

Ein Genuss-Rundweg zum Klimatag

Kurze Wege, wenig Verpackung: Für die Initianten des neuen Genuss-Rundwegs sind regionale Produkte eine Herzensangelegenheit.

Rita Bolt

«Das Herz in meinem Betrieb ist das Handwerk», sagt Bäcker, Konditor und Confiseur Urs Lichtensteiger. Er habe den schönsten Beruf der Welt und es bereite ihm Freude, ein Unternehmen zu entwickeln mit den besten Produkten. Lichtensteiger beliefert mit seinen über 100 Mitarbeitenden täglich 13 Bäckereien und mehrere Grossverteiler mit Broten, Snacks, Patisserie, Süssgebäcken und vielem mehr. In der ganzen Ostschweiz. Das Produktionsgebäude liegt in St. Gallen-Bruggen; angeschrieben ist es mit Genussbäckerei.

Der Name stamme von früher, sei aber immer noch zutreffend. «Ein Brot ist dann ein Genuss, wenn die Zutaten stimmen», sagt der Unternehmer. Er setzt für sein Sortiment auf regionale Produkte. Das Mehl und die Butter für seine Backwaren stammten vollumfänglich aus der Region, die Baumnüsse für seinen neuen St. Galler Nussgipfel aus dem Rheintal. Alle Rohmaterialien kämen aus nachhaltigem Anbau und wenn immer möglich aus der Region. Mit guten Produkten zu arbeiten sei stimmig und bereite grosse Freude.

Am nationalen Klimatag vom kommenden Freitag und Samstag wird in St. Gallen nicht die E-Mobilität oder die Solarenergie ins Zentrum gerückt, sondern der nachhaltige und regionale Anbau von Produkten. Interessierte erfahren, warum regionale Produkte das A und O und damit für den Genuss verantwortlich seien.

Die Bevölkerung kann an drei Standorten auf einem Rundgang Wissenswertes über die regionale Brotbackkunst (Genussbäckerei Lichtensteiger), die nachhaltige Käseherstellung (Kündig Feinkost), und den regenerativen Bio-Gemüse-



David Vincze (Feinkost Kündig), Grace Schatz («RegioHerz») und Urs Lichtensteiger (Genussbäckerei Lichtensteiger) organisieren den Genuss-Rundgang anlässlich des nationalen Klimatags.
Bild: Donato Caspari

anbau (RegioHerz Hofladen) erfahren.

Vertriebsfläche für Kleinproduzenten

Die Produkte im «RegioHerz» in der Stadt sind so vielfältig wie ihre Produzenten. «Nur wer die Regionalität vorweisen kann, bekommt die Möglichkeit, seine Produkte im «RegioHerz» zu verkaufen», sagt die Inhaberin Grace Schatz. Sie hilft Klein- und Kleinstproduzenten, ihre Produkte direkt zu vermarkten. Deshalb stellt sie Vertriebsfläche für regionale Kleinproduzenten und Bauern zur Verfügung und bietet Auswahl und

Qualität für die Kundschaft. Für Grace Schatz ist es eine Herzensangelegenheit – deshalb heisst der Laden auch «RegioHerz». «Wir lieben regionale Produkte», lautet denn auch der Slogan. Und der grosse Zulauf der Stadtbevölkerung zeige, dass der Wunsch nach noch mehr regionalen Produkten immer grösser werde.

Auch David Vincze, seit 2019 Inhaber des renommierten Delikatessengeschäfts Feinkost Kündig, setzt auf Regionalität und beste Rohstoffe. Er bietet in drei Läden in Rorschach und St. Gallen 500 verschiedene Käsesorten an: Mit wenigen Aus-

nahmen werden alle aus Rohmilch produziert. Durch die schonendere Erhitzung der Rohmilch bleiben wichtige natürliche Inhaltsstoffe erhalten, die bei der Reifung vieler Käsesorten entscheidend für den Geschmack sind.

Voraussetzung für guten Käse sei beste Milch, also von Kühen, die frisches Gras und Kräuter fressen, sagt Vincze. Das bestätigt auch Urs Lichtensteiger. Das Futter sei entscheidend für die Milch und die daraus zu produzierenden Produkte. Nebst guten Rohmaterialien brauche es zudem die Freude der Menschen, welche diese ver-

arbeiteten, und Zeit: «Unser Roggensauerteig lagert mindestens 30 Stunden, bis er verarbeitet wird.»

An drei Standorten werden Genuss-Säckli abgegeben

Die drei lokalen Unternehmen möchten mit bewusstem Einkaufen von regionalen Produkten am Klimatag für den Klimaschutz sensibilisieren und aufzeigen, warum regionale Produkte eine Schlüsselrolle einnehmen im Bestreben zur Klimaneutralität 2050.

«Kurze Transportwege, Wertschöpfung bleibt in der Region, wenig bis gar keine Verpa-

ckung nötig», zählt Grace Schatz auf. «Um all das zu zeigen und zu kommunizieren, haben wir uns den Genuss-Rundgang ausgedacht», ergänzt David Vincze. Wer sich am Freitag und Samstag auf diesen Rundgang begibt und alle drei Standorte besucht, bekommt ein «Genuss-Säckli». Das Genuss-Säckli ist ein nachhaltiger Stoffbeutel, wiederverwendbar und waschbar, gefüllt mit Brot, Käse und Gemüse/Obst. An allen drei Standorten werde Aufklärung betrieben über Brot, Käse und Gemüse, mit Quiz, Schätzfragen und Rätseln.

Dazu haben sich die drei Genuss-Menschen Lichtensteiger, Vincze und Schatz Hilfe geholt: Schülerinnen und Schüler der Kantonsschule Burggraben mit Geografielehrer Martin Rotta. Die Klasse hat sich im Ergänzungsfach «Nachhaltigkeit» im Vorfeld intensiv mit der Thematik beschäftigt. Die Schüler betreuen die Stände vor jedem Laden. «Sie werden aufzeigen, wie einfach es ist, nachhaltig einzukaufen und auf fast nichts verzichten zu müssen», sagt Lichtensteiger. Die Maturandinnen und Maturanden vertreten dabei die Perspektive der Wissenschaft. Sie würden sich zudem dem Thema Foodwaste widmen.

«Wir haben die Klasse im Vorfeld besucht und es war für uns und für die Schüler ein Aha-Erlebnis.» Die Neugierde der Schülerinnen und Schüler sei faszinierend gewesen. Unterstützt wird der St. Galler Klimatag vom Amt für Umwelt und Energie der Stadt St. Gallen.

Hinweis

Genuss-Rundweg, Freitag, 27. Oktober, ab 13.30 Uhr, Samstag, 28. Oktober, ganzer Tag. Kündig Feinkost, Webergasse 19; Genussbäckerei Lichtensteiger, Neumarkt 4; RegioHerz-Hofladen, Bahnhofstrasse 2.

Laub kehren bis zum Umfallen

Seit einem Jahr leisten St. Galler Rotary-Clubs im Wildpark Peter und Paul Einsätze. Eine erste Bilanz ist positiv.

Elias Rüttsche

Seit 2022 engagieren sich die drei städtischen Rotary-Clubs für den Wildpark Peter und Paul, und zwar gleich in mehrfacher Hinsicht: Einerseits finanzieren sie das Futter für die Steinböcke im Park, andererseits legen sie – zusammen mit Innerwheel und Rotaract – selber Hand an und helfen mit, die Parkinfrastruktur instand zu halten und den Wildpark ökologisch aufzuwerten. Diese Unterstützung soll mindestens fünf Jahre dauern und wenn es nach Kuno Schedler, Präsident der Wildparkgesellschaft geht, auch noch lange darüber hinaus.

Anlässlich eines Medienanlasses vor Ort orientierten Mitglieder der Wildparkgesellschaft und der beteiligten Organisationen über diese er-

folgreiche Zusammenarbeit. Kuno Schedler betonte gemeinsam mit Raphael Lüchinger, Vorstandsmitglied und Mitglied des Rotary-Clubs St. Gallen-Freudenberg, dass die erbrachten Leistungen den Wildpark und seine Infrastruktur weiter voranbringen. Willi Haag erinnerte als Mitglied des Rotary-Clubs St. Gallen an das Anliegen, öffentliche Institutionen in der Region tatkräftig zu unterstützen. Christian Hänni, Vorstandsmitglied und Mitglied des Rotary-Clubs St. Gallen-Rosenberg, erläuterte die im vergangenen Jahr während des Arbeitseinsatzes umgesetzten Projekte.

Massnahmen zur ökologischen Aufwertung

Vor einem Jahr schlossen sich nämlich alle Clubs zusammen und halfen mit, im Tierpark

Laub zu kehren. Insbesondere im Gehege der Gämse, wo es viele Bäume gibt, muss jedes Jahr das Laub entfernt werden. Die Blätter enthalten Keime,

welche für die Gämse gefährlich werden können. Dank der über 80 Helferinnen und Helfer konnte im vergangenen Jahr das ganze Gehege innert eines Ta-

ges vom Laub befreit werden. Ausserdem wurden je ein Lese-stein- und ein Asthaufen angelegt sowie Trockenmauern errichtet. Diese Massnahmen dienen der ökologischen Aufwertung des Wildparks und sollen auch in Zukunft weiter vorangetrieben werden.

Anlässlich der Medienorientierung wurde ausserdem am Gehege beim grossen Steinbock-Felsen eine Plakette montiert, welche auf das grosszügige Engagement der drei ortsansässigen Rotary-Clubs hinweist. Der nächste Arbeitseinsatz findet am Samstag, 4. November, statt. Dabei werden erneut Mitglieder des Innerwheel-Clubs St. Gallen, vertreten durch Präsidentin Barbara Martel, und des Rotaract, vertreten durch Präsident Andri Gabathuler, zum Einsatz kommen.



Angestellte des Wildparks Peter und Paul montieren eine Plakette am Steinbockgehege, welche auf die Unterstützung der Rotary-Clubs hinweist.
Bild: Toni Bürgin

Nasa-Forscher in der Lokremise

Podium Das Kulturmuseum lädt heute, 18.30 Uhr, zu einem Podium mit dem Titel «Auf der Suche nach dem Kosmos in St. Gallen» in die Lokremise. Zu Gast sind Thomas Zurbuchen, Astrophysiker und ehemaliger Forschungsdirektor der Nasa, und die Philosophin Barbara Bleisch. Der Eintritt ist gratis, eine Reservation nicht notwendig. Es geht um die Frage der Bedeutung des Menschen im Universum. (pd/arc)

Korrekt

Im Artikel «Nostalgie in den Olma-Hallen» vom 24. Oktober hat es einen Fehler. Die Oldtimer-Messe St. Gallen findet nicht wie geschrieben am kommenden Samstag und Sonntag statt, sondern nur am Sonntag, 29. Oktober. (red)