

Gewinner der Toggenburger Wiesenmeisterschaften in Wattwil

Von Menschen geschaffene Perlen

Magerwiesen und -weiden erfreuen im Frühjahr und Sommer die Augen der Menschen und bieten Tieren Nahrung und Lebensraum. Die von Menschenhand geschaffenen Perlen im mittleren und unteren Toggenburg wurden heuer erstmals bewertet. Die Gewinner wurden am Toggenburger Bauernmarkt geehrt.

Text und Bild: Adi Lippuner, Haag



Auf Fotos wird den Besuchern die Schönheit der einzelnen Magerwiesen und -weiden aufgezeigt.

Aufgeteilt in zwei Kategorien, Magerwiesen und Magerweiden, erfolgte die Bewertung der 77 im Toggenburg angemeldeten Flächen. «Auf den ersten Blick», so Projektkoordinator Mike Dalbert, Mühlrüti, «schien es schwierig, die Wiesen und Weiden zu bewerten. Doch bei genauerem Hinsehen und der Bewertung nach vorgegebenen Kriterien wie Pflanzenartenvielfalt, Anzahl seltene Pflanzen, Blütenvielfalt, Strukturvielfalt sowie Grösse der Flächen, zeigten sich bald Unterschiede.» Je drei Gewinner aus den beiden Kategorien wurden letzten Samstag geehrt und durften wertvolle Preise mit nach Hause nehmen.

Artenvielfalt

Roger Peterer, Leiter des Landwirtschaftsamts des Kantons St.Gallen, bezeichnete die Magerwiesen als Perlen in der Landschaft. Gesellschaft und Politik haben den Wert dieser Ökosyste-

me erkannt und deshalb den Landwirten die Aufgabe übertragen, nicht nur das Kulturland, sondern auch die Artenvielfalt zu erhalten.

Bis 60 Pflanzenarten

Ohne Pflege würden auch Magerwiesen und -weiden verganden. Nur dank der umsichtigen Pflege durch ihre Bewirtschafter zeigen sich die Magerwiesen alljährlich von ihrer schönsten Seite. Die artenreichen Wiesen sind bezüglich ihrer biologischen Vielfalt einzigartig, finden sich doch an manchen Standorten bis zu 60 Pflanzenarten auf einem einzigen Quadratmeter.

Pro Pflanzenart kommen im Durchschnitt zehn Tierarten vor. Bereits diese Zahlen zeigen, welch wertvollen Beitrag die Bäuerinnen und Bauern mit der Bewirtschaftung ihrer Mager-

wiesen und -weiden für die Allgemeinheit leisten. Damit dieser Einsatz einer breiteren Öffentlichkeit bekannt gemacht wird, finden Wiesenmeisterschaften statt. Gemäss Mike Dalbert wur-



Der Gewinner der Kategorie Magerwiese, Ueli Bleiker, Wattwil, mit Projektkoordinator Mike Dalbert.



Die beiden Sieger der Kategorie Magerweiden, Erwin Näf, Libingen, und Gottlieb Fischbacher, Mosnang, sowie Paul Raschle, Müselbach, Platz drei (von links).

Aus der Rangliste

Magerweiden

1. Näf Erwin, Libingen
1. Fischbacher Gottlieb, Hittingen, Mosnang
3. Raschle Paul, Müselbach
4. Meile, Josef, Mühlrüti
5. Hui Ueli, Kirchberg
6. Senn Paul, Mühlrüti
7. Bösch Albert, Wattwil
8. Meier Armin, Libingen
9. Strassmann-Frick Peter, Dreien
10. Scherrer Gregor, Wattwil

Magerwiesen

1. Bleiker Ueli, Wattwil
2. Gämperle Sepp, Libingen
3. Brändle Jakob, Mosnang
4. Bleiker Hans-Jürg, Dicken
5. Wagner Rudolf, Dicken
6. Jud Peter, Brunnadern
7. Brändle Hans, Oberhelfenschwil
8. Laager Fridolin, Hoffeld
9. Henke Pius, Gähwil
10. Strassmann Stefan, Dreien

de die Idee aus dem österreichischen Bundesland Vorarlberg übernommen.

Breit abgestützt

Letztes Jahr konnten in der Schweiz im Zürcher Oberland und im Entlebuch zwei Pilotprojekte durchgeführt werden. Dieses Jahr sind es bereits vier Regionalmeisterschaften: Nebst dem Toggenburg fanden Bewertungen im Aargau, in der Zentralschweiz und im Kanton Graubünden statt.

Koordiniert werden die Bewertungen unter dem gemeinsamen Dach der Wiesenmeisterschaften Schweiz. Träger ist die IG Kulturlandschaft, in der sich unter anderem der Schweizer Vogelschutz, der Schweizer Bauernverband, Pro Natura sowie die zwei Bundesämter BLW (Bundesamt für Landwirtschaft) und BAFU (Bundesamt für Umwelt) engagieren.

TELEX

Mehr Lehrlinge in der Milchwirtschaft. Die Milchwirtschaft ist für Berufsleute attraktiv. 368 Milchtechnologinnen und Milchtechnologe haben an den vier milchwirtschaftlichen Berufsfachschulen das Schuljahr 2008/09 begonnen. Dazu kommen 46 Milchpraktiker. Die total 414 Lernenden sind ein Rekordwert seit dem Jahr 2001. Davon lernen 124 in Grange-neuve, 111 in Langnau, 76 in Sursee und 103 in Wil. *lid.*

Morges: Grösstes Fondue der Welt.

Am Comptoir von Morges VD ist am 25. Oktober 2008 das grösste Fondue der Welt zubereitet worden. In einem Caquelon von 1,8 Metern Durchmesser wurden 1396,8 Kilogramm Käse geschmolzen. Die Käsemasse wurde anschliessend auf 950 kleinere Caquelons verteilt und von über 3000 Personen verzehrt – zusammen mit rund 800 Kilo Brot. *lid.*

Grosssägerei in Luterbach noch ungewiss.

Ob im solothurnischen Luterbach tatsächlich eine Grosssägerei gebaut wird, hängt nicht zuletzt von den Waldbesitzern ab. Diese müssen genügend Holz schlagen. Auswirkungen auf das Projekt könnte ausserdem auch die Schliessung der nahen Zellstoffabrik Borregaard in Riedholz SO haben. Diese hätte Holzschnitzel abgenommen. *lid.*