

Lutzenberg rechnet mit Mini-Verlust

Budget Der Voranschlag 2027 der Erfolgsrechnung rechnet mit einem Aufwand von 8 147 910 und einem Ertrag von 8 147 110 Franken. Daraus resultiert ein Verlust von 800 Franken. Der Gemeinderat teilt mit, dass Lutzenbergs budgetierter Verlust deutlich unter der Prognose des letztjährigen Aufgaben- und Finanzplans liegt. In der Investitionsrechnung sind Nettoinvestitionen von rund einer Million Franken vorgesehen.

Der Voranschlag wird den Stimmberechtigten am 29. November mit der Empfehlung auf Zustimmung unterbreitet. Die Unterlagen werden den Stimmberechtigten Mitte Oktober zu gestellt.

Am Montag, 2. November, um 19 Uhr informiert der Gemeinderat im Restaurant Hohe Lust über die Details von Erfolgs- und Investitionsrechnung und Finanzplanung. (gk)

JOURNAL

Auf Spurensuche im Museum Prestegg

Altstätten Bei einer gemeinsamen Museums-Rallye durch die «Prestegg» dreht sich am Sonntag, 20. September, ab 11 Uhr alles um die Altstätter Bären. Unterwegs werden Rätsel gelöst und weitere Geheimnisse des Gebäudes gelüftet. Zum Abschluss wird als Andenken ein Wappenstempel gebastelt. Das Kinderprogramm findet parallel zur öffentlichen Führung durch die Sonderausstellungen «Gemeinsam erinnern im Rheintal 1938 – 1945 statt. Es ist geeignet für Kinder von sieben bis zwölf Jahren, die Kinder müssen lesen und schreiben können. Für Kinder im Rollstuhl ist das Programm nicht geeignet, da ein Teil in einem nicht rollstuhlgängigen Gewölbekeller stattfindet. Anmeldung bis 17. September an: vermittlung@prestegg.ch.

Pro Senectute: Jass-Varianten

Altstätten Der Jass-Kurs richtet sich an alle, die schon Grundkenntnisse haben und gerne etwas Neues kennenlernen möchten. Er beginnt am 29. Oktober und dauert zweimal zweieinhalb Stunden, jeweils am Donnerstag von 14 bis 16 Uhr im Kursraum der Pro Senectute (Bildstrasse 5). Anmeldung und mehr Infos: Pro Senectute Tel. 058 750 09 00 oder rws@sg.prosenectute.ch

Mittwochs-Treff für Primarschulkinder

Rheineck Am Mittwoch, 23. September, lädt die reformierte Kirchgemeinde Unteres Rheintal alle Kinder von der 1. bis zur 6. Klasse zum Mittwochs-Treff ein. Von 11.40 bis 15 Uhr erwartet die Kinder im Kirchgemeindehaus (Kugelwisstrasse 5) ein bunter Nachmittag mit Mittagessen, Geschichten, Experimentieren, Bewegung, Basteln, Spielen und viel Spass. Anmeldung bis am Sonntag, 20. September, bei: Eva Nörpel-Hopisch, Tel. 071 744 03 76, pfarramt.stm@ref-urt.ch. Es ist auch möglich, nach dem Mittagessen, um 13 Uhr, dazuzustossen. Bitte bei der Anmeldung angeben, ob das Kind eine Abholmöglichkeit von der Schule braucht.

Essen retten statt wegwerfen

Nachhaltigkeit Rheintaler Betriebe gehen mit Apps wie «Too Good To Go» gegen die Verschwendung von Lebensmitteln vor. Doch nicht für alle funktioniert das Konzept gleich gut.

Anna-Lena Grünzinger

Zu viel gekocht, das am Vortag gekaufte Brot vergessen oder beim Einkauf doch etwas grosszügiger gewesen als nötig: Lebensmittel werden aus vielen kleinen Gründen weggeworfen. Was im einzelnen Haushalt kaum ins Gewicht zu fallen scheint, summiert sich über Läden, Restaurants und Privathaushalte zu einem grossen Problem.

Zu viele Lebensmittel landen im Müll

«Jedes Jahr lassen wir in der Schweiz pro Person über 300 Kilogramm Lebensmittel verderben», sagt Daniel Lüscher, Präsident der Klimaschutzorganisation MyBluePlanet. Das macht mehr als 600 Franken pro Kopf, die jährlich im Abfall landen. Ausserdem belastet die Verschwendung die Umwelt. Für die Produktion, Verarbeitung, Kühlung sowie den Transport der Lebensmittel werden Wasser, Energie und Flächen benötigt, auch wenn sie am Ende ungenutzt entsorgt werden.

Apps wie «Too Good To Go» (auf Deutsch: «Zu gut zum Wegwerfen») sollen dabei helfen, Lebensmittel zu retten. Restaurants, Bäckereien und Läden können dort übrig gebliebene Gerichte oder überschüssige Waren zu einem vergünstigten Preis anbieten. Kundinnen und Kunden reservieren die sogenannten Überraschungspäckli über die App und holen sie zu einem festgelegten Zeitpunkt ab. Was genau und wie viel darin enthalten ist, wissen sie im Voraus meist nicht. Dafür sind die Lebensmittel deutlich günstiger als zum regulären Preis.

Im Rheintal ist das Angebot bislang überschaubar: Nur ein kleiner Teil der Bäckereien, Restaurants und Geschäfte macht bei solchen Plattformen mit. Wir haben bei Betrieben in der Region nachgefragt, wie sie das Konzept nutzen, welche Erfahrungen sie damit machen und wo sie Vor- und Nachteile sehen.

Was übrig bleibt, wird weiterverwertet

Im Schloss-Café in Heerbrugg kommt «Too Good To Go» seit rund eineinhalb Jahren zum Einsatz. Über 2300 Überraschungspäckli wurden darüber



Überraschung beim Auspacken: Was genau im «Too Good To Go»-Paket steckt, ist vorher meist nicht bekannt.

Bild: Depositphotos

bereits verkauft. Andreas Kräuchi bezeichnet die Erfahrungen als «durchweg positiv». Die App sei ausgereift, die Beratung kompetent und die Zahlungsabwicklung funktioniere reibungslos. Einen weiteren Vorteil sieht Kräuchi in dem flexibel gestaltbaren Angebot. Bleibt an einem Tag mehr übrig, können kurzfristig zusätzliche Überraschungspakete aufgeschaltet werden. Gibt es keine Reste, zieht das Café sein Angebot zurück. Dadurch habe man die Lebensmittelabfälle je nach Tagesgeschäft und Angebot um 50 bis 100 Prozent reduzieren können, sagt er.

Schwierigkeiten sieht Kräuchi kaum. Zwar komme es einzelt vor, dass Kundinnen und Kunden mehr oder andere Produkte in ihrem Paket erwartet hätten. Dies betreffe jedoch nur einen kleinen Teil. Die grosse Mehrheit sei zufrieden.

Auch Thomas Gantenbein vom Café Gantenbein in Altstätten berichtet nach mehreren Jahren von «sehr positiven» Erfahrungen. Die Menge an ver-

schwendeten Lebensmitteln habe sich durch «Too Good To Go» reduzieren lassen, sei aber grundsätzlich immer noch zu hoch. Der Bäcker suche deshalb weitere Möglichkeiten, übrig gebliebene Lebensmittel sinnvoll zu verwerten: «Wir trocknen Brotreste und geben sie mehreren Schafbauern in der Region», sagt er.

1000 Pakete verkauft und trotzdem ausgestiegen

In der Backstube in Widnau und Diepoldsau wurden in der Vergangenheit etwa 1000 Überraschungspakete über «Too Good To Go» abgegeben. «Das entspricht ungefähr 6000 Sandwiches oder Feingebäck», so Geschäftsführer Patrick Huber.

Trotzdem nutzt Huber die Plattform heute nicht mehr. «Die Erwartungshaltung der Kundschaft war ein Grund dafür», sagt er. Der Inhalt eines Pakets richtet sich danach, was am jeweiligen Tag noch da ist. Dennoch seien teilweise sehr konkrete Vorstellungen bezüglich Menge und Inhalt entstanden. Das habe

auch zu Enttäuschungen geführt. «Im Vordergrund sollte die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung stehen und nicht ein möglichst attraktives Angebot zu einem günstigen Preis.» Die Backstube setzt deshalb mittlerweile auf andere Lösungen. Überschüssige Produkte werden unter anderem Mitarbeitenden und Lieferanten gegeben.

Hinzu kam laut Huber der administrative Aufwand. «Da nicht jeden Tag genügend Ware übrig blieb, waren auch nicht immer Pakete verfügbar. Diese Schwankungen mussten entsprechend verwaltet werden», sagt er.

Andere Massnahmen retten grössere Mengen

««Too Good To Go» ist bei weitem nicht die einzige Möglichkeit, Essen vor dem Wegwerfen zu retten», so Andreas Bühler, Mediensprecher der Migros Ostschweiz. «Über «Too Good To Go» bieten wir gemischte Pakete etwa mit Sandwiches, Salaten, Molkereiprodukten, Fleischwaren oder Backwaren an», sagt er.

Hinzu kommen vegetarische Pakete sowie Früchte und Gemüse, die optisch nicht mehr perfekt, aber weiterhin geniessbar sind.

Den grösseren Teil der überschüssigen Lebensmittel versucht die Migros jedoch auf anderen Wegen abzugeben. «Viele Produkte mit kurzer Haltbarkeit vergünstigen wir bereits während der normalen Öffnungszeiten», sagt Bühler. Dadurch würden deutlich mehr davon verkauft. Was dennoch übrig bleibt, spendet die Migros unter anderem an Organisationen wie «Tischlein deck dich» und die «Schweizer Tafel».

Im Vergleich zu diesen Massnahmen seien die Mengen, die über «Too Good To Go» verkauft werden, laut Andreas Bühler gering. «Dennoch leistet die Plattform einen wichtigen Beitrag zu unserem Ziel, möglichst alle Lebensmittel abzugeben.»

→ Vom 12. bis 20. September läuft schweizweit das Projekt «Nationale Woche gegen Foodwaste». Mehr Infos dazu unter: www.foodwaste.ch

Monsterwoche im «Diogenes»

Altstätten Mit den eigenen Händen ein kleines Monster gestalten und damit spielen lernen: Das ist der Inhalt der Kurswoche «Monster entdecken und zum Leben erwecken» vom 12. bis 16. Oktober, jeweils von 9 bis 12 Uhr im Diogenes Theater in Altstätten.

Zum Abschluss führen die Kinder ein eigenes Stück auf Rahel Werner und Lisa Gartmann vom Figurentheater St. Gallen freuen sich auf die Arbeit mit den Kindern von sechs bis zehn Jahren (ab der ersten



Figurentheater: Aus Socken werden Monster. Bild: pd

Klasse). Die Kinder werden schrittweise angeleitet, wie sie aus Socken ihr persönliches Monster gestalten können, um dieses im Spiel zum Leben zu erwecken. Sie lernen grundlegende Techniken des Figurentheaters kennen. Mit ihrer Fantasie und einfachen Kenntnissen des Spiels mit Puppen entwickeln sie ein kleines Stück. Dieses wird am Freitag, 16. Oktober, 11 Uhr, im Diogenes Theater präsentiert.

Für die Kurswoche gibt es noch freie Plätze. Anmeldung: www.diogenes-theater.ch. (pd)

Politischer Austausch

Rüthi In der Woche vor der Herbstsession des Kantonsrats lud die Mitte Rheintal wie üblich zum Sessionshöck ein. Interessierte Mitglieder trafen sich auf dem Gelände der Freilichtbühne Rüthi. Zu Beginn gab es eine Backstage-Führung mit einem interessanten Einblick hinter die Kulissen der diesjährigen Inszenierung «Kurhotel Kamor».

Im Anschluss berichteten die Kantonsräte über einzelne Geschäfte der kommenden Session. Unter anderem waren die sprachliche Frühförderung von Kindern,

die Revision des Stipendiengesetzes und das totalrevidierte Gesundheitsgesetz Thema. Die Kantonsräte beantworteten zudem Fragen, und beim gemütlichen Zusammensitzen wurde über das aktuelle politische Geschehen diskutiert.

Die Mitte Rheintal führt in der Regel vor jeder Session einen solchen Höck durch. Auch Personen, die nicht Mitglied sind, sowie alle, die die Mitte Rheintal näher kennenlernen möchten, sind willkommen. Mehr Infos: rheintal@sg-die-mitte.ch. (pd)