzell und Thurgau günstig zu mietende Verkaufsgale zur Verfügung. Das Angebot ist breit und bietet alles, was man von einem Hofladen erwartet. «Unsere Produkte kommen aus der Region. Und darum sind sie auch saisonal im Angebot.»

**Hofladen läuft sehr gut**

Grace Schatz hat viel Energie in dieses Projekt gesteckt. Und es hat sich gelohnt. Der Hofladen in der Stadt läuft sehr gut. Und er ist zum Teil auch eine Weiterbildung für die Gesellschaft aus der Stadtregion. Es gebe Kunden, welche gar nicht



Den ersten Platz holte sich dieses Jahr Grace Schatz mit «Regioherz». (Bilder: Ruedi Roth)

wüssten, dass gewisse Produkte nur saisonal erhältlich seien. Dies, weil sie eben aus der Region kommen und nicht klimaschädlich von irgendwoher importiert werden müssten.

Für die anbietenden Produzenten ist «Regioherz» ein Glücksfall. Die Organisation funktioniert perfekt. Und die Gewinnmarge für die Produkte ist angemessen. Grace Schatz ist glücklich, dass ihr Mut zu diesem Aufbau eines Ladens in der Stadt belohnt wird, und plant, dieses Projekt auch in einer anderen Stadt zu realisieren.

**Setzen auf Direktverkauf**

«Culinarium» ist ein Trägerverein, gegründet im Jahr 2000, der den Absatz und die Nachhaltigkeit regionaler Produkte in Landwirtschaft und Gastronomie fördert. Von Beginn an ist der Heiterhof aus Eichberg

SG Mitglied in dieser Vereinigung. Die Familie Christian, Heidi und Walter Freund setzen schon damals auf den Direktverkauf ihrer Hofprodukte. Alles, was aus den Obstanlagen gewonnen werden konnte, Most, Edelbrände und Konfitüren, fand den Weg direkt zum Kunden. Heute stehen zusätzlich eine grosse Auswahl von Fleisch- und Käseprodukten im Angebot.

**Kontakte knüpfen**

Der innovative Bauernhof steht unter der Leitung von Christian Freund. «Am Regio-Tag sind wir aber heuer zum ersten Mal», gibt Walter Freund Auskunft. Es mache Spass und man könne willkommene Kontakte knüpfen. Der Heiterhof präsentierte in St. Gallen eine spezielle Form von Apfelsaft, kombiniert mit



Walter Freund präsentierte Produkte vom Heiterhof an.

verschiedenen Zutaten und in der eigenen Destilliererei hergestellte Edelbrände. Damit wollte man nach Möglichkeit auch Gastronomiebetriebe beliefern. Etwa ein Drittel des Betriebs-einkommens resultiere aus der Direktvermarktung, sagt Walter Freund.

**Weniger Aussteller**

Die Zahl der Aussteller war heuer tiefer als in vergangenen

## KÖNIGSWAHL

Aus drei nominierten Projekten wird jedes Jahr die Culinariumkrone vergeben. Nominiert werden die Kronenanwärterinnen und -anwärter vom Vorstand des Trägervereins Culinarium. Die Jury für die Königswahl besteht zu je einem Drittel aus Fachleuten, Kunden und dem anwesenden Publikum am Verleihungsabend. Den ersten Platz holte sich dieses Jahr Grace Schatz mit «Regioherz». Im zweiten Rang klassierten sich David Vinze mit «Kündigfeinkost» und André Probst mit «Zöpfli rollt». Infos unter [www.culinarium.ch](http://www.culinarium.ch) *rro*

Jahren. «Culinarium» ist glücklich, dass der Anlass überhaupt durchgeführt werden konnte. Es waren aber vergleichsweise wenige Hofläden präsent. Getränkehersteller, Metzgereien und Käseproduzenten bildeten einen grossen Teil des Degustationsprogramms. Doch bei vielen von ihnen ist die Verbindung zur Landwirtschaft gross.

Die Käseerei Stofel aus Unterwasser präsentierte ein grosses Angebot ihrer Milchprodukte von Bauern aus dem obersten Toggenburg. Ein wesentlicher Teil der dort angenommenen Milch stammt aus Biobetrieben. Und Käseereibesitzer Thomas Stadelmann will seine Produktpalette ab dem kommenden Frühjahr um einem Demeter-Bio-Käse erweitern. Für ihn ist das Mitmachen am Regio-Tag ein inspirierender Anlass. «Und du siehst dort auch, wie vielfältig das Angebot anderer Produzenten ist.»

**REBSTEIN/BALGACH SG: Rück- und Ausblick****Kaum vorbei, wird bereits der nächste Adventsweg vorbereitet**

Der Schnee sorgte für eine schöne Stimmung beim Rheintaler Adventsweg. Bereits wird die 16. Ausgabe geplant.

Zur 15. Ausgabe des Rheintaler Adventsweges standen pünktlich ab dem 1. Dezember 2021 ganze 24 weihnachtliche Stationen für die Öffentlichkeit bereit. Die verschiedenen Stationen, welche Jahr für Jahr von Einzelpersonen und Gruppen aus der Region gestaltet werden, lockten zahlreiche Besucherinnen und Besucher während der Adventszeit ins Rheintaler Riet. In einer Mitteilung heisst es, dass dank des schneereichen Wetters die Stimmung und die Atmosphäre von Beginn an sehr einladend gewesen sei.

**Flexibilität war gefragt**

Im vergangenen Jahr plante das OK betreffend Verpflegung «flexibel», und so entstand ein einfaches, aber geschätztes Take-away-Angebot mit Getränken, Raclette-Brot und diversen Bratwurst-Spezialitäten aus der Region. «So viele Menschen haben sich bei uns bedankt und schätzen den Weg jedes Jahr, und in dieser Zeit ganz speziell», so die Veranstalterinnen.

Ein Adventsweg baut sich nicht von alleine auf. Von Be-

ginn an dabei ist Elisabeth Graf aus Rebstein. Vor über 15 Jahren eröffnete die auf dem Bachelerhof in Rebstein lebende Floristin gemeinsam mit Bettina Tanner, Judith Fischli und Marianne Ritz den ersten Rheintaler Adventsweg im Riet.

**Übergabe**

In der Mitteilung heisst es weiter, dass über 360 Kisten und Stationen in dieser Zeit mit viel Herzblut auf- und abgebaut, 15 individuelle Wege geplant und mehr als 11 000 Stationslichter angezündet worden seien. Nach dieser langen Zeit habe sich Elisabeth Graf bereits zu Beginn 2021 dazu entschieden, den Weg ab dieser 15. Ausgabe 2021 ganz in die Hände von Bettina Tanner und Birgit Rohner zu übergeben.

Auch 2022 werden Kisten und Stationen des Rheintaler Riet erleuchtet. Interessierte Personen, Gruppen, Vereine sind gefragt, die eine Kiste oder Station schmücken möchten. «Viele, die vom Weg begeistert sind, fragen uns direkt bei ihrem Besuch an», so Bettina Tanner. Wer am nächsten Adventsweg mitmachen möchte, darf sich jederzeit bei den Organisatorinnen melden. Alle Informationen und Kontaktmöglichkeiten sind auf der Webseite [adventsweg.ch](http://adventsweg.ch) zu finden. *mgt/mge*



Auf dem Siblinger Randen entsteht zurzeit ein Holzbau mit Mehrzweckraum, Hofladen, öffentlicher Toilette und zwei Mietwohnungen. (Bild: Thomas Güntert)

lediglich nicht als Sichtholz verwendet werden kann. Die Tanner Holzbau + Sägerei AG hat die massiven Holzbauelemente in Merisshausen vorgefertigt und den Holz-Rohbau innerhalb von zweieinhalb Tagen aufgerichtet.

**Preise im Kostenrahmen**

Das neue Randenzentrum soll im Mai 2022 bezogen werden. Die Arbeiten für Planung und Ausführung wurden fast ausschliesslich im Werkraum Schaffhausen vergeben. Der Siblinger Genossenschafts- und Gemeindepäsident Hans Peter Gächter bemerkte, dass man trotz den

globalen Preisexplosionen bei den Baumaterialien mit den regionalen Firmen sehr gut gefahren sei und noch gut im Kostenrahmen liege.

**Ein Pilotprojekt**

Weil auch die bisherige Stückholzheizung vom Randenhaus in die Jahre gekommen ist, baut die Tappolet Randenhaus AG eine neue Heizzentrale mit Schnitzelheizung, die mit heimischen Hackschnitzeln beheizt wird. Zudem installiert die Energiegenossenschaft «Randensaft» auf dem Stalldach vom benachbarten Randenhof eine

95-kWp-Solaranlage. Für das Pilotprojekt importiert die österreichische Firma Glock das erste Klein-Blockheizkraftwerk in die Schweiz, das an die Schnitzelheizung angedockt wird und primär Strom produziert, wenn die Solaranlage zu wenig bringt und sekundär einspringt, wenn der Schnitzelofen die Wärmespitzen nicht mehr abdecken kann. Das Blockheizkraftwerk funktioniert unabhängig von fossilen Brennstoffen. Auf dem Siblinger Randen sollen künftig die gesamte Wärme und rund 80 Prozent vom Stromverbrauch selbst produziert werden.