

«Wir wollen die Ersten sein»



Sie machen sich für die FDP Toggenburg stark: Die Kantonsratskandidaten und -kandidatinnen von links: Urs Stillhard, Imelda Stadler, Patrick Hinder, Susanne Schläpfer, Heinz Wittenwiler, Ruedi Bannwart, Vreni Wild, Heini Alder. Es fehlen auf dem Bild Christian Schmid und Rolf Kessler.

FDP Toggenburg nominierte zehn Kandidaten und Kandidatinnen für die Kantonsratswahlen

(lih). Noch sind die St.Galler Kantonsratswahlen in weiter Ferne und finden erst am 16. März 2008 statt. Dies ist aber für die FDP Toggenburg unter dem Präsidium von Urs Stillhard aus Mosnang kein Grund, die Nominierungen der Kandidaten und Kandidatinnen für die Kantonsratsitze zurückzuhalten – im Gegen-

teil, in den nächsten Monaten wird der Wahlkampf bis ins Detail vorbereitet.

Liste eins als Ziel

In einer ausserordentlichen Mitgliederversammlung der FDP Toggenburg am vergangenen Montagabend im Schuppen in Ebnat-Kappel und einem vorgängigen Sessionstreffen mit den bisherigen Kantonsräten stellte die Partei die möglichen Kantonsratskandidaten (siehe Kasten) in einer Kurzversion den 44 anwesenden Parteimitgliedern vor. In der anschliessenden Nomination wurden die zehn Sitzanwärter bestätigt und deren Kandidatur von den Stimmberechtigten mit einer Enthaltung angenommen. Zwölf Kantonsratsitze stehen der Kan-

tonalpartei FDP zur Verfügung, davon hält die FDP Toggenburg im jetzigen Zeitpunkt vier Sitze und das oberste Ziel der Regionalpartei müsse sein, zumindest die vier Sitze halten zu können, erklärte Urs Stillhard, Präsident der FDP Toggenburg. Über einen fünften Sitz nachzustudieren sei Wunschdenken, erhalten wir den fünften Sitz doch dazu, so sei der quasi geschenkt. Als fast noch grösseres Ziel erachtet Stillhard die Motivation, mit der Nomination die Ersten zu sein, die Liste eins anzupeilen und mit der FDP Toggenburg als doppelt starke Einheit aufzutreten. Denn die Liste eins sei immer die erste Liste und in der Beige der Wahllisten auch immer zuoberst anzutreffen.

Die Nominierten

Für die kommenden Kantonalratswahlen im nächsten Frühling schickt die FDP Toggenburg 12 Kandidaten und Kandidatinnen ins Rennen. Zehn davon sind bereits nominiert.

Es sind dies die vier Bisherigen:

Imelda Stadler, Ganterschwil, Motivation: Die Vernetzung des Toggenburgs mit anderen Regionen besser verankern zu können.

Vreni Wild, St.Peterzell. Motivation: Im Kantonsrat auch für die Anliegen der Gemeinden zu kämpfen.

Susanne Schläpfer, Wattwil, Motivation: Einsatz für das Toggenburg im Bildungswesen und der Betriebsökonomie.

Heinz Wittenwiler, Krummenau, Motivation: Tourismus und Landwirtschaft im Toggenburg am Laufen halten.

Die neuen Kandidaten, davon anwesend an der Nomination:

Ruedi Bannwart, Ebnat-Kappel, Geschäftsführer der Turbo Separator in Lichtensteig. Motivation: Der FDP Toggenburg so viele Sitze wie möglich zu erhalten.

Patrick Hinder, Wattwil, im Kommunikationsbereich der Postlogistik tätig. Motivation: Möchte im Kantonsrat Einsitz nehmen, die Bürokratie zwischen Unternehmen und Kanton vereinfachen.

Heini Alder, Bächli, Landwirt im Bio-Landbau. Motivation: Unterstützung für die Landwirtschaft, gleicher Stellenwert der Bauern wie KMU-Betriebe anstreben

Urs Stillhard, Mosnang, Geschäftsführer Saropack in Rorschach. Motivation: Die gesunde Ausgangslage der FDP im Toggenburg aufrecht halten, mitziehen.

Zusätzlich kandidieren, an der Nomination abwesend:

Christian Schmid, Wildhaus, Landwirt mit Meisterprüfung.

Rolf Kessler, Bazenheid, Direktor eines Software-Unternehmens.

Zwei Kandidaten werden nachnominiert

Erstmals im kommenden Wahlkampf präsentiert die FDP Toggenburg nur diese eine Wahlliste und die wird gerechtigkeitshalber alphabetisch aufgeführt. Werden wie früher drei verschiedene Listen ausgestellt, bestehe die Gefahr der Verzettlung und des parteiinternen Konkurrenzdenkens, betonte Stillhard.

Mit einer Liste und mit 12 Kandidaten ohne Fülllinien sei das Ziel, in der Summe der Stimmzahl gut zu sein, viel einfacher zu erreichen. Noch sind aber von den 12 Sitzen erst zehn nominiert und bestätigt. Mit zwei weiteren Kandidaten sei die FDP Toggenburg bereits im Gespräch, erklärte Stillhard, diese werden

spätestens in der ersten Juliwoche nachnominiert und öffentlich bekannt gegeben.

Die Kantonsratskandidaten dürfen beim kommenden Wahlkampf auf einen kompletten, im Hintergrund arbeitenden Wahlstab zählen, in dem verschiedene Arbeitsgruppen und Ansprechpersonen für die jeweiligen Themen aktiv sind. So erhalten die Kandidaten ein Servicepaket für den Grundwahlkampf und können sich somit gut abgesichert und vorbereitet in den Wahlkampf stürzen. «Wir wollen nach den Nationalratswahlen im Oktober bereit sein, die Arbeiten fix und fertig haben und den Wahlkampf in konzentrierter Form starten können», sagte Stillhard.

«Gabelzartes Fleisch – Traum oder Wirklichkeit»

Bazenheid: Gar-Kurs mit Metzgermeister und Bestsellerautor Werner Wirth

(pjm/pd) Gegen 100 Personen kamen an die Abendveranstaltung «Gabelzartes Fleisch – was steckt dahinter?», die am letzten Montag in der Micarna SA in Bazenheid stattfand. Werner Wirth, Autor der Bücher «Intelligente Küche» – dieses Werk ist inzwischen zum Bestseller geworden – und «Gabelzart» stellte nicht nur handfeste Behauptungen auf, sondern zeigte mit praktischen Beispielen, auf was es ankommt. Wirth: «Unglaublich, wie wenig wir über das alltägliche

Thema Fleisch wissen!» Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren sich wohl mehrheitlich einig, es war ein interessanter Abend. Die Bücher verkauften sich wie frische Weggli und Werner Wirth hatte am Schluss mit Signieren derselben alle Hände voll zu tun.

Feuerwerk von Tipps und Tricks

«Zartes Fleisch kann man nicht kaufen, man muss es selber zart machen, weil die vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Verarbeitungstemperaturen viel zu tief sind. Dadurch entsteht ein Druck, der im Fleisch zu Spannungen führt, die wiederum einen grossen Gewichtsverlust zur Folge haben.» So ging es Schlag auf Schlag. Die vielfältig zusammengesetzte Teilnehmerschar – vom Metzger und Koch über Hobbyköche bis zu den Hausfrauen war alles vertreten – wurde nicht enttäuscht. Es war ein Feuerwerk von modernen Tipps und Tricks, das Wirth an diesem Abend bot, womit tatsächlich ein spürbar neues und grösseres Genusserlebnis möglich wird, wie er später eindrücklich bewies. Nicht trockene Theorie, sondern vor allem viel Praxis und sogar eine Degustation standen im Vordergrund. Dadurch fiel es den Teilnehmern wesentlich leichter, daraus ihre Vorteile zu erkennen. «Wer Fleisch anbrät, um die Poren zu schliessen, macht Fleisch kaputt und kann keinen echten Genuss erwarten», war eine weitere These, die Wirth äusserte, um sogleich den Beweis anzutreten und zu erklären, «sich mehr Gedanken über die richtige Behandlung zu machen, lohnt sich auf jeden Fall, denn Genuss und Preis stehen im Einklang». Fleisch koste heute recht viel und es werde «dank der leider stark verbreiteten, ungenügenden Behandlung noch teurer und natürlich auch schlechter». Wirth: «Das muss nicht so sein!»



Werner Wirth (rechts) bediente seine Gäste beim Degustieren persönlich.

Von der Micarna unterstützt

(pjm) Auch die Gastgeberin Micarna SA zeigte sich hoch erfreut, ob des Anklangs, den ihr gabelzartes Fleisch bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern gefunden hatte. Reto Schefer vom Verkauf, der die Anwesenden herzlich begrüsst, erklärte uns, dass die Micarna SA alle sieben Vorträge von Werner Wirth mit den Fleischlieferungen für die Degustationen unterstützt(e). In Bazenheid und Courtepin stellte sie auch die nötigen Räumlichkeiten inklusive Küche zur Verfügung. Er ist davon überzeugt, «dass Wirth einerseits viel Neues bringt und andererseits längst Vergessenes, das heute noch seine Gültigkeit hat, wieder in Erinnerung ruft».

Dankbar für Informationen

Werner Wirth, von dem die Deutsche Zeitschrift Stern behauptet, er habe das Garen von Fleisch neu erfunden, fesselte die Teilnehmer während mehr als drei Stunden, wobei die Degustation das «Tüpfli auf dem i» bedeutete.

Der rege Zuspruch zum sensationell zarten Schweinsnierstück und zum butterweichen Schweizer Pouletgeschnetzel-

ten an Rahmsosse sowie die spontanen Komplimente an den Meister zeigten, dass viele Menschen für logische und nachvollziehbare Informationen bezüglich des Lebensmittels Fleisch dankbar sind.

Es ist fast unglaublich, wie viel am Gar-Kurs geboten wurde. «Fleisch kann sogar grosse Freude bereiten», meinte ein Teilnehmer, der sich trotz der vielen

Gratisinformationen, die er erhalten hatte, ein Buch kaufte. Wer am letzten Montag nicht dabei war, hat echt etwas verpasst. Am 22. Juni 2007 findet eine letzte Veranstaltung in Effretikon statt (siehe www.wewi.ch).

Übrigens: Die Bücher von Werner Wirth aus dem «Verlag We Wi, 3322 Urtenen» eignen sich bestens als wunderbare Geschenke.