

Kommunalwahlen: Podium in Sargans

Sargans.– Die Wahlen in Sargans bieten vor allem beim Schulrat Spannung. Für den Gemeinderat kandidieren alle Bisherigen, weitere Kandidaten gibt es nicht. Auch Gemeindepräsident Jörg Tanner und Schulratspräsident Bernhard Hauser haben keine Konkurrenz. Für die vier Sitze im Schulrat bewerben sich sechs Kandidatinnen und Kandidaten. Ebenfalls eine Auswahl gibt es für die GPK. Das Podium zu den Kommunalwahlen in Sargans bietet die Gelegenheit, die Kandidierenden näher kennenzulernen. Nach einer Kurzvorstellung stellen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den Fragen des Moderators. Anschliessend hat auch das Publikum die Gelegenheit, Fragen zu stellen. Der Anlass wird von der SP Sargans, der glp Sarganserland und Fokus Sarganserland durchgeführt und findet übermorgen Mittwoch im Hotel Post statt. (pd)

«Dine with» Armin Amrein

Am 29. Oktober findet im Sorell Hotel Tamina der Auftakt zu einer neuen Themenreihe unter dem Namen «Dine with» statt.

Bad Ragaz.– Armin Amrein gehört zu den bekanntesten Köchen der Schweiz, nicht zuletzt dank seiner jahrelangen Fernsehpräsenz im «Coop Mittwoch-Studio». Seine Laufbahn führte ihn als Chef de Cuisine im Restaurant «Le Club» des 5-Sterne-Resorts Bürgenstock zum Relais & Châteaux Hotel Walserhof in Klosters. Seit letztem Winter kocht Armin Amrein in seinem eigenen Restaurant Glow in Davos. Seine Kreationen wurden mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Begleitet wird der Abend von der Konzertgeigerin Scarlette Stocker aus Bad Ragaz. (pd)

Das Jahr der Eierschwämme

Die Pilzsaison dauert noch bis Ende Oktober. Was der Mond mit dem Pilzwachstum zu tun hat und warum die Eierschwämme dieses Jahr bis zur Genüge spriessen, hat uns Pilzkontrolleurin Elvira Zogg erzählt.

von Livia Fischer

Schon als Kind hat Elvira Zogg gerne Pilze gesammelt. «Meine Familie hat das über Generationen hinweg leidenschaftlich gemacht. Es wurde mir sozusagen in die Wiege gelegt», erklärte Zogg. Die Begeisterung war so gross, dass sie jetzt seit 20 Jahren amtliche Pilzkontrolleurin ist. Aber nicht nur ihr macht das Pilzesammeln Spass; auch zahlreiche andere pflücken ihre Pilze am liebsten selbst.

Nicht «hamstern»

Beim «Pilzlen» müssen einige Regeln eingehalten werden. So gibt es etwa Schontage: Vom ersten bis zehnten Tag jedes Monats ist das Sammeln von Pilzen untersagt. Das sogenannte Nachtpflückverbot besagt, dass zwischen 20 und 8 Uhr das «Pilzlen» nicht gestattet ist. Weiter gilt: Pro Tag darf eine Person maximal zwei Kilogramm pflücken. Wer gegen diese Schutzvorschriften verstösst, Pilze mutwillig zerstört, Pilzkörper ausgräbt oder in organisierten Gruppen von mehr als drei Erwachsenen, die nicht der gleichen Familie angehören, «Fungis» sammelt, wird mindestens mit einer Busse bestraft. Unterschiedliche Organe haben die Aufgabe,

«Die Leute verwechseln ständig alle möglichen Pilze miteinander. Das kann sehr gefährlich werden.»

die Einhaltung der Schutzbestimmungen zu überwachen und Verstösse anzuzeigen.

Vorsicht vor Vergiftungen

Als Pilzkontrolleurin sorgt Elvira Zogg dafür, dass die Sammler keine giftigen Pilze mit nach Hause nehmen. Die Kontrolle ist freiwillig, laut Zogg aber



Engagiert: Bei einem Etappenlauf betreut Pilzkontrolleurin Elvira Zogg den «Pilzposten» und erstellt die Rangliste.

Bild Livia Fischer

sehr zu empfehlen: «Die Leute verwechseln ständig alle möglichen Pilze miteinander. Das kann sehr gefährlich werden.» Nachdem Zogg aussortiert hat, was essbar und was giftig ist, gibt sie den Sammlern Tipps zur Zubereitung mit auf den Weg. Bis jetzt verlief die Saison relativ ruhig; noch ist es zu keiner Vergiftung gekommen. «Im Schnitt müssen bei uns im Jahr fünf Personen ins Spital, weil sie eine Pilz-

vergiftung haben. Dann werde ich jeweils informiert und um Rat gefragt», erzählte Zogg.

Je runder der Mond, desto besser

Am besten wachsen Pilze bei viel Feuchtigkeit und Wärme. Besonders viel Nässe brauchen Pfifferlinge, besser bekannt als Eierschwämme. Dank des regnerischen Frühlings in der Schweiz spriessen diese Saison ausgesprochen

viele Eierschwämme in die Höhe. Von den restlichen Pilzen gebe es zwar von allem etwas, aber nicht in grosser Menge, sagt die 50-Jährige. «Die letzten Tage waren nicht sehr gut für das Pilzwachstum, da es sehr heiss und trocken war. Die grosse Masse kommt erst noch», erklärt sie weiter.

Aber nicht nur das Sommerwetter beeinträchtigt das Pilzwachstum: «Der Mond beeinflusst das Wachstum ebenfalls sehr stark, das ist sogar wissenschaftlich bewiesen. Wenn er zunehmend ist, wachsen auch die Pilze schneller – und umgekehrt», weiss die Wangererin.

Weitere Infos unter www.vapko.ch

Tipps und Tricks

Wer Pilze in einem Plastiksack sammelt, geht das Risiko ein, dass selbst essbare Pilze giftig werden. Zudem zersetzen sich die enthaltenen Proteine durch den Luftabschluss rasch. Also lieber zu einem grossen Korb – am besten aus Naturmaterialien – greifen, der eine gute Durchlüftung gewährleistet. Es sollten nur Pilze, die in einwandfreiem Zustand sind, gepflückt werden. Aber auch giftige oder ungeniessbare Exemplare dürfen nicht vernichtet werden. Denn: **Alle Pilze erfüllen eine wichtige Aufgabe in der Natur.** Nicht nur giftige, sondern auch zu junge oder zu alte Pilze sollte man besser stehen lassen. Wenn man einen Pilz nicht kennt, genügen zwei oder drei Exemplare zur Bestimmung. Diese sollte man dann getrennt von der restlichen Ernte aufbewahren, und der Pilzkontrolleurin vorweisen. Dort sollte man am besten immer die gesamte Menge vorzeigen, denn **nur mit einwandfrei bestimmten und kontrollierten Pilzen ist man vor allfälligen Vergiftungen geschützt.** (lf)

ANZEIGE

OPEL FLAT

- 4 Jahre Garantie
- 4 Jahre OnStar Services
- 4 Jahre Mobilität
- FLAT Prämie



JETZT OPEL FLAT SICHERN UND SORGENFREI FAHREN!

www.opel.ch



* Beim Kauf eines neuen Opel PWs ab Lager bis zum 10.09.2016 (Immatriculation bis 30.09.2016) erhalten Sie zusätzlich einen Tankgutschein im Wert von CHF 750.–. Weitere Informationen zur Opel FLAT erhalten Sie bei Ihrem Opel Partner. OnStar Services ohne WLAN. Das Opel FLAT Angebot ist gültig für sämtliche Opel PW-Modelle (ausser Ampera und Antara) bis 30.09.2016.