

### Sonntagsfiir zum Muttertag

**Gommiswald.** – Am Samstag, 10. Mai, um 18.30 Uhr sind alle Erst- und Zweitklässler zur Sonntagsfiir ins Pfarreiheim Gommiswald eingeladen. Die Kinder behandeln das Thema Pfingsten und basteln etwas zum Muttertag. Der Abschluss der Sonntagsfiir ist dann in der Kirche. Jede Mutter bekommt eine kleine Überraschung. (pd)

### Gottesdienst mit Schwyzerörgeli

**Ernetschwil.** – Am Pfingstsonntag und Muttertag findet um 10.30 Uhr in der Pfarrkirche Ernetschwil ein «be-geisternder» Gottesdienst statt. Die sieben Geistesgaben sollen in die heutige Zeit hinein konkret werden und den mütterlichen Gott spürbar werden lassen. Gross und Klein engagieren sich für diesen Familiengottesdienst und zeigen ihre Dankbarkeit gegenüber allen Müttern und Frauen. Dazu tragen auch die Schwyzerörgelklänge bei, und die Kleinen sind zu einem Tänzli eingeladen. (pd)

### Papiersammlung in Weesen

**Weesen.** – Die Ludothek führt am Samstag, 10. Mai, ab 13 Uhr in Weesen die Papiersammlung durch. Die Bevölkerung wird gebeten, sauber gebündeltes Altpapier ohne Karton, Plastikfolien und Tetrapackungen ab 13 Uhr bei der Kehrichtssammelstelle bereit zu stellen. (pd)

### Waldtag in Maseltrangen

**Maseltrangen.** – Am Samstag, 10. Mai (Verschiebedatum bei Schlechtwetter 17. Mai), organisiert die Ortsgemeinde Maseltrangen einen Informationsmorgen über den Wald. Revierförster Fritz Jud, Werkmeister Paul Jud, Förster Emil Jud jun. und Revierjäger Max Bernet informieren an vier verschiedenen Posten über aktuelle Themen wie Wohlfahrtsfunktion Wald, mit Holz heizen im Zeichen des Klimawandels, Wild und Jagd, Jungwaldpflege in unseren Wäldern und weiteres im Zusammenhang mit dem Wald. Für die Kinder wird ein Waldspielplatz eingerichtet, auf dem auf interessante Weise der Wald vermittelt wird. Treffpunkt ist um 9.30 Uhr beim Parkplatz Bamag AG in Maseltrangen. Telefon 1600 gibt am Freitag, 9. Mai, ab 16 Uhr Auskunft über die Durchführung des Anlasses. (pd)

Weitere Infos: [www.maseltrangen.ch](http://www.maseltrangen.ch).

### Muttertagskonzert der Musikgesellschaft

**Schmerikon.** – Die Musikgesellschaft Schmerikon möchte mit einem musikalischen Blumenstrauß den Muttertag einleiten und gibt dazu am Samstag, 10. Mai, um 17 Uhr auf dem Dorfplatz beim Bahnhof ein Muttertagskonzert. Dieses steht erstmals unter der Leitung von Reto Nyffeler. Alle Mütter und Musikfreunde sind eingeladen. Bei ungünstigem Wetter wird das Konzert in den Saal des Hotels «Seehof» verlegt. Eintritt frei.

Am Sonntag, 18. Mai, tritt die MGS am Kreismusiktag Benken auf und zwar um 11.30 Uhr im Festzelt in Zusammenarbeit mit der Harmonie Uznach. Am Dienstag, 3. Juni, gastiert die Schmerkner Musik am Hafenkonzert am Fischmarktplatz in Rapperswil-Jona, ebenfalls mit der HMU (nur bei gutem Wetter). (pd)

# Bis dass der Appetit vergeht – widerliche Test-Erfahrungen

**Aufschlussreich ist der Bericht des kantonalen Amtes für Lebensmittelkontrolle. Denn bei 8682 untersuchten Proben im Jahr 2007 stiess das KAL auch auf ekelerregende Fälle. Das Linthgebiet bildet leider keine Ausnahme.**

Von Sven Gartung

Rund jede achte Lebensmittelprobe, die das KAL im letzten Jahr genommen hat, musste beanstandet werden. Pius Kölbener, Kantonschemiker beim KAL, spricht von einer «mittleren Unzufriedenheit». Im letzten Jahr lag die Rate bei 15,7 Prozent. «Der Wert könnte besser sein, ist aber wohl ein Mass, mit dem wir leben müssen.»

Die Bandbreite der Verfehlungen reicht dabei von unzureichenden Deklarationsangaben bei Verpackungen über bakteriell befallene Lebensmittel bis zur Umdatierung von Haltbarkeitsdaten. Es gibt aber durchaus auch positive Testergebnisse.

**Salate, Bier und Müsli sind spitze**  
Erfreulich: «In St. Galler Gaststätten wird beim Ausschank von Offener Bier sauber gearbeitet.» In 17 von 18 Proben wurde kein Chloroform nachgewiesen. Das wird mitunter bei Waschlösungen für Zapfanlagen und Leitungen freigesetzt. In einer Probe wurde ein Wert festgestellt, jedoch unterhalb der Bestimmungsgrenze.

Einen sehr guten hygienischen Zustand weisen auch genussfertig gerüstete Salate auf. Das zeigten die ganzjährigen Testergebnisse dieser fertigen Produkte sowie verschiedener Dipp-Gemüse.

Keine Beanstandungen fand das KAL auch bei Birchermüesli. Die 21 untersuchten Proben «waren in tadellosem Zustand», heisst es im Bericht. Das Fazit der Kontrolleure: «Diese Tatsache ist erfreulich, denn die Gruppe ist bei der Produktion sehr anfällig auf Probleme mit der Händehygiene», so die Bilanz der Kantonschemiker. Gleiches gelte für «belegte Bro-



**Fleischeslust? Fleischesfrust?** Ein Restaurant verkaufte Schweinefleisch als hochwertiges Kalbfleisch. Bild Sven Gartung

te». Die seien mikrobiologisch in einem «sehr guten Zustand».

**Fäkalindikatoren in Rahm**  
Weit weniger erfreulich war die Überprüfung von geschlagenem Rahm. «In zwei Proben wurde der Fäkalindikator E.coli nachgewiesen», heisst es im Bericht. Diese Kolibakterien zeigen, dass der untersuchte Rahm mit Fäkalien von Tier oder Mensch verunreinigt ist. «Das war schon eine massive Überschreitung der Toleranzwerte», so Kölbener.

Die Fäkalindikatoren konnten zudem in nicht weniger als vier Patisseriewaren nachgewiesen werden. «Der Rekord lag im Bereich von 1700 E.coli pro Gramm», so festgehalten im

Jahresbericht. Nachgewiesen wurde dieser fürwahr eklige Fall in einer Joghurtschnitte aus einem Restaurant.

Noch höher lag der Wert an gefundenen Kolibakterien bei einer Mousse au Chocolat: 3800 E.coli/g. 118 Proben aus Restaurants wurden untersucht, 19 wurden von der KAL beanstandet.

Diese Lebensmittelgruppe sei interessant, weil zur Herstellung von Puddings und Cremes viel Handarbeit notwendig ist: «Schonungslos werden Probleme im hygienischen Bereich aufgedeckt», so das KAL.

**Haltbarkeit fünf Jahre verlängert**  
Auch bei der Tierartenanalytik wurde das KAL fündig. In einem Fall war re-

gelmässig Schweine- anstelle von Kalbfleisch für ein Vitello Tonnato auf den Teller gekommen.

Besonders krass auch der Fall eines kontrollierten asiatischen Lebensmittelgeschäftes im Kanton. Die dort zum Verkauf angebotenen Waren hatten grösstenteils ihr Haltbarkeitsdatum überschritten. Bei anderen Lebensmitteln war «das Originaldatum entfernt» und «teilweise um bis zu 60 Monate eigenmächtig verlängert worden».

Fazit: Mit Hygiene und der Beachtung von Vorschriften ist es in der Lebensmittelbranche nicht immer zum Besten bestellt. Ausser Liebe geht Konsumenten mitunter noch so manch anderes durch den Magen.

# Geothermie – eine unerschöpfliche Ressource

**Mit dem Referat über «Geothermie – Energiegewinnung der Zukunft» thematisierte das Energieforum Linth am Dienstag im Schmerkner «Seehof» eine Alternative zu den abnehmenden fossilen Ressourcen.**

Von Renate Ammann

**Schmerikon.** – Auf eben jene abnehmenden fossilen Ressourcen wies Nationalrat Jakob Büchler, Präsident des Energieforum Linth (EFL), in seiner kurzen Begrüssung hin. Die Arbeit am weltweit ersten Pilotheizkraftwerk in Basel, das zur kommerziellen Strom- und Wärmeabgewinnung eingesetzt werde, lasse indes aufhorchen. Dies tat auch der anwesende interessierte Kreis bei den Ausführungen von Julius Griesenberg, der sich als Guide für Energie Zukunft Schweiz intensiv mit der Materie befasste.

**Permanente Verfügbarkeit**  
«Der Geothermie wird am meisten Potenzial von den neuen erneuerbaren Energien beigemessen», liess er einleitend wissen. Damit könne die heutige Nachfrage an Energie weltweit auf 100 000 Jahre hinaus befriedigt werden. «Rund 30 Prozent des Schweizer Stroms kann theoretisch



**Aufmerksamer Zuhörer:** Interessiert verfolgt Jakob Büchler (links) die Ausführungen von Julius Griesenberg über zukünftige Energiegewinnung. Bild Renate Ammann

mit Geothermie produziert werden.» Die Vorzüge der Geothermie, wie sie Griesenberg präsentierte, liegen auf der Hand. Dank ihrer permanenten und uneingeschränkten Verfügbarkeit eignet sie sich zur Deckung der Stromgrundlasten.

Sie wird nahe beim Verbraucher produziert, was die Kosten positiv beeinflusst und sie verursacht die geringste Umweltverschmutzung. Zu-

dem ist der Platzbedarf für ein Geothermie-Kraftwerk kleiner als ein Fussballfeld.

«Bei der Gewinnung von Erdwärme macht man sich die Tatsache zu Nutze, dass die Temperatur mit zunehmender Tiefe ansteigt.» 200 Grad sei die magische Zahl, die in ungefähr 5000 Meter Tiefe erreicht werde und in der durch Einpressen von kaltem Wasser erhitztes Wasser zutage geför-

dert und nutzbar gemacht werden könne.

**Gute Rahmenbedingungen**  
Weltweit sind zurzeit in 17 Ländern mehr als 200 Erdwärmekraftwerke in vulkanisch aktiven Gebieten in Betrieb. «In Basel soll eines der ersten Kraftwerke in einer nichtvulkanischen Region nach dem 'hot fractures rock-Verfahren' und für kommerzielle Zwecke gebaut werden», so Griesenberg. Die Rahmenbedingungen seien sehr gut. Die Pilotanlage mit Wärme-Kraft-Koppelung liefere Strom für 10 000 und Wärme für 2700 Haushaltungen. Die Gesamtkosten belaufen sich auf 116 Millionen.

Detailliert schilderte der Referent die technischen Abläufe der aufwendigen Bohrungen. Diese Bohrungen führten nach seiner Aussage zu Erdbeben mit 1300 Schadensmeldungen, die den Basler Regierungsrat vor Jahresfrist dazu bewegen hätten, das Projekt bis auf weiteres zu sistieren. «Grundsätzlich ist der Verwaltungsrat der Geopower Basel AG vom Potenzial der Geothermie überzeugt und will das Projekt weiterführen.» Die Entscheidung dazu falle im Herbst. Nach der Beantwortung zahlreicher Fragen zog Jakob Büchler das Fazit: «Wir leben auf einem heissen Feuerball, auf dem noch viel Energie vorhanden ist.»