

Leute

Die Staatsoper Wien ruft



Das ist der ganz grosse Wurf für den Rheintaler Tänzer und Choreografen **Martin Schlöpfer**: Ab September 2020 wird er künstlerischer Leiter des Balletts an der Wiener Staatsoper und der Volksoper Wien. Erstere gilt als eines der weltweit bedeutendsten Opernhäuser. Seiner Zukunft in der österreichischen Hauptstadt blickt der 58-Jährige mit Vorfreude entgegen: «Ich werde diese wunderbare Herausforderung mit all meinem Wissen und meiner Erfahrung – aber vor allem mit meiner ganzen schöpferischen Kraft – angehen und zu füllen versuchen», wird er in einer Mitteilung zitiert. Die Aufgabe werde er weiter «mit grosser Demut und Respekt vor den beiden Häusern, der Stadt – ihrer Historie – und der Leistung meiner Vorgänger» antreten. Derzeit ist Schlöpfer künstlerischer Direktor und Chefchoreograf des Balletts der Deutschen Oper am Rhein. Von 1999 bis 2009 leitete er das von ihm neu formierte Ballett Mainz. Dieses rückte unter ihm in die erste Reihe der deutschen Ballettcompagnien auf. (tm)

In stehende Kolonne gefahren

Haag Auf der Autobahn A13 ist es am Montagnachmittag um 15.15 Uhr zu einer Auffahrkollision zwischen drei Fahrzeugen gekommen. Dies teilte die St. Galler Kantonspolizei gestern mit. Demnach sei ein 35-jähriger Autofahrer von Chur in Richtung St. Margrethen gefahren. Auf Höhe der Ortschaft Haag wurde die Autobahn zwecks Bauarbeiten auf die Überholspur abgeleitet. Daher kam es zu einer stehenden Fahrzeugkolonne. Der 35-Jährige bemerkte die Kolonne zu spät und fuhr in das Heck eines vor ihm stehenden Autos eines 25-jährigen Lenkers, schreibt die Polizei weiter. Durch die Wucht des Aufpralls wurde dessen Auto zusätzlich in einen Lieferwagen geschoben.

Bei der Einvernahme durch die Kantonspolizei St. Gallen wurde festgestellt, dass der 25-Jährige, dessen Auto angefahren wurde, das Fahrzeug in fahrunfähigen Zustand lenkte. Bei ihm wurde eine Blut- und Urinprobe angeordnet und der Führerausweis abgenommen. Laut der Mitteilung beläuft der Sachschaden sich auf über 20 000 Franken. Durch den Unfall war die Überholspur kurzzeitig nicht mehr befahrbar. (dh)

ANZEIGE



Amyotrophe Lateralsklerose geht uns alle an.

PC 85-794304-0
www.als-stiftung.ch

«Die Würmer waren überall»

Kulinarik Fiona Helg hat ihre Maturaarbeit über Insekten als Nahrungsmittel geschrieben. Sie weiss jetzt, wie man Spaghetti Bolognese mit Mehlwürmern kocht. Nun wurde sie mit einem Preis ausgezeichnet.

Stephanie Wilmes
stephanie.wilmes@tagblatt.ch

Ananasreis ist das Lieblingsmenü von Fiona Helg, Kochen eine ihrer liebsten Freizeitbeschäftigungen. Das Rezept kennt sie auswendig: «Man befüllt eine halbe Ananas mit gebratenem Reis, Eier und Knoblauch. Gar nicht schwer und mega fein», sagt die 19-Jährige. Tönt exotisch, aber es geht noch aussergewöhnlicher. Die Rorschacherbergerin hat eine Maturaarbeit zum Thema «Insekten als Nahrungsmittel» geschrieben. Mit ihrer Untersuchung hat Helg den ersten Preis bei einem Wettbewerb der Ostschweizerischen Geographischen Gesellschaft gewonnen. Der Sieg kam für Helg eher überraschend. Als Preis gab es einen Interrail-Gutschein. Damit will Helg mit Freundinnen Europa entdecken.

Spaghetti Bolognese mit Mehlwürmern

Die 19-Jährige interessiert sich seit Langem für Ernährung und Nachhaltigkeit. Darum setzte sie sich mit dem Thema Insekten als Fleischersatz auseinander. Für ihre Arbeit hat sie Kochexperimente mit fünf Probanden durchgeführt. Sie pürierte tiefgefrorene Mehlwürmer und machte daraus die Sauce für Spaghetti Bolognese. Helg zeigt ein Bild in ihrer Maturaarbeit: Ein Gericht, das einer Bolognese mit Rindfleisch ziemlich nahekommt. Die Reaktionen der Testesser waren für die junge Frau eine positive Überraschung. Drei der fünf Probanden hätten den Unterschied zum Rindfleisch nicht bemerkt. Das grösste Problem sei aber eher der Gedanke daran, dass man Insekten isst. Es brauche vor allem eine mentale Überwindung.

Während der ganzen Arbeit hat die Rorschacherbergerin sich nur einmal vor den Insekten gekümmert: «Als ich das erste Mal die tiefgefrorenen Mehlwürmer aus der Packung nehmen wollte, sind mir alle verspickt. Die Würmer waren überall. Ich musste sie einzeln aus der Besteckschublade nehmen und zwischen dem Geschirr suchen.» Nach den Startschwierigkeiten lief es danach aber gut. Helg fand in ihrer Arbeit heraus, dass das Kochen mit Insekten gar nicht so schwierig ist.



Es darf gern mal eine Nudelpfanne mit Heuschrecken sein: Fiona Helg.

Bild: Benjamin Manser

Erfahrung brauche es keine, um ein Gericht mit Mehlwürmern oder Grillen vorzubereiten. Auch die Offenheit gegenüber dem Thema hat sie positiv überrascht. «Sogar meine Oma hat die Insektengerichte probiert.» Empörung über die Züchtung und Tötungsmethoden der Insekten gebe es in der Ostschweiz eher weniger.

Generell sei das Mitleid tiefer als bei Säugetieren. Ein möglicher Grund: Insekten besitzen kein zentrales Nervensystem und haben daher kein Schmerzempfinden. Belegt hat die 19-Jährige auch, dass Insekten nachhaltiger und gesünder sind als Tierfleisch. Seit dem 1. Mai 2017 sind in der Schweiz drei Insektenarten zum

Konsum zugelassen: Grillen, europäische Wanderheuschrecken und Mehlwürmer.

Helg besitzt auch zwei Insektenkochbüchern. Von Lollis mit Mehlwürmern über frittierte Heuschrecken bis hin zu Gourmetmenüs, die aussehen wie in einem 5-Sterne-Restaurant. Am liebsten würde sie die Nudelpfanne

mit Heuschrecken nachkochen. «Die ist noch anmähelig», sagt Helg. Das einzige Problem sei, dass die sogenannten Gourmetbugs nicht ganz so billig sind. «Es ist halt immer noch ein Nischenprodukt.»

Erhältlich sind die Insektenprodukte zum Beispiel bei Coop. Am Anfang der Lancierung, im August 2017, hätte es einen regelrechten Run auf die Produkte gegeben, teilt Coop auf Anfrage mit: «Artikel waren immer wieder mal ausverkauft.» Die Insektenprodukte Burger, Balls und Riegel seien in der Ostschweiz mittlerweile in neun Verkaufsstellen erhältlich. «Die Nachfrage und somit die Verkaufszahlen haben sich auf einem erfreulichen, stabilen Niveau eingependelt.» Konkrete Zahlen werden von Coop nicht kommuniziert. In der Migros sind Insekten als Nahrungsmittel noch nicht erhältlich, heisst es auf Anfrage. Auch für Gastro Suisse sind Insekten als Nahrungsmittel ein Thema. Man begrüsse grundsätzlich die liberale Haltung gegenüber dem neuen Lebensmittel. «Aus unserer Sicht entwickeln sich Angebot und Nachfrage bei den Insekten als Nahrungsmittel noch sehr zurückhaltend», schreibt der Verband. Bei Interesse werden Kochkurse zum Thema Insekten angeboten. Die Bestimmungen zur gastronomischen Verarbeitung der Insekten stützen sich auf das Gesetz zum Insektenkonsum.

Süsses statt Insekten in Portugal

Als Nächstes darf die Ostschweizerin den Stress der Prüfungen hinter sich lassen. Für die Maturareise geht es nach Lissabon. Insekten wird sie dort aber kaum essen. «Es ist vor allem in Ländern spannend, wo Insekten Bestandteil der traditionellen Ernährung sind.» Gerne würde sie deshalb einmal nach Thailand reisen. Zuerst wird sie noch in den Genuss von portugiesischen Spezialitäten wie Bacalhau, Muescheln und Süssgebäck kommen. Über ihre Pläne danach ist sich Helg noch nicht sicher. Medizin interessiert sie, am liebsten an der Uni Zürich. Dort würde sie dann gern in einer WG wohnen. «Falls das klappt, würde ich meine Mitbewohner sicher auch mal mit Insektenmenüs bekochen.»

Wechsel am Open Air

Programm Die Britin Jess Glynn tritt überraschend nicht am Open Air St. Gallen auf. Für sie springt eine Genferin ein.

Kurz bevor der offizielle Startpfiff für das 42. Open Air St. Gallen fällt, verkünden die Veranstalter kurzfristig noch einen Wechsel im Programm. Leider müsse Jess Glynn kurzfristig absagen, da sie für eine sehr wichtige Preisverleihung in Australien eingeladen wurde. Ein würdiger Ersatz für die Britin wurde jedoch gefunden: Die Genferin Danitsa, welche als neuer Stern am Schweizer Himmel gehandelt wird, mixt Reggae- und Dancehall-Elemente. Tickets für das 42. Open Air St. Gallen sind noch in allen Kategorien erhältlich. (mag)



Jess Glynn musste kurzfristig absagen. Bild: Balazs Mohai/KEY



Die Genfer Künstlerin Danitsa springt als Ersatz ein. Bild: PD

Velofahrer übersehen

Zuben Nach einem Verkehrsunfall ist am Montagabend ein Velofahrer durch den Rettungsdienst ins Spital gebracht worden. Ein 51-jähriger Autofahrer war am frühen Abend auf der Hauptstrasse von Langrickenbach in Richtung Zuben unterwegs. Gemäss den bisherigen Abklärungen

der Kantonspolizei Thurgau wollte er kurz nach der Ortseinfahrt nach links auf eine Seitenstrasse abbiegen. Dabei übersah er jedoch einen entgegenkommenden, vortrittsberechtigten Velofahrer. Bei der Kollision wurde der 60-jährige Velofahrer verletzt. (mag)

Auffahrunfall mit vier Autos

St. Gallen Eine Autofahrerin war in Richtung St. Margrethen unterwegs. Kurz nach dem Rosentunnel bemerkte sie nicht, dass sich vor ihr eine stehende Autokolonne gebildet hatte. In der Folge prallte ihr Auto in das Heck

eines vorfahrenden Autos. Durch die Wucht des Aufpralls kam es zu zwei weiteren Kollisionen von vorfahrenden Autos. Die 44-jährige zog sich leichte Verletzungen zu und wurde von der Rettung ins Spital gebracht. (mag)