

M

MEINUNG

Montagskolumne

«Die Bäume können uns nicht mehr retten»

Felix Stüssi
ist Jazzmusiker
und lebt
in Montreal



Vor zwei Wochen wurde auf dem Jungfraujoch der Feinstaubgrenzwert überschritten, gleichzeitig führte Montreal mit Toronto die Welt-rangliste der Städte mit der schlechtesten Luftqualität an. Der Sommer hat kaum begonnen, und es ist jetzt schon zu befürchten, dass Kanada ein neues Rekordjahr in Sachen Waldbrände erleben wird.

Beim Schreiben dieser Zeilen waren im ganzen Land 232 Feuer aktiv, 118 davon ausser Kontrolle. Zurzeit wüten Flammen vor allem im Westen, aber die Brandherde verlagern sich immer mehr gegen Osten. Experten sagen besonders für Alberta, Saskatchewan und Manitoba einen äusserst trockenen und heissen Sommer voraus. Einige Brände könnten hier bis zum nächsten Schneefall weiterlodern und vielleicht sogar während des Winters im Untergrund weiterschwelen, um dann im Frühling als sogenannte Zombiefener neu aufzublackern.

Periodische Brände gehören zum natürlichen Lebenszyklus der nördlichen Wälder. Sie haben eine regenerierende Wirkung, weil sie der Überalterung vorbeugen und dem Boden wichtige Nährstoffe für den Nachwuchs zufügen. Dieser natürliche Kreislauf scheint sich aber immer mehr in einen Teufelskreis zu verwandeln. Immer heissere Temperaturen und längere Trockenperioden führen zu immer häufigeren und grösseren Bränden. Im bisherigen Rekordjahr 2023 sind in Kanada rund 4 Prozent der ganzen Waldfläche – 150 000 Quadratkilometer – abgebrannt, das ist mehr als viermal die Fläche der Schweiz. Laut einer Studie des Magazins «Nature», wurden dabei 647 Megatonnen Kohlenstoff freigesetzt; nur die USA, China und Indien produzieren jährlich eine grössere Menge an menschengemachten Treibhausgasen.

2023 haben die Waldbrände rund viermal mehr Treibhausgase verursacht, als die Kanadierinnen und Kanadier selbst produziert haben. Da diese Emissionen als Naturphänomen gelten, werden sie bei der Kohlenstoffbilanz des Landes nicht in Rechnung gestellt.

Die Waldbiologin Catherine Potvin hat jeglichen Optimismus verloren: «Das Gleichgewicht ist am Kippen, die Wälder sind zu schwach, um sich von diesen Bränden erholen zu können, sie werden zu einer immer einfacheren Beute für die Flammen. Die brennenden Wälder produzieren heute bedeutend mehr Treibhausgase, als sie je an Kohlenstoff stocken könnten.» Das Einzige, was jetzt neben einer sofortigen und drastischen Reduktion der menschengemachten Treibhausgase noch helfen könnte, seien laut Potvin gezielte Massnahmen zur Förderung der Resistenz der Wälder: kontrollierte Brandrodung von trockenem Unterholz, um Grossbränden vorzubeugen, und die Einführung von hitzeresistenteren, südlichen Laubbäumen. Letztere würden auch deutlich schlechter brennen als Nadelbäume.

Für Potvin ist die CO₂-Kompensation durch Bäume pflanzen Augenwischerei: «Es dauert 20 bis 30 Jahre, bis ein Baum das von einem Flug verursachte Kohlenstoff schlucken könnte und das nur, wenn er gesund bleibt und nicht verbrennt. Wir haben im Kampf gegen die Klimaveränderungen unseren besten Verbündeten verloren, die Bäume können uns nicht mehr retten.»

«Ä Guätä! – Restaurant Pizzeria «Schützenhaus», Uznach

Der bessere Normalo am Aldi-Kreisel

Martin Mühlegg*

Was macht ein Restaurant erfolgreich? Klar: Es braucht gute Küche, guten Service und ein gefälliges Lokal. Aber was ist mit den Restaurants, bei denen irgendwie alles normal ist und die trotzdem immer voll sind? Antworten gibt etwa ein Besuch im «Seefeld» in Hurden. Dessen Crew wird im Januar 2026 das Rapperswiler «Rathaus» übernehmen. Wir können davon ausgehen, dass auch dort zu Essenszeiten kaum ein Stuhl frei bleiben wird. Ähnlich erfolgreich ist das «Schützenhaus» in Uznach. Auch dort läuft es gut – ein idealer Ort also, um der eingangs gestellten Frage auf den Grund zu gehen.

Also kehren wir an einem Donnerstagabend dort ein. Doch zu unserer Überraschung sind wir um 18.30 Uhr die ersten Gäste. Mit meinem Begleiter diskutiere ich darüber, ob man in Uznach wohl den mediterranen Essrhythmus praktiziere. Oder ob schlechte Küche und schlechter Service die Leute vertrieben hätten. Er versichert mir, dass er im «Schützenhaus» immer gut gegessen habe. Es liege wohl daran, dass manche Leute schon in die Pfingstferien gereist seien.

Ein erster Erfolgsfaktor scheint die Karte zu sein: Sie ist so umfangreich, dass jeder auf seine Kosten kommt. Es gibt die erfolgreichen drei P: Pizza, Pasta und Pommes. Dazu Cordon bleu, Fischknusperli, Rösti und vieles mehr. Von den Bestsellern der Schweizer Restaurants fehlt nur der Hamburger. Ich beginne mit einem Menü-Salat (8.50 Franken), der hauptsächlich aus Blattsalaten besteht. Die stattliche Portion ist schön angerichtet und an einer cremigen italienischen Sosse angemacht. Eine adrette Deko mit Schnittlauch, Sprossen und dickem Balsamico hebt ihn über den Durchschnitt (Erfolgsfaktor 2). Dazu trinke ich ein Glas Pinot Grigio aus dem Veneto (7 Fr.).

Anschliessend bekomme ich ein Rumpsteak vom Rind an Pfefferrahmsauce mit Pommes frites (36.50 Fr.). Das Steak ist für meinen Geschmack zu «well done». Erst jetzt bemerke ich, dass ich beim Bestellen nicht nach der Garstufe gefragt worden bin. Doch sonst hebt sich auch dieses Gericht mit ein paar I-Tüpfchen von einer 08-15-Beiz ab (wieder Faktor 2): Deko mit gerösteten Zwiebeln, Rosmarin, Paprika – und das in einem Schälchen servierte Gemüse ist mit Butterbröseln bestreut.

Derweil isst mein Begleiter eine Pizza Quattro Stagioni (23 Fr.). Sie kommt aus dem Holzofen – Teig und Belag schmecken ausge-



Erfolgsfaktor 2:
Das Rumpsteak
mit den Extras

zeichnet. Auch hier gibt es ein kleines Extra: die fünfte Jahreszeit in Form von Peperoni. Zum Dessert bestelle ich den Mini-Coupe Alexander mit Karamelleis, -sosse und -gebäck (7.50 Fr.). Er ist ein gelungener Abschluss eines Abendessens, das nicht aussergewöhnlich, aber eben etwas über dem Durchschnitt und doch recht günstig war.

Zurück zu den Erfolgsfaktoren: Kellner und Kellnerin sind freundlich (Faktor 3). Weil sie schnell arbeiten und viele Tische bedienen (um 19.30 Uhr ist das Lokal voll), laufen die Kosten nicht aus dem Ruder (Faktor 4). Faktor 5 ist die Konstanz: Die kann ich nach einem Besuch nicht beurteilen, aber mein Begleiter hat im «Schützenhaus» immer gut gegessen.

* Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittelingenieur. Für diese Kolumne besucht er Restaurants der Region.



Hier kommt jeder auf seine Kosten: das «Schützenhaus» am Uznaberg.

Bilder: Martin Mühlegg

Gastrotipp

Ambiente: Der geräumige Speisesaal ist eine Mischung aus Wintergarten und Pavillon. Er ist hell, wirkt freundlich und modern. Die Stühle sind rustikal, an den Wänden hängen Jagdtrophäen, das Feuer im

Pizzaofen ist echt. **Service:** freundlich, sympathisch, speditiv. Ich wurde nicht nach der Garstufe des Steaks gefragt, sonst einwandfrei. **Preis-Leistungs-Verhältnis:** Gut, wie beschrieben. Für drei

Gänge mit Rindsteak, Wasser und drei Gläsern Wein bezahle ich 83.50 Fr. Ideal für Familien, da es für alle etwas Günstiges hat. **Adresse und Öffnungszeiten:** Zürcherstrasse 92,

Uznach; www.hotel-uznach.ch, info@hotel-uznach.ch, Tel. 055 280 27 81; Mo bis Fr, 8.30 bis 14 Uhr und 16 bis 23 Uhr, Sa, 10 bis 23 Uhr, Sonntag Restaurant geschlossen, Hotel geöffnet. (red)

Licht und Schatten im Glarnerland



«Wo viel Licht ist, ist starker Schatten», sagte Johann Wolfgang von Goethe. Die Fotografin Sunethra Athugalpura zeigt diese Woche verschiedene Bilder von Schatten, die sie an hellen Tagen gemacht hat.

Bild: Sunethra Athugalpura