

# Toggenburger Tagblatt

www.toggenburgertagblatt.ch

Regionalteil für das ganze Toggenburg und amtliches Publikationsorgan der Gemeinden Ebnat-Kappel, Nesslau, Wattwil und Wildhaus-Alt St. Johann

## SPEERSPITZ



### Wie wir im Kriegsjahr 1916 lebten

Zeitfenster1916.ch ist ein Projekt des Kantons St. Gallen, ein sogenannter History Blog. Dieser beruht auf Quellen aus dem Staatsarchiv und beleuchtet das Leben der Bevölkerung vor 100 Jahren – jeden Tag mit einem neuen Beitrag aus einer anderen Region des Kantons.

Hätte unsereiner zu jener Zeit gelebt, so hätte er beim Comestibles-Händler fürs Nachtessen womöglich Froschschenkel besorgt. Als Kaninchenhalter in dessen Hütte er das gemeinderätliche Verbot zur Kenntnis nehmen müssen, wonach das Freilaufenlassen auf fremden Eigentum sowie das Ausstechen von Löwenzahn bei Bestrafung verboten ist. Als Gemüsegärtner wiederum hätte ihn vielleicht die Prognose beunruhigt, wonach im Unteren Toggenburg mit einer Maikäferinvasion zu rechnen sei, wogegen er sich als Berggänger eventuell eine Nacht in der SAC-Skihütte Bächen oberhalb Ebnat-Kappels gönnt hätte – zum Preis von 50 Rappen. Allenfalls hätte sich unsereiner damals in der Stadt St. Gallen vergnügt und die 2,30 Meter grosse, 17jährige Schwedin namens Marsiana bestaunt. Vielleicht hätte er sich geärgert über die Einführung der Sommerzeit in Deutschland und ihre Auswirkungen auf den Zugfahrplan. Möglicherweise hätte er sich gefreut über den Beschluss der St. Gallisch-Appenzellischen Kraftwerke, wonach auch Krinau mit Elektrizität zu versorgen sei. Vielleicht wäre er mit 20 Franken fürs Schuttablager auf dem Thurdamm gebüsst worden oder hätte sich am Ende in Bütschwil ein Haus gekauft – passenderweise bereits eingerichtet mit einer Stickmaschine 6/4 spezial.

Wie auch immer: Während im Elsass der Krieg tobte – und sein Geschützdonner bei Westwind auch bei uns zu hören war –, gestaltete sich das Leben der Zivilbevölkerung erstaunlich normal.

Serge Hediger  
@toggenburgmedien.ch

Anzeige

Wenn's ums Auge geht

**Cemin**  
AUGENOPTIK  
Bahnhofstrasse 13 • 9630 Wattwil  
Telefon 071-988 37 37

www.toggenburgertagblatt.ch

## Den Ekel-Effekt überwinden

Insekten gehören in vielen Ländern zum Speiseplan wie bei uns Kartoffeln und Rindfleisch. Hierzulande wird dem Verzehr von Insekten noch skeptisch begegnet. Kirchberger Schülerinnen und Schüler durften sich selber ein Bild machen.

RUBEN SCHÖNENBERGER

**KIRCHBERG.** Von «Da ess i sicher nöd» über «Mer merkt's jo gar nöd» bis zu «Eigentli isch's chli wiä Nutella». Die Schülerinnen und Schüler der zweiten Oberstufenklassen im Kirchberger Lerchenfeld-Schulhaus reagierten unterschiedlich auf die speziellen Mahlzeiten, die sie am Mittwoch probieren durften. Wenig erstaunlich. Aufgetischt wurde ein Brotaufstrich, der zu 30 Prozent aus Mehlwürmern bestand, sowie ebensolche Würmer in gerösteter Form. Die spezielle Verpflegung bildete den Abschluss des Themenblocks über essbare Insekten, der Teil einer ganzen Nachhaltigkeitswoche an der Oberstufe Kirchberg war (siehe Kasten).

### Mekka des Insektenkonsums

Mitgebracht hatte die Speisen Marius Wenk von der Firma Essento, die den Verzehr von Insekten in der Schweiz salonfähig machen will. Er war es auch, der die Schülerinnen und Schüler vor der Verkostung über essbare Insekten informierte. Bisher würden schon rund 2,5 Milliarden Menschen regelmässig Insekten essen, allerdings fast ausschliesslich in der südlichen Hemisphäre. «In Afrika tragen Insekten elementar zur Ernährungssicherheit bei», sagte Wenk, der die Schülerinnen und Schüler mit seinem Vortrag ganz in seinen Bann zog. «Das Mekka des Insektenkonsums ist aber Thailand.» Selbst die rund 20 000 Kleinbauern, die dort Grillen

### Projektwoche Im Zeichen der Nachhaltigkeit

Die letzte Schulwoche der zweiten Oberstufenklassen in Kirchberg wird ganz dem Thema Nachhaltigkeit gewidmet. Mit Informationen über Lebensmittelverschwendung, Ernährung und den ökologischen Fussabdruck sollen die Kinder für das Thema sensibilisiert werden. (rus)



Die gerösteten Mehlwürmer erinnerten die meisten an Chips.



Der Brotaufstrich besteht zu 30 Prozent aus Mehlwürmern.

züchten, könnten die Nachfrage nicht befriedigen. In Thailand seien Insekten heute sogar in Fertiggerichten verarbeitet.

Auch in der Schweiz gehörten Insekten früher zum Speiseplan. Maikäfersuppe sei bis ins 20. Jahrhundert ein normales Gericht gewesen. Heute aber sind Insekten nicht einmal im Lebensmittelgesetz verankert. Speisen, die Insekten beinhalten, dürfen deshalb noch gar nicht verkauft werden. Nur eine Abgabe im nichtöffentlichen Rahmen ist erlaubt. Eine Anpassung des Gesetzes ist auf nächstes Jahr geplant, auch ein Erfolg der Lobby-Arbeit von Essento.

Nicht nur eine gesetzliche Hürde sei aber zu überwinden, um Insekten massentauglich zu machen. «Wir sehen auch eine kulturelle Schwelle», gab Wenk

zu. Eine Umfrage habe gezeigt, dass viele Leute noch nie Insekten probiert hätten, weil sie sich davor ekelten. «Wir wollen den Ekel-Effekt überwinden», sagte Wenk. Allerdings gab in der gleichen Umfrage auch rund ein Drittel an, die fehlende Verfügbarkeit habe sie bisher vom Insektenessen abgehalten.

### Fleisch als Klimasünder

Die offensichtliche Frage, warum man denn überhaupt auf Insekten zurückgreifen soll, wo es in der Schweiz doch genügend Fleisch gebe, beantwortete Wenk, bevor sie überhaupt gestellt wurde: «Fleisch ist einer der grössten Klimasünder.» Ein Grossteil der Treibhausgase entstehe in der Viehwirtschaft. Wie hoch der Anteil genau sei, darüber gingen die Meinungen aus-



Sandra, Jessica, Laura und Carla (von links) sind noch skeptisch.



Die Schüler stecken beim Quiz nach dem Vortrag die Köpfe zusammen.

einander. Dass er bedeutend sei, stehe aber ausser Frage.

«Insekten hingegen sind sehr klimafreundlich», sagte Wenk. Sie bräuchten weniger Futter, und in der Produktion würde auch weniger Wasser verbraucht. Um ein Kilogramm Rindfleisch herzustellen, seien 20 Kilogramm Futter und 1500 Liter Wasser notwendig. Bei Heuschrecken hingegen nur 1,7 Kilogramm und ein Liter. Weitere Vorteile seien die schnelle Vermehrung, was die Zucht vereinfache, sowie die zumindest bisher nicht festgestellte Übertragung von Krankheiten vom Insekt auf den Menschen.

Aber auch auf der Konsumentenseite ergäben sich Vorteile. Die Geschmacksvielfalt der rund 2000 essbaren Insektenarten sei enorm. «Gesund sind Insekten

auch. Sie enthalten hochwertiges Protein, Vitamine und Mineralstoffe sowie ungesättigte Fettsäuren.» Offenbar genügend Gründe für den Grossteil der Schülerinnen und Schüler, selber zuzugreifen. Beim Biss auf die gerösteten Mehlwürmer mit ihrem Chitinpanzer ist zu hören: «Oh, jetzt hät's knackt!»



Bild: Ruben Schönenberger

**Marius Wenk**  
Marketingmanager  
Essento

## Bewährtes steht auf dem Prüfstand

Im heutigen Mitteilungsblatt der Gemeinde Neckertal nimmt der Gemeinderat Stellung zur Abstimmung «Fusion Oberhelfenschwil». Er sei in der Vergangenheit bereits von verschiedener Seite um diese Stellungnahme zu den Fusionsfragen angefragt worden, heisst es.

**NECKERTAL.** Grundsätzlich möchte sich der Gemeinderat in diesen Fusionsprozess, Oberhelfenschwil mit Bütschwil-Ganterschwil und Lütisburg, nicht einmischen, schreibt der Rat. Es sei aber klar, dass das einseitige Abwenden von bisheriger, teilweise jahrzehntelanger Zusammenarbeit Unsicherheit und Fragen bei Behörden und Bevölkerung in der Gemeinde Neckertal auslöse.

Dies betreffend der Zukunft der Oberstufe Necker, der künftigen Ausrichtung der Feuerwehr

Neckertal, der gemeinsamen Führung des Grundbuchamtes, des Landschaftskonzepts Neckertal, der Spitex Neckertal, der regionalen Projekte in der Prävention und der Jugendarbeit mit gemeinsamer Jungbürgerfeier, des Abwasserverbands Necker, des Seniorenheims Neckertal und vieler Einzelanlässe und -projekte.

### Diskussion werde begrüsst

Die umfangreiche Zusammenarbeit werde gemäss der Aussage im Mitteilungsblatt von

Seiten der Gemeinde Neckertal sehr geschätzt. Sie habe sich über all die Jahre auch sehr bewährt und beiden Gemeinden tendenziell Vorteile verschafft. Bereits beim Fusionsprozess zur neuen Gemeinde Neckertal wurde betont, dass der Gemeinderat langfristig topographisch, wirtschaftlich, gesellschaftlich und finanziell sinnvolle Gemeindegrenzen anstrebt. Der Gemeinderat würde daher eine breite Auslegung und eine offene Diskussion in der Bevölkerung sehr begrüssen. Möglicherweise

gebe es auch weitere Lösungen, die langfristig Sinn machen und die jetzt nicht verbaut werden sollen.

### Entscheid wird akzeptiert

Der Gemeinderat bedauere es deshalb, schreibt er, dass das Gespräch mit Neckertal nicht gesucht wurde. Sofern der Fusionsprozess im November angestrebt wird, stehen bewährte Zusammenarbeitsformen in verschiedenen Bereichen auf dem Prüfstand. Insbesondere der Schulstandort Necker und die Feuer-

wehr werden stark zu reden geben. Der Schulrat Neckertal hat sich klar für die Beibehaltung der eigenständigen Schulgemeinde und damit auch des Oberstufenzentrums Necker ausgesprochen. Der Gemeinderat stützt diese Haltung. Der Entscheid der Oberhelfenschwiler Bürgerinnen und Bürger im November wird aber auf jeden Fall akzeptiert und vom Gemeinderat Neckertal auch nicht weiter kommentiert. Er werde mit grosser Aufmerksamkeit die Entwicklungen verfolgen. (gem)