

## Spital soll in Heiden bleiben

**Heiden** Der Gemeinderat hat sich intensiv mit der Teilrevision befasst und verlange, dass der Standort Heiden im Gesetz erhalten bleibt, wie es in einer Medienmitteilung des Gemeinderates Heiden heisst. Neben kleineren Präzisierungen müsse ebenfalls klar festgehalten werden, dass im Spital Heiden eine Grund- und Notfallversorgung angeboten werde. Der Regierungsrat habe das Gesetz über den Spitalverbund AR (SvarG) überarbeitet und den teilrevidierten Gesetzesentwurf in die Vernehmlassung geschickt. Der Gemeinderat habe sich intensiv mit den beantragten Neuerungen befasst und in seiner Stellungnahme einige Präzisierungen eingereicht. Im Wesentlichen setze er sich jedoch dafür ein, dass der Standort Heiden und seine Grund- und Notfallversorgung zwingend im Gesetz erhalten bleiben. Weiter heisst es, dass das Spital Heiden im öffentlich-rechtlichen Spitalverbund Appenzell Ausserrhoden (Svar) als Arbeitgeber von über 200 Mitarbeitenden in Heiden einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsversorgung der Ausserrhoder Bevölkerung im Vorderland und angrenzender Gemeinden leistet. Zusätzlich sei das Spital auch ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in Bezug auf die regionalen Lieferanten und Dienstleister. Auch die mit über 12000 Unterschriften eingereichte Petition an den Regierungsrat zeige die hohe Verbundenheit der Einwohner von Heiden und Umgebung mit ihrem Spital. (gk)

## Journal

### Frühlingsputz des Walderlebensraumes Gais

**Gais** Der Trägerverein Walderlebensraum Gais ruft zum diesjährigen Helfertag auf. Die Aufräumaktion startet übermorgen Samstag um 8.45 Uhr im Waldhaus. Anmeldung bis heute an [info@walderlebensraum.ch](mailto:info@walderlebensraum.ch).

# Man ist, was man isst

**Trogen** Die Ernährungsgewohnheiten haben sich verändert. Ein Workshop macht die Landwirtschaft auf neue Ernährungstrends aufmerksam und zeigt mögliche Chancen auf dem Lebensmittelmarkt auf.

**Jonas Manser**

[jonas.manser@appenzellerzeitung.ch](mailto:jonas.manser@appenzellerzeitung.ch)

Beamer und Leinwand stehen bereit im Stall von Josef Broger am Oberen Sand 1 in Trogen. Von der Seite bekunden ab und zu die Schafe mit lautem Blöken ihre Zustimmung oder Missbilligung. Es ist die dritte Veranstaltung von «Märkte, Partner, News: Raus aus der Nische, hinein in den Erfolg». Organisiert und geleitet wird der Workshop von Frank Burose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft. Anwesend sind Gastreferenten aus der gesamten Wertschöpfungskette der Branche.

### Wie der moderne Mensch isst

Nach der Begrüssung folgt ein Video von Christine Brombach von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft, welche darin erklärt, wie sich die Ernährungsgewohnheiten in den letzten Jahrzehnten verändert haben. Menschen hätten immer weniger Zeit und greifen zu sogenannten Convenience-Produkten, Nahrungsmitteln mit einem hohen Verarbeitungsgrad. Brombach spricht von vier Haupttrends in der Schweiz: Vegetarismus, Convenience, Natürlichkeit und Regionalität. Sie betont dabei, dass diese Trends sich auch gern widersprechen könnten. Auf der einen Seite werden schnell konsumierbare Lebensmittel nachgefragt, auf der anderen Seite gibt es auch Konsumenten, die immer mehr Wert auf die Natürlichkeit der Lebensmittel legen.

Diese Trends würden Chancen und Risiken für die Unternehmerinnen und Unternehmern darstellen: Die hohe Lebensmittelqualität, die Vielfalt der Angebote, «Swissness» und auch das Vertrauen der Kundenschaft sind Chancen, die noch besser wahrgenommen werden



Der Stall der Milchschafe von Josef Broger wurde zum Vorlesungssaal für den Workshop umkonzipiert.

Bild: JM

könnten. Nach einer Erhebung der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittelindustrie (Fial) ist es rund 75 Prozent der Schweizer Konsumenten wichtig, dass Produkte vollständig in der Schweiz hergestellt sind. Risiken sieht Brombach in der Heterogenität der Kunden, dem Preisdruck aus dem EU-Raum und der Inlandproduktion, welche mengenmässig schlichtweg nicht bedarfsdeckend sei.

Nischenprodukte hätten auf dem Schweizer Markt langfristig nur dann eine Chance, wenn sie unverkennbar, regional und handwerklich mit hoher Qualität hergestellt werden. Die Kunden seien auch bereit, mehr dafür zu zahlen, solange sie den Preis

nachvollziehen könnten, meint Brombach zum Schluss.

### Der Betrieb als Nebenverdienst

«Meine Tage waren lang, die Nächte kurz», beschreibt Josef Broger die intensive Anfangszeit seiner Milchschafhaltung, welche er nebenberuflich führt. Im Jahr 2011 übernahm er zusammen mit seiner Frau den Betrieb in Trogen. Die Bauernarbeit ist seine Passion. «In neuen Betriebszweigen kann man noch Pionier sein, man weiss noch nicht alles», beschreibt Broger seine Faszination. Er ist einer von 25 Bauern, welcher die Molkerei Biedermann AG mit Schafsmilch beliefert. Ernst Haffa, zuständig

für den Einkauf der Milch bei der Biomolkerei, spricht von einer Partnerschaft. Wichtig sei es, das Wachstum im Nischenmarkt vorsichtig voranzutreiben. Es werde alles daran gesetzt, zusammen mit den Bauern nachhaltig zu wachsen, um so den Markt nicht zu übersättigen. So werden auch Überproduktionen durch Mengensteuerungen vermieden. Broger und Haffa sind nicht die einzigen, die neue Nischenmärkte erschliessen. Am Workshop stellte unter anderem Ueli Frick aus Urnäsch den Mehrwert seiner Ziegen vor. Andere Branchen waren auch vertreten. Reto Vincenz präsentierte Projekte der agrarmodul GmbH aus St. Gallen, welche schon bald in einer ersten

Prototyp-Phase komplett ohne Erde «Hightech-Gemüse» in Containern anpflanzen wird.

### Märkte, Partner, News

Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft bildet eine Schnittstelle zwischen den verschiedenen Akteuren der Land- und Ernährungswirtschaft. Ziel des Verbandes ist es, Unternehmerinnen und Unternehmern Möglichkeiten auf den Märkten aufzuzeigen, Netzwerke aufzubauen und sie mit den neuesten in der Forschung erlangten Erkenntnisse zu versorgen. (jm)

## Er hat seinen besten Freund verloren

**Gerichtsfall** Mit 17 Monaten bedingt fiel die Strafe für den Verursacher eines tödlichen Unfalls bei Hundwil relativ milde aus. Strafmildernd wirkte sich aus, dass der Beschuldigte eine ihm nahestehende Person verloren habe.

Zu einer bedingten Freiheitsstrafe von 17 Monaten hat das Ausserrhoder Kantonsgericht am Dienstag einen heute 33-jährigen Österreicher verurteilt. Der Mann hatte 2014 bei Hundwil unter Alkohol- und Cannabis-Einfluss einen Unfall verursacht, bei dem der 22-jährige Beifahrer, sein bester Freund, getötet wurde.

Der Autolenker war am 27. September 2014 um 23.10 Uhr von Waldstatt nach Hundwil gefahren, um seinen 22-jährigen Freund, der in Hundwil wohnte, nach Hause zu bringen. Nach der Hundwilertobelbrücke fuhr er auf ein langsam fahrendes Auto auf. Er überholte es bei der Lokalität «Tobel», obwohl jederzeit ein anderes Fahrzeug entgegenkommen konnte – was dann auch tatsächlich geschah.

Der Fahrer beendete das Überholmanöver. Die Insassen des überholten und des entgegenkommenden Autos dachten: «Noch mal Glück gehabt» – als

der Wagen des Überholenden plötzlich nach links ausbrach, über eine Wiese fuhr und buchstäblich über eine steile Böschung einen Abhang hinunter «flog».

Der Volvo kam auf dem Dach zu liegen; der 22-jährige Beifahrer starb noch an der Unfallstelle. Der Lenker wurde mittelschwer verletzt und lag tagelang auf der Intensivstation. Laut dem Institut für Rechtsmedizin hatte er zum Zeitpunkt des Unfalls eine Blutalkoholkonzentration von mindestens 0,95 Promille und einen THC-Gehalt von 8,7 Mikrogramm pro Liter im Blut. Der Grenzwert liegt bei 1,5 Mikrogramm.

### «Warum musste das passieren?»

Vor Gericht konnte sich der Beschuldigte an nichts mehr erinnern: Ungefähr eine halbe Minute vor dem Unfall setzte sein Gedächtnis aus. Er habe nachmittags Bier getrunken, sich aber nicht beeinträchtigt gefühlt. «Sonst

wäre ich nicht gefahren.» Seit dem Unfall habe er schwere psychische Probleme – das sah man dem Mann auch an –, immer wieder erwache er nachts und frage sich: «Warum musste das passieren?» Mit der Familie des Getöteten hat er weiterhin Kontakt. «Es tut mir so leid. Es ist für mich

wichtig, dorthin zu gehen und zu sagen, wie leid es mir tut.»

Der Staatsanwalt forderte eine bedingte Freiheitsstrafe von 24 Monaten und eine Busse von 4000 Franken wegen fahrlässiger Tötung, grober Verletzung der Verkehrsregeln, Fahrens in fahrunfähigem Zustand, Besitzes

und Konsums von Betäubungsmitteln.

### Verheerender Mix von Alkohol und Cannabis

Beim Abheben sei der Wagen mit 70 bis 80 km/h «geflogen». Der Ankläger schilderte die verheerende Wirkung der Kombination von Alkohol und Cannabis: Die Psychomotorik sei beeinträchtigt, die Reaktionszeit verlängert. Der Mix verursache massive Leistungseinbussen. Alkohol erhöht ausserdem die Menge an THC im Blut.

Der Vertreter der Eltern des Opfers konnte die Kosten des Schadenersatzes und der Genugtuungssumme noch nicht beziffern. Der Tod ihres Sohnes habe die Eltern schwer getroffen. Die Mutter sei psychisch aus der Bahn geworfen worden. Er sprach von «Schönreden» und kritisierte die Amnesie des Fahrers. «Wieso hat er den Freund nach Hause gefahren und in Gefahr gebracht?», fragte er. Er for-

derte eine angemessen hohe Strafe.

Der Verteidiger plädierte zwar ebenfalls auf einen Schuldspruch. Statt einer Freiheitsstrafe beantragte er allerdings eine Geldstrafe von 270 Tagessätzen zu 100 Franken und eine Busse für den nicht vorbestraften Mann mit einwandfreiem Leumund. Er habe seinen Freund auf dessen Bitte nach Hause gefahren.

Das Ausserrhoder Kantonsgericht verurteilte den Mann im Sinn der Anklage zu 17 Monaten bedingt und einer Probezeit von zwei Jahren. Das Verschulden sei mittelschwer. Strafmildernd wirkte sich aus, dass der Beschuldigte eine ihm nahestehende Person verloren habe. Die Freiheitsstrafe muss bedingt ausgesprochen werden, wenn der Beschuldigte vorstrafenlos ist. Das Urteil ist noch nicht rechtskräftig.

**Margrith Widmer**  
[redaktion@appenzellerzeitung.ch](mailto:redaktion@appenzellerzeitung.ch)



Der zerstörte Volvo kam auf dem Dach zu liegen.

Bild: PD