

Ersatzwahl findet im März statt

Andwil Nach dem überraschenden Rücktritt von Gemeindepräsident Marc Schäfer (Mitte) per 31. Juli 2025 müssen die Andwilerinnen und Andwiler erneut einen Gemeindepräsidenten oder eine Gemeindepräsidentin wählen. Jetzt ist klar, wann: Die Ersatzwahl findet am 8. März 2026 statt, ein allfälliger zweiter Wahlgang am 3. Mai 2026. Das gibt der Gemeinderat im Mitteilungsblatt bekannt. Wahlvorschläge müssen bis 19. Dezember bei der Gemeinderatskanzlei eintreffen. Die Formulare können auf www.andwil.ch heruntergeladen werden.

In Absprache mit SVP, Mitte und FDP hat der Gemeinderat zudem beschlossen, dass eine Findungskommission (Fiko) gebildet wird. Diese setzt sich aus je zwei Vertreterinnen und Vertretern der drei Ortsparteien zusammen. Präsiert wird die Kommission von Kurt Vogt (FDP). Der Gemeinderat ist nicht vertreten in der Fiko.

Deren Aufgabe sei es, in Zusammenarbeit mit einer begleitenden Fachperson, Bewerbungen von Kandidatinnen und Kandidaten entgegenzunehmen, diese zu bewerten und den Stimmbürgerinnen und Stimmbürgern geeignete Kandidierende zur Wahl vorzuschlagen, schreibt der Gemeinderat. Die Kommission nehme ihre Arbeit sofort auf. Wer Interesse am 80-Prozent-Pensum hat, kann sich bis zum 30. Oktober bei der Fiko (thomas.scheitlin@outlook.com) bewerben. (gk/woo)

Lärmarmer Belag wird eingebaut

Wittenbach Das kantonale Tiefbauamt erneuert die Romanshornstrasse in Wittenbach. Im Abschnitt Grünaltstrasse bis zur Grünaltstrasse baut das Amt diese Woche einen lärmarmen Belag ein. Dieser reduziert künftig die Lärmbelastung und erhöht den Fahrkomfort, wie es in einer Mitteilung des Kantons heisst.

Die Vorbereitungsarbeiten beginnen heute Montag. In der Nacht vom Donnerstag findet dann der Belageinbau statt. Die Romanshornstrasse ist von der Grünaltstrasse bis zur Grünaltstrasse von Donnerstag, 18.30 Uhr, bis Freitag, 5 Uhr, gesperrt. Der Verkehr wird über die Grünalt- und Bahnhofstrasse umgeleitet. Die Belagsarbeiten sind witterungsabhängig. Bei nasser Witterung wird der Deckschichtneubau auf die nächste Nacht verschoben. (SK/woo)

Erster Schweizer Wildsommelier

Renato Mariana arbeitet bei der Eberle Spezialitäten in Gossau mit Käse. Doch seine Leidenschaft ist das Wild.

Karin Erni

Lange war der Begriff «Sommelier» dem Weinexperten im gehobenen Speiselokal vorbehalten. Seit einigen Jahren wird die Berufsbezeichnung auf weitere Lebensmittel ausgedehnt. So gibt es heute Sommeliers und Sommeliers für Bier, Käse und sogar Trinkwasser. Nun gibt es eine weitere Variante.

Das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks im deutschen Augsburg bietet seit einiger Zeit die Ausbildung zum Wildsommelier an. Der erste Absolvent aus der Schweiz ist Renato Mariana. «Mir ist in dem Kurs so richtig das Herz aufgegangen», sagt der gelernte Lebensmitteltechnologe und passionierte Jäger. «Die Ausbildung hat mir neue Horizonte eröffnet.»

Sie seien von hochklassigen Referenten aus verschiedenen Fachrichtungen unterrichtet worden, erzählt er begeistert. «Wir haben uns tief mit der Thematik auseinandergesetzt und viel gelernt.» Die 35 Teilnehmer kamen aus verschiedenen Ländern und ganz unterschiedlichen Branchen. Vom Jäger über Metzger bis zum Spitzenkoch oder Kochbuchautor seien die unterschiedlichsten Berufe vertreten gewesen, sagt Mariana. «Die Leidenschaft für das Wild hat uns verbunden.» Sowohl der Unterricht wie auch die Begegnungen untereinander seien sehr befruchtend gewesen. «Wir haben viel diskutiert und voneinander gelernt.»

Fleisch vom Zebra, Elch oder Krokodil probiert

Im zwei Wochen dauernden Kurs habe er sich vertieftes Wissen aneignen können, sagt der frisch gebackene Wildsommelier. «Ohne Vorkenntnisse wäre es allerdings schwierig geworden. Es gab viel Stoff, ging zügig voran und am Schluss mussten wir eine Prüfung bestehen.» Durch die Ausbildung sei ihm klar geworden, dass die richtige Jagdmethode, Hygiene und Verarbeitung einen sehr grossen Einfluss auf die Fleischqualität haben.

Sie hätten auch exotische Wildfleischarten wie Zebra, Elch oder Krokodil probieren dürfen. «Zudem erlernen wir die Zubereitung von Nutrias», sagt Mariana. In Deutschland werden die Sumpfbiber, die ursprünglich aus Pelztierzuchten entwickelt sind, zunehmend zur Plage. Weil sie keine natürlichen



Renato Mariana mit einer Auswahl seiner Produkte wie Hirschsalsiz und Wildschweinmostbröckli.

Bild: Benjamin Manser

Feinde haben, müssen sie vom Menschen bejagt werden. Das Fleisch der Nager soll vermehrt kulinarisch genutzt werden, was nicht nur ethisch Sinn mache, sondern auch nachhaltig sei, so der Jäger. «Zudem ist ihr Fleisch butterzart und sehr gesund.»

Renato Mariana fände es wünschenswert, wenn auch andere Interessierte den Kurs zum Wildsommelier absolvierten. Allerdings sieht er keine Notwendigkeit, ein ähnliches Angebot in der Schweiz aufzubauen. «Die Ausbildung in Augsburg ist so hochstehend und professionell, dass es fast nicht zu toppen ist.» Vor fünf Jahren habe er den Lehrgang zum Käsesommelier absolviert, sagt der 52-Jährige. «Damals gab es nur einen Anbieter und man wusste, was man für sein Kursgeld bekam. Unterdessen hat die steigende Zahl von Ausbildungsmöglichkeiten

den Wert des Titels zunehmend verwässert.»

Wild gibt es nicht nur im Herbst

Renato Mariana leitet hauptberuflich die Eberle Spezialitäten AG in Gossau, die im Käsehandel tätig ist. 2021 hat er mit seiner Partnerin Eliane Widin zusätzlich die Firma Liebeswerkstatt in Arbon gegründet. Diese dient als Bindeglied zwischen Jägern und Konsumenten. Auf Wochenmärkten, via Hofläden und Restaurants verkaufen die beiden frisches Wildfleisch, Wurstwaren, Trockenfleisch, aber auch asiatisch angehauchte Spezialitäten wie Hirsch-Momos oder -Frühlingsrollen. Das Unternehmerpaar sucht jeweils nach den besten Verarbeitern für ihre Produkte und verfügt über ein Netzwerk an namhaften Gastronomen für den Vertrieb.

Ein Ziel sei, Wildfleisch bekannter und ganzjährig verfügbar zu machen, sagt Mariana. «In den Köpfen der Schweizer ist es tief verwurzelt, dass es Wild nur im Herbst mit den klassischen Bei-

In den Köpfen der Schweizer ist es tief verwurzelt, dass es Wild nur im Herbst mit den klassischen Beilagen gibt.»

Renato Mariana
Wildsommelier, Gossau

lagen gibt.» Dabei werde hierzulande bereits im Frühsommer Jagd auf Rehe gemacht. «Mit diesem mageren und zarten Fleisch kann man beispielsweise leichte Sommergerichte zubereiten.»

Auch Wildschwein sei praktisch das ganze Jahr über erhältlich und eigne sich für verschiedene Zubereitungsarten. Im Gegensatz zu Tieren aus Massentierhaltung bewegen sie sich frei und fressen, was sie wollen. «Unser Essen wächst vor der Haustür. Was gibt es Besseres?»

Auf die Frage, ob er mit der Liebeswerkstatt reich werde, sagt Renato Mariana: «Im Herzen und was die Leidenschaft angeht, definitiv, ja. Die Zusammenarbeit mit den Jägern, Metzger und anderen Verarbeitern sowie Kunden macht mich sehr glücklich und erfüllt mich zutiefst.»

ANZEIGE

