

Hauptversammlung 2014 des VESTG in St.Gallen

## Traditionen und Kultur pflegen

Über 200 Mitglieder und Gäste besuchten die Hauptversammlung des VESTG vom 19. Januar. Im Fokus stand die Vorschau auf ein abwechslungsreiches Tätigkeitsprogramm, Ehrungen für 25- und 50-jährige Vereinstreue sowie das Referat von Peter Bruhin vom LV-St.Gallen zur «Esskultur im Wandel der Zeit».

Bild/Text: Isabelle Schwander, Mettendorf



*Sie besuchten vor 50 Jahren den Winterkurs.*

Elisabeth Graf, Präsidentin des Vereins ehemaliger Schüler und Schülerinnen St.Galler Landwirtschafts- und Hauswirtschaftsschulen, begrüsst Mitglieder, Mitarbeiter des Landwirtschaftlichen Zentrums St. Gallen und Gäste zur HV im Restaurant «Moststube» in der Olma-Messehalle 5. Einen besonderen Willkommensgruss richtete sie an die neu aufgenommenen Mitglieder. Diese sind für den VESTG wichtig und tragen dazu bei, dass der VESTG eine starke Bewegung bleibt, deren Vereinszweck unter anderem auf den Erhalt und die Förderung ländlicher und bäuerlicher Tradition ausgerichtet ist. Unter den Anwesenden waren zahlreiche Jubilare aus verschiedenen Ostschweizer Kantonen, welche speziell eingeladen wurden, um für ihre 25- und 50-jährige Vereinstreue geehrt zu werden.

### Attraktives Vereinsjahr

Vor einem Jahr hat Elisabeth Graf das Amt als Präsidentin des VESTG



*Der Winterkurs Flawil, Klasse 2b.*

übernommen. An der HV hielt sie Rückblick auf ein Vereinsjahr, das geprägt war von zahlreichen Eindrücken aus Versammlungen, gemeinsamen Aktivitäten und Reisen. Der Vorstand, welcher an der letztjährigen HV einige personelle Wechsel erfuhr, hat sich im Berichtsjahr formiert und die Ressorts und Aufgaben gut aufgeteilt. Grosse Entlastung bedeutet es für den Vorstand, dass diverse Administra-

tions- und Sekretariatsaufgaben seit Anfang 2013 von Eveline Atzmüller ausgeführt werden. Elisabeth Graf bedankte sich bei allen, die einen Beitrag dazu leisteten, dass der VESTG jeweils ein abwechslungsreiches Tätigkeitsprogramm anbieten kann. Ein besonderes Dankeschön richtete sie insbesondere an jene Mitglieder, welche jeweils die Berichterstattung über Aktivitäten und Reisen

des VESTG zwecks Publikation im «St.Galler Bauer» übernehmen.

### Reise nach Belgien

Im Ausblick auf das Tätigkeitsprogramm 2014 stellte Hans Müller, ehemaliger Geschäftsführer des St.Galler Bauernverbandes, die VESTG-Reise nach Belgien Anfang Juni vor. Auf dem Programm stehen unter anderem die Besichtigung eines Milchwirtschaftsbetriebes sowie der Besuch der Gemüseauktion von BelOrta in Mechelen. Der Verein hatte Hans Müller angefragt, ob er bereit wäre, die alle zwei Jahre stattfindenden Auslandsreisen zu organisieren. Er habe zugesagt, weil er als Rentner Zeit habe und über Reiseerfahrungen verfüge. Über die internationale Vereinigung der Agrarjournalisten kennt er in vielen Ländern gute Kollegen, die ihm bei der Gestaltung der landwirtschaftlichen Besichtigungen behilflich sind.

### Ehre, wem Ehre gebührt ...

Der gesamte Vorstand des VESTG teilte sich beim Traktandum Ehrungen die schöne Aufgabe, Mitgliedern für deren 25- und 50-jährige Vereinstreue die entsprechende Anerkennung zukommen zu lassen. 206 Frauen und Männer waren dieses Jahr eingeladen, ihr 25-Jahr-Ju-



*Sie waren vor 50 Jahren im Winterkurs Custerhof.*

biläum mit ihren ehemaligen Klassenkameraden an der HV zu feiern. Alle anwesenden 25er-Ehemaligen erhielten eine Rose und ein Taschenmesser mit Vereinslogo überreicht. 114 Frauen und Männer waren eingeladen, um für ihre 50-jährige Mitgliedschaft geehrt zu werden. Alle Jubilare hatten einander viel zu erzählen und tauschten lebhaft Erinnerungen an ihre Ausbildungsstätten aus.

### Stark veränderte Esskultur

Nach den Ehrungen und dem geschäftlichen Teil der HV folgte das Referat «Vom Sonntagsbraten zum Fast Food – und wieder zurück?» von Peter Bruhin, Direktor des LV-St.Gallen.

Bruhin thematisierte in einem kurzen zeitlichen Rückblick, wie sich

die Esskultur, zusammen mit der Gesellschaft, verändert hat: «Gesellschaftliche Entwicklungen und neue technische Möglichkeiten haben immer Auswirkungen darauf, was wir essen, wo wir essen und wie viel Zeit wir uns dafür nehmen.» Er zeigte auf, dass in den 1930er-Jahren für die Zubereitung von Mahlzeiten durchschnittlich rund 150 Minuten mit dem traditionellen Kochen aufgewendet wurden. Für die Zubereitung von Gemüse und Fleisch wurde viel Handarbeit eingesetzt, die Gewürze für den Sonntagsbraten standen frisch im Garten zur Verfügung. Moderne Küchengeräte revolutionierten die Küche. Allen voran stellte der Tiefkühlschrank einen Meilenstein für die Haltbarkeit von leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch dar. Bruhin stellte fest, dass die Abnahme der Beschäftigten in der Landwirtschaft in den letzten Jahrzehnten die Distanz zur einheimischen Produktion zur Folge hat. Und der grösser werdende Anteil der nichtbäuerlichen Bevölkerung wendet tendenziell immer weniger Zeit für das Einkaufen und Zubereiten von Mahlzeiten auf. Neben Convenience-Produkten, die für Bequemlichkeit und schnelles Essen



*Der Sommerkurs Custerhof 1988.*



Vier Teilnehmer des Offenen Kurses 1989.

stehen, folgen nun vermehrt Lieferservice und Pizzakuriere.

### Trends und Gegentrends

Bruhin stellte fest, dass sich vier eigentliche Trends in der Ernährung abzeichnen. Diese setzen eine Entwicklung in Gänge, die zu denken gebe, der man sich jedoch nicht verschliessen könne. Zu diesen Trends gehören Fertigmahlzeiten aus dem Kühlregal (Chilled Food). Bio-Produkte werden massentauglich und Bestandteil eines individuellen Lebensstils. Kalorienreduzierte Nahrungsmittel bleiben beliebt, und Essen mit gesundheitlichem Zusatznutzen (Functional Food) bestimmt künftig einen Grossteil des Supermarkt-Sortiments. Bruhin zog das Fazit, dass es zu Trends stets

Gegenbewegungen gibt. Demzufolge gebe es eine Konsumentenschicht, die sich vom Sonntagsbraten zur Convenience und wieder zurück orientiert: «Je extremer der Trend zur universellen, auf der ganzen Welt geschmacklich identischen Ernährung geht, desto mehr gibt es einen Trend hin zu regionalen, individuellen Gerichten und Spezialitäten.» Er zitierte den Basler Gastrojournalisten Paul Imhof, der anlässlich der Verleihung der Culinarium-Krone 2013 hierzu treffend formulierte: «Die Menschen schätzen Essen mit Geschmack, der sie an ihre Kindheit erinnert, zum Beispiel von Gedörretem und von Braten. Dies signalisiert Vertrautheit und gibt den Menschen Halt in einer globalisierten Welt.»



Sie besuchten vor 25 Jahren den Winterkurs Rheinhof.

### TELEX

**Neuer Leiter für die Kuhn Group.** Thierry Krier wird neuer Leiter der Kuhn Group, der Landtechnik-Division von Bucher Industries. Krier wird zudem neues Konzernleitungsmitglied von Bucher Industries. Er wird seine Funktionen per 1. Oktober 2014 antreten. Thierry Krier war bisher Leiter von Kuhn North America. Er folgt in seiner neuen Stelle auf Michel Siebert, der pensioniert wird. *lid.*

**Sangría nur noch aus Spanien und Portugal.** Die EU will die Bezeichnung Sangría schützen und erlaubt diese nur noch, wenn das Getränk in Spanien oder Portugal hergestellt wird. Das EU-Parlament hat eine entsprechende Regelung verabschiedet. Hersteller in anderen Ländern müssen künftig auf die Bezeichnung «Aromatisiertes Wein-Mischgetränk» ausweichen. *lid.*

**SFWE senkt Zinssatz.** Die Schweizerische Stiftung zur Förderung von Wohneigentum kann den Zins für Darlehen von 1,5 auf 1 Prozent senken. Grund für die Senkung ist, dass das Bundesamt für Wohnungswesen die Zinssätze für Darlehen an gemeinnützige Wohnbauträger per 1. Januar ebenfalls von 1,5 auf 1 Prozent gesenkt hat. Die Stiftung unterstützt Vorhaben zur Schaffung und Erneuerung von Wohnungen im ländlichen Raum unter besonderer Berücksichtigung der landwirtschaftlichen Bevölkerung. *lid.*