

Auto Böschung hinuntergeschoben

Gestern Freitag ist ein unbekanntes Fahrzeug in Unterterzen von der Strasse abgekommen und frontal gegen ein parkiertes Auto geknallt. Durch die Wucht des Aufpralls wurde dieses eine Böschung hinuntergeschoben.

Unterterzen. – Das unbekannte Fahrzeug war mit einem Kandelaber kollidiert, bevor es, Höhe Annabergstrasse, von der Strasse abkam und mit einem parkierten Auto kollidierte. Dieses wurde durch die Wucht des Aufpralls die Böschung hinuntergeschoben, wo es schliesslich, aufgrund des starken Gefälles, senkrecht stecken blieb. Der verursachte Sachschaden beträgt rund zehntausend Franken.

Die Polizei sucht Zeugen

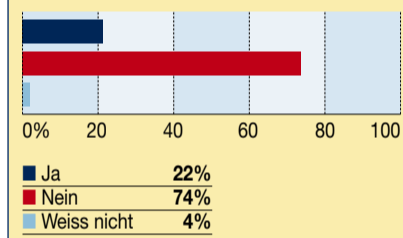
Beim unbekanntem Fahrzeug dürfte es sich um einen grauen Suzuki Grand Vitara handeln. Wer Beobachtungen gemacht hat, die mit dem Unfall zusammenhängen oder Angaben zum Fahrer des Fahrzeugs machen kann, wird gebeten, sich bei der Polizei (058 229 78 00) zu melden. (kapo)

IN KÜRZE

Chur. Rammbock-Einbrecher erbeuteten in Chur in der Nacht auf Freitag Uhren im Wert von mehreren Zehntausend Franken. Die Täter hatten die Scheiben des Geschäfts mit einem Lieferwagen zertrümmert. (sda)

FRAGE DES TAGES

Sollen die Pharmamultis mitreden, wenn der Bund Medikamentenpreise festlegt? (Stand: 18 Uhr, Anzahl Stimmen: 245)



NEUSTER BLOG-EINTRAG

Heute erschienen von: **David Sieber**
 Blog-Thema: «**Interna**»
 Neuster Beitrag: «**Sperrige Ansichten zu Sperrfristen**»

Nachzulesen in der Community unter:
SÜDOSTSCHWEIZ.CH
 mein Regionalportal.

ANZEIGE

Shorley – für natürlich frische Energie

Shorley ist die Mischung von 60% Schweizer Apfelsaft mit 40% natürlichem Mineralwasser. Der Gehalt an Fruchtzucker und Fruchtsäuren des Apfels, und Mineralstoffe der Mineralquelle Passugg, machen Shorley zum erfrischenden Durstlöcher. Shorley – das natürlichste Getränk!

MÖHL Mosterei Möhl AG
 9320 Arbon | Tel. 071 447 40 74 | www.moehl.ch

Auf dem Vrenelisgärtli wird auch Glarner Fleisch verkauft



Etwas Besonderes: Metzger Marco Menzi aus Mitlödi, verkauft Glarner Fleisch auch im weltweiten Netz.

Bild Brigitte Tiefenauer

Vrenelis-gaertli.ch heisst die Webseite, die Schweizer Delikatessen aus den Bergen ins Tal bringt. Unter den Produzenten befindet sich auch ein Glarner Metzger.

Von Antonella Nicoli

Zürich/Mitlödi. – Feinschmecker mit einer Vorliebe für Schweizer Spezialitäten müssen auf ihrer Suche nach dem schmackhaftesten Bergkäse oder dem würzigsten Trockenfleisch nicht auf Geheimtipps hoffen. Die Internetplattform vrenelis-gaertli.ch ist ein virtueller Marktplatz für Delikatessen aus Schweizer Berggebieten. Vom kultigen Bündnerfleisch bis hin zum jurassischen Wildblüten-Berghonig bietet die Website dem Schweizer Gourmet-Herz eine Auswahl an typisch schweizerischen und regional bekannten Lebensmitteln.

Auch ein Glarner Produzent ist auf

der Plattform vertreten. Die Metzgerei Menzi aus Mitlödi verkauft auf der Internetseite Glarner Kalberwürste, Trockenfleisch, Landrauchschinken, Bauernspeck, Mostmökli und die Glarner Hauswurst. Ausserdem eine Geschenkbox mit Rohfleischspezialitäten aus dem Glarnerland. Natürlich mit dem traditionellen Glarnertüchli-Aufdruck.

Föhn streichelt Rinder

Marco Menzi freut sich, dass die Metzgerei seit einem Jahr ihre Produkte auch im Netz verkauft. Das Glarner Fleisch sei eben etwas Besonderes, so Menzi. «Es kommt auf die Verarbeitung an, und wir haben hier ein sehr hohes Niveau», sagt er.

Da im Glarnerland der Markt klein sei und jeder jeden kenne, seien alle um eine möglichst hohe Qualität bemüht. Und es sei womöglich auch die Glarner Luft, die das Besondere am Fleisch ausmache. «Inwiefern es der Föhn ist, der das Fell der Rinder strei-

chelt, kann ich nicht beurteilen», fährt er lächelnd fort.

Auch der Mitbegründer von vrenelis-gaertli.ch, Werner Winterberger, weiss die Produkte aus dem «Zigerschlitz» zu schätzen. «Die Glarner haben sehr viele Spezialitäten», sagt er, «zum Beispiel wunderbares Fleisch, das dem Bündnerfleisch durchaus Konkurrenz macht.»

Ausserdem findet Winterberger an den Zigerkräften Gefallen. Und dass der traditionelle Schabziger nicht auf seinem Online-Delikatessenmarkt angeboten werde, könne sich in Zukunft hoffentlich noch ändern.

Die ganze Schweiz abdecken

Laut Kommunikationsberater Werner Winterberger funktioniert vrenelis-gaertli.ch immer besser und ist mittlerweile auch sehr bekannt. «Langsam können wir auch etwas daran verdienen», meint er. Mit seinem Geschäftspartner startete der begeisterte Berggänger das Projekt im April des

letzten Jahres. Er wollte «die tollen Produkte aus den Schweizer Bergen zu den Leuten bringen». Winterberger ist es wichtig, möglichst alle Schweizer Regionen abzudecken und mit seinem virtuellen Marktplatz «immer grösser und breiter» zu werden.

Bio wäre ideal

Um wie die Metzgerei Menzi in die Reihen der Vrenelis-Gärtli-Lieferanten zu gehören, muss man laut Winterberger vor allem eine Voraussetzung erfüllen: Die angebotenen Lebensmittel sollen «Delikatessen» sein, also sich durch ihren Geschmack und ihre Qualität von anderen Produkten abheben. Ausserdem dürfen sie nicht industriell produziert werden, sondern sollen ganz authentisch in den Bergen hergestellt werden. Im Idealfall sind die Produkte bio. Da das aber laut Winterberger nicht immer vollständig möglich ist, drückt er für einen richtigen Leckerbissen auch gerne einmal ein Auge zu.

Feinbäckerei Gallati bäckt nur mit Ökostrom

Die Gallati Feinbäckerei AG aus Näfels produziert ausschliesslich mit Ökostrom. Dafür haben ihr die Technischen Betriebe Glarus Nord nun ihr erstes Zertifikat für Firmenkunden verliehen.

Näfels. – Ihre Backwaren stellt die Gallati Feinbäckerei AG aus Näfels nur mit Ökostrom der Marke «1to1 energy easy nature» her, teilen die Technischen Betriebe Glarus Nord (TBGN) mit.

Dieser Ökostrom stammt aus zertifizierten Produktionsanlagen, nämlich aus Wasserkraft und Fotovoltaikanlagen aus der Region sowie aus Biomasse und Wind aus schweizerischen Anlagen. Das bewusste Engagement des Bäckereibetriebs haben die TBGN

mit einem Zertifikat bestätigt. Es soll der Deklaration dienen, und gegenüber Kunden die Ausrichtung des Betriebs auf Energieeffizienz und Umweltbewusstsein dokumentieren.

«Regional und effizient»

«Es ist mein Ziel, Energieressourcen möglichst regional und effizient zu nutzen», betont Josef Gallati, Inhaber der Feinbäckerei, die sein Grossvater 1920 gegründet hatte. In der Tat sei das Unternehmen ein energietechnischer Vorzeigebetrieb, heisst es in der Mitteilung weiter.

Schon seit 1986 nutzt Gallati betriebliche Abwärme für Brauchwasser und Heizung. Vor ein paar Jahren installierte er zudem im Verkaufsbereich energiesparende LED-Lampen, eine damals relativ teure Investition, die sich mittlerweile aber lohnte. All

diese Bemühungen hätten sich bisher ausgezahlt, erklärt der Bäckereiunternehmer und hofft, andere Betriebe würden den Nutzen solcher Massnahmen erkennen.

Ökostrom als Standard

Der zertifizierte Ökostrom mit dem Namen «1to1 energy easy nature» gehört seit Jahresbeginn zum Standardangebot der TBGN und sei konkurrenzlos günstig: Private Haushalte und das Kleingewerbe zahlen einen Rappen mehr pro Kilowattstunde.

Mit dem Bezug von «1to1 energy easy nature» können die Verbraucher einen Beitrag für eine nachhaltige Energiezukunft leisten. Ein Teil der Einnahmen werde zielgerichtet für die Förderung und den Bau regionaler Produktionsanlagen oder für Forschungs- und Schulprojekte einge-

setzt, so die TBGN. Als selbstständige öffentlich-rechtliche Anstalt vereinen die TBGN seit Anfang 2011 die ehemaligen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmen EW Näfels, EW Niederurnen, EW Mollis, EW Oberurnen, EV Biltlen, EV Filzbach, EV Obstalden und EV Mühlehorn. Abgedeckt wird der Energiebedarf der neuen Gemeinde Glarus Nord mit insgesamt rund 17 000 Einwohnern.

Rund um die Uhr im Einsatz

50 Mitarbeitende seien täglich im Einsatz und gewährleisten rund um die Uhr die Versorgungssicherheit. Eigene Anlagen – zehn Wasserkraft-Turbinen und sechs Fotovoltaik-Installationen – produzieren zirka 20 Prozent der abgesetzten Strommenge. Zusätzlich werden seit 2011 private Produzenten unterstützt. (eing)