

MARSCHIERENDE MUSIKANTEN



STERZING Der Hitze kräftig den Marsch geblasen haben gestern Nachmittag rund 370 heimische Musikanten. Insgesamt neun Kapellen sind in Sterzing bei der VSM-Marschmusikbewertung in den Stufen B bis E angetreten. Die Musikkapelle St. Georgen (i.B.) unter der Stabführung von Josef Unterfrauner trat etwa in der Stufe D an und erzielte mit 91,41 Punkten das höchste Ergebnis des Tages.

Hier die Ergebnisse in der Reihenfolge des Auftritts der Kapellen:

Stufe B – MK Ratschings – 88,40 Punkte
 Stufe C – MK Vahm (90,20), Knappenkapelle Ridnaun (90,40), MK Wiesen (89,93)
 Stufe D – MK St. Georgen (91,41)
 Stufe E – MK Jaufental (89,65), MK Mauls (90,15), Bürgerkapelle Sterzing (91,15), Bürgerkapelle Gries (90,35).

PÖDER FORDERT „HAUSRECHT“

LANA (jov) Sofortige Maßnahmen gegen gewaltbereite ausländische Jugendliche: Das forderte gestern der Lananer Landtagsabgeordnete Andreas Pöder in einer ersten Reaktion auf die bekannt gewordenen Gewaltakte ausländischer Jugendlicher gegen junge Lananer. Er ortet noch Handlungsspielraum bei den Lokalbetreibern: „Ein Hausverbot können nur die Behörden erteilen, das dauert zu lange. Der Landtag sollte diesbezüglich ein Begehren an den Staat richten, ein Hausrecht einzuführen.“



„Wie kann ich als Konsument die Landwirtschaft nachhaltig verändern?“ Diese Frage wurde gestern in den Wipptaler Bergen debattiert. Die Zett bat „Stargast“ Sarah Wiener (i.B.o., links) zum Gespräch.

Frau Wiener, diese Tagung stand ganz im Zeichen einer nachhaltigen Landwirtschaft. Ein wichtiges Thema in unserem Land – durchaus auch mit einigen Zukunftsängsten verbunden. Oder sind diese unbegründet?

Sarah Wiener: Nein, wenn die Landwirtschaft nicht umdenkt, dann sind diese Zukunftsängste nicht unbegründet. Vernichtete Ressourcen, erodierte Böden und eine Pharmakologie, die der Landwirtschaft als Pate zur Seite steht – hier tut ein Umdenken Not. Natürlich gibt es sie noch die Bauern, die Produkte nach ökologischen Kriterien anbauen, aber inzwischen muss man sie suchen – auch in Südtirol. Ganz ehrlich: Nicht jeder Südtiroler Apfel oder Speck lädt zum Genuss ein, wenn ich weiß, wie er produziert oder gelagert wird. Es ist absolut falsch, sich da von der globalisiert agierenden Agroindustrie und einer zum Teil selbst gemachten

Gier steuern zu lassen. Das Ergebnis ist, dass zwar das Produkt immer billiger wird, aber die Bauern im Prinzip aber nur mehr Lohnsklaven sind.

Ihr aktuelles Buch trägt den Titel „Das Zukunfts-menü. Warum wir die Welt nur mit Genuss retten können“ (Riemann, 2013; 224 Seiten) – im übrigen auch der Titel Ihres Vortrages. Wie aber soll das funktionieren?

Es braucht mehr Achtsamkeit und Eigenverantwortung gegenüber unserem eigenen Körper. Was bringen uns minderwertige Nahrungsmittel, von denen wir nicht einmal mehr das Etikett verstehen? Insofern ist es unsere Verpflichtung als Konsumenten wieder mehr Bewusstsein für den Geschmack zu entwickeln.

Stellt sich die Frage: Haben wir denn das normale Kochen verlernt?

Ja, es ist uns abgewöhnt worden. Und das, obwohl

wir wissen, dass selbst gekochte Speisen billiger als Fertiggerichte sind. Der Konsument lebt heute in einer Situation, in der er kein Vertrauen mehr in das Lebensmittel hat. Und wenn man nicht weiß, wie vielfältig Äpfel schmecken können, wie soll man dann noch wissen, wie man diesen Geschmack auf den Teller bekommt. Wir leben also in einer Einöde des Geschmacks und suchen nach rettenden Inseln ...

Ist Südtirol denn noch eine „Insel der Seligen“?

Nun, wenn wir daran denken, dass zehn Prozent aller konventionellen Äpfel aus

Südtirol kommen, dann können wir nicht mehr von einem Paradies sprechen. Nur noch hier in den Bergen stellt sich dieses Gefühl ein – und bei jenen wenigen Bauern, die sich noch um natürliche Produkte bemühen.

Woher kommt Ihr Interesse an der Genese eines Grundprodukts?

Es war ein langer Weg. Mit der Frage „Was will ich essen?“ stellte sich irgendwann auch die Frage nach Qualität und Genuss. Und der kann in aller Vielfalt nur aus einem ökologischen Anbau stammen.

Interview: Johannes Vötter



DIE VERANSTALTUNG

STERZING (jov) Zum Sommergespräch auf die Alm – sprich zur Hühnerspielhütte bei Sterzing – hat gestern der Bioland Verband Südtirol geladen. „Wie kann ich als Konsument die Landwirtschaft nachhaltig verändern“ war dabei das Hauptthema in der Gesprächsrunde, die von Jutta Staffler moderiert wurde. Dabei schilderte neben Starköchin Sarah Wiener (siehe Interview) auch der Kommu-

nikationsdesigner Hendrik Haase (Slow Food Deutschland) seine Sicht der Dinge. Mit diskutierten zudem der Biolandwirt und Künstler Alois Hofer, die Biobauern Wilhelm Gasser und Ulrich Gamper, der Liedermacher und „kritische Konsument“ Oachele von Toule, Günther Seidner (Milchhof Sterzing), Björn Rasmus (Bioalpin) sowie der Tiroler Landesrat und Landwirt Anton Steixner.