

OSTSCHWEIZ.

SULGEN TG: Versammlung der Gemüseproduzenten

Erfolge sind sichtbar

Das neue Erscheinungsbild der Gemüsebauern fand Gefallen. Erste Erfolge konnten bereits verbucht werden.

HANNI SCHILD

An der Jahresversammlung der Gemüseproduzentenvereinigung Thurgau Schaffhausen in Sulgen sprach Präsident Hans Ott von einer Saison, die wetterbedingt schlecht startete. Ende April musste ein Rückstand der Kulturen von gut drei Wochen hingenommen werden. Doch dürfe festgestellt werden, dass die produzierten kleineren Mengen zu besseren Preisen verkauft werden konnten. Der kühle Herbst sorgte dafür, dass die Ernte von Lagergemüse eher bescheiden ausgefallen ist. Leider habe es hinsichtlich der Vernichtung von Eisbergsalat viele Diskussionen gegeben, dabei seien die Mengen, die vernichtet werden mussten, nicht so riesig gewesen, wie von einigen Tageszeitungen berichtet wurde, betonte Ott.

Neues Erscheinungsbild

Das neue Erscheinungsbild im Internet hat laut Hans Ott ein gutes Echo ausgelöst. Erfolge seien bereits sichtbar. Frisch-Gemüse Bodensee Rhein sei zu einer richtigen Marke herangewachsen. Die Mitglieder und Produzenten sind eingeladen, an diesem Erfolg mitzumachen



Hans Ott, Präsident der Gemüseproduzenten. (Bild: Hanni Schild)

und von den professionellen und preiswerten Werbematerialien zu profitieren. Viele Informationen über regionale und saisonale Gemüse, Rezepte und Anwendungsmöglichkeiten sowie Adressen der Produzenten findet der Konsument auf einen Blick.

An neuen Herausforderungen mangle es nicht, informierte Ott weiter. Gewässerschutz, Pflanzenschutz oder Erosionsvorschriften, die zum Beispiel den Kartoffel- und Gemüseanbau an Hanglagen ausschliessen könnten, werden diskutiert. Die Verschärfung der Swiss-GAP-Vorschriften oder das neue Raumplanungsgesetz seien mit dem verschärften Umweltschutz weitere Themen, die der Landwirtschaft Probleme verursachen werden. Ott hofft, dass nach der Annahme der Einwanderungsinitiative weiterhin genügend Personal rekrutiert werden könne. Ein Mindestlohn von 22 Franken, wie es die Initiative verlange, sei zu hoch. Mit Arbeitszeiten von 52 bis 55 Stunden in der Woche sei dies überrissen und würde die Produkte massiv verteuern und dazu führen, dass gewisse Produkte, die viel Handarbeit erfordern, nicht mehr produziert werden könnten.

Marktauftritt ist wichtig

Während Pascal Toffel, Direktor Verband Schweizerischer Gemüseproduzenten, über die Tätigkeiten des Verbandes informierte, zeigte sich Jimmy Mariéthoz, Leiter Gemüse und Beerenbau Arenenberg, überzeugt, dass mit einem guten Marktauftritt die Absatzförderung und Stärkung der Gemüse-region Thurgau Schaffhausen gezielt gefördert werden könne.

AFFELTRANGEN TG: Geschäftsübergabe

Lüthi Landmaschinen geht in neue Hände über

Anfang Jahr übernahm Roli Lüthi die Firma seines Vaters. Zum Dank an die Kunden organisiert er eine Ausstellung.

Roli Lüthi hat die Lüthi Landmaschinen AG Anfang Jahr übernommen. Er will das von seinem Vater Niklaus gegründete Unternehmen mit Kompetenz und Engagement weiterführen. Für ihn stehen Teamgeist, Herzblut sowie Fortschritt im Zentrum. Mit den Qualitätsmarken John Deere, Pöttinger und Husqvarna verfüge das Unternehmen mit Sitz in Affeltrangen nicht nur über ein leistungsfähiges Basissortiment, sondern auch über die notwendige Flexibilität, so Roli Lüthi.

Mit einem guten Maschinen- und Serviceangebot wuchs das von Niklaus Lüthi 1976 gegründete Unternehmen stetig. Heute arbeiten fünf Mitarbeiter und drei Lehrlinge bei Lüthi Landmaschinen AG. Niklaus Lüthi nenne passende Lösungen für den Kunden und faire Kundenbeziehungen als die wichtigsten Gründe für den Unternehmenserfolg, heisst es in einer Medienmitteilung.

Zum Dank an die Kunden organisiert Lüthi Landmaschinen AG am 29. und 30. März 2014 eine Ausstellung mit verschiedenen Highlights für Gross und Klein. Am 1. April findet ausserdem ein Probefahren mit den neusten John-Deere-Traktoren statt. jgr

Infos unter: www.luethi-landmaschinen.ch.



Niklaus Lüthi (l.) übergibt das Geschäft an seinen Sohn Roli Lüthi. (Bild: zvg)

NACHRICHTEN

Zuwachs bei regionalen Artikeln

GOSSAU SG. Die Migros Ostschweiz könne auf ein höchst erfreuliches Jahr 2013 zurückblicken, heisst es in einer Medienmitteilung. Die erzielten Umsätze liegen bei einem insgesamt stabilen Preisniveau mit 2,38 Milliarden Franken über den Erwartungen und um 1,4 Prozent über dem Vorjahr. Der Gewinn erhöhte sich um 4 Millionen Franken auf 59 Millionen Franken. Dank konsequenter Ausrichtung auf die Frische und weiteren Investitionen in ein modernes Filialnetz steigerten die Supermärkte den Umsatz um 1,6 Prozent auf 1,84 Milliarden Franken. Besonders erfreulich entwickelten sich die Verkäufe von Produkten aus dem Programm «Aus der Region. Für die Region.» Mit über 1500 Artikeln von rund 3500 Bauernfamilien, Produzenten und Lieferanten aus dem Wirtschaftsgebiet der Migros Ostschweiz konnte ein Umsatz von 203 Millionen Franken erzielt werden, was einer Steigerung gegenüber dem Vorjahr von 4,7 Prozent entspricht. jgr

Mann beim Holzen verunfallt

FLUMS SG. Ein 19-jähriger Mann verunfallte am Dienstag in Flums beim Holzen. Er schloss Holzstämmen an eine Seilwinde, um diese anschliessend mit einer Seilbahn abzutransportieren. Beim Hochziehen wurde er aber von einem der Baumstämme getroffen, schreibt die Kantonspolizei St. Gallen in einem Communiqué. blu

AZMOOS SG: Gemüsebauern setzen nachhaltige Zeichen

Solarstrom im gossenen Stil



Einer der grössten Solaranlagen der Ostschweiz. (Bild: Heidi Beyeler)

Die Müller Azmoos AG produziert zusammen mit 120 Gemüseproduzenten neuerdings auch Solarstrom.

HEIDY BEYELER

Am Tag der offiziellen Einweihung einer der grössten Solaranlagen der Ostschweiz in Azmoos zeigte sich die Sonne von der besten Seite zur Hochleistung der Stromproduktion. «Wenn das mal kein gutes Zeichen vom Himmel ist ...», meinte einer der geladenen Gäste.

Mutige Entscheide gefällig

Bei diesem Projekt wurde in zweierlei Hinsicht Pionierarbeit geleistet. Allein vom Zeitpunkt der Abklärungen für einen allfälligen Bau bis hin zum Entscheid für den Bau, die Realisierung und die Inbetriebnahme vergingen nur gerade neun Monate. Das kann man wohl als bahnbrechend bezeichnen. Sowohl die Behörden wie auch die beratende Planungsfirma und alle Beteiligten hätten gute Arbeit geleistet, um nicht zu sagen, ein Glanzstück vollbracht, wurde mehrmals gesagt. Die Solaranlage ist immerhin ausgerich-

tet auf eine Gesamtleistung von gut einer Million Kilowattstunden pro Jahr und deckt den Strombedarf von etwa 250 Haushalten ab.

Dass sowohl die rund 120 Rheintaler Gemüseproduzenten – zusammengeschlossen in der Vertragsproduzentengemeinschaft AG (VPG) – und die Gemüseverarbeiter Müller Azmoos AG sich für die Anlage mit 4200 Solarmodulen auf einer Fläche von 7000 Quadratmetern entschieden haben, macht sie zu Vorreitern einer nachhaltigen Zukunft. Das sei ein gemeinschaftlicher Beitrag an die Nachhaltigkeit mit dem Fokus auf die Ökologie und die Ökonomie, hiess es an den Eröffnungsfeierlichkeiten.

Strom fürs Gemüse

Pascal Toffel, Direktor Verband Schweizer Gemüseproduzenten, begrüsst den mutigen Entscheid der beiden Gesellschaften VPG und Müller Azmoos. Das strahle ein gutes Image für den Gemüseanbau und die Verwertung von Gemüse aus. Damit würden von der Philosophie her die Konsumentenwünsche erfüllt. «Mit solchen Firmen sind wir parat für

die Zukunft.» Ferner kritisierte er Bundesern. Dort werde in Bezug auf die Nachhaltigkeit nur über Ökologie und CO₂-Werte gesprochen. Dabei werde vergessen beziehungsweise nicht thematisiert, dass für die Produktion von Gemüse viel Wasser gebraucht werde und darüber Stillschweigen herrsche.

Regierungsrat Benedikt Würth würdigte den Schritt der Gemüseproduzenten und -verarbeiter mit den Worten: «Für einen Energieumbau braucht es solche Schritte ebenso wie Forschung und Erfahrung.» Das sei strategisch der richtige Ansatz und volkswirtschaftlich eine Chance. So unterstützt die Gemeinde Wartau, zu der Azmoos gehört, durch den Zweckverband EV Wartau die Produktion von Solarstrom bis zum Eintritt ins KEV momentan mit 15 Rappen pro KW, wie Gemeindepräsident Beat Tinner bekundete.

Die Photovoltaik-Anlage der Gemüseproduzenten und -verarbeiter: Im Hintergrund steht bereits der Kran für den Bau eines neuen «Kartoffel-Gebäudes», das grosse Dach böte wiederum grosse Flächen für Solarzellen.

HERISAU AR: Stierhoden

«Alpenglocken» auf dem Teller

Der Metzger Ueli Zeller liefert Fleisch nach Zürich. Es ist allerdings kein gewöhnliches Fleisch, sondern Stierhoden.

MARTIN BRUNNER

Ob die «Alpenglocken» ein kurzfristiger «Spleen» sind oder ob daraus eine längerfristige Geschichte wird, kann der Herisauer Metzger Ueli Zeller heute nicht beurteilen. Sicher ist nur, dass er die erste Lieferung Stierhoden bereits nach Zürich geschickt hat. Fest verpackt, gut gekühlt und per Eilbote kommen die spanischen Nierli, wie sie auch genannt werden, im Restaurant «Fischer's Fritz» am Paradeplatz in Zürich an und werden dort zubereitet.

Nach Zürich gereist

Dass ausgerechnet ein Herisauer Metzger zu solchen Ehren kommt, hat einen einfachen Grund. «Michel Péclard besitzt mehrere Restaurants in Zürich», erzählt Ueli Zeller. «Per E-Mail schrieb er mir, dass er mich kennenlernen wolle, weil er gehört und gelesen hatte, dass ich immer wieder Neues ausprobieren.» Also machte sich Zeller zusammen mit seiner Frau auf den Weg nach Zürich. Péclard erzählte ihnen von seinem Willen, in seinem Restaurant «Coco» immer wieder ausgefallene Ideen umzusetzen. «Wir verstanden uns von Anfang an gut. Nach zwei Stunden sprach er die Alpenglocken an. Er wollte wissen, ob man diese heute noch bekomme.»

Das war der Startpunkt für Ueli Zeller. «Lange Zeit waren Handel und Verkauf von Stier-



Solche Stierhoden liefert Ueli Zeller nach Zürich (Bild: mb)

hoden gemäss Lebensmittelgesetz nicht erlaubt», erklärt er. «Doch ich erfuh von einem Ostschweizer Schlachthof und von offizieller Seite, dass dies heute wieder möglich ist.» Also schickte Zeller Muster des Fleisches nach Zürich, wo Péclards Koch ein Geschnetzeltes zubereitete, das gut ankam. Wie gut allerdings die Gäste darauf reagieren werden, wird sich zeigen. Ob diese Gerichte zudem für längere Zeit gefragt sein werden, bleibt ebenfalls offen. «Sicher ist, dass sich bei diesem recht günstigen Fleisch schon vor, aber auch während des Essens sehr vieles im Kopf abspielt.»

Unterdessen weiss der Metzger, dass er pro Woche rund 100 Paare Stierhoden beziehen und verschicken kann.

Alles Fleisch verwerten

Die «Alpenglocken» blieben der Schweizer Presse nicht verborgen. Verschiedene Medien nahmen das Thema auf. Dieses grosse Echo erstaunt den Metzger. «Für mich gehören die Hoden zum Tier wie andere Teile auch», sagt er. «Es gehört zu meiner Einstellung, dass ich so viel als möglich verwerte.» Deshalb spricht er bei den spanischen Nierli auch nicht von einem Abfall-, sondern von einem Nebenprodukt.