Die Essenz des Guten im Kapuzinerkloster

Vom 30. Mai bis 2. Juni werden an der Authentica.13 in Solothurn* Produkte angeboten, deren Kreation, Herstellung und Verkauf authentisch aus einer Hand kommen. Die Anbieter werden ebenfalls handverlesen. Auch den Ort des Geschehens hat Initiant Urs Bucher mit Bedacht gewählt: Das Kapuzinerkloster Solothurn.

Albert Walz, ehemaliger Kapuziner in Solothurn, gab der Authentica-Premiere 2012 ein feines Geleitwort mit auf den Weg: «Vor 50 Jahren war das Kapuzinerkloster ein Kraftort für Leben, Seele und Geist. Heute mögen die einstigen Räume neu erfüllt sein mit Vitalität, kreativem Gestalten und neubelebtem Glanz.»

Die BioManufaktur Grünboden von Urs Frühauf reist beispielsweise mit hausgemachten Schweizer Dörrbohnen, Trockenfrüchten und Eingemachtem aus dem luzernischen Pfaffnau an.

Im Sommer läuft die Produktion im Familienbetrieb von Urs und Christine Frühauf-Blum auf Hochtouren. Die erntefrischen «Pro specie rara»-Biobohnen aus der Region werden auf dem sanften Hügel Grünboden ob Pfaffnau gespitzelt, gewaschen, blanchiert und in der hauseigenen Trockenanlage sanft getrocknet. Gleiches passiert ohne das Bad im heissen Wasser beispielsweise mit dem Lauch, Sellerie, Rüebli und Stangensellerie für die Knospe-Gemüsemischung vom Grünboden.

Urs Frühauf erfüllt die Vorgaben: Kreation, Herstellung und Verkauf seiner Bioprodukte kommen aus einer Hand.

An anderen Tagen rührt Urs Frühauf emsig in den Kochtöpfen, schneidet frisches Wurzelgemüse und Zucchetti aus der Schweiz in Stücke, um sie dann in einem würzigen Curry sweet & sour zu kochen. Das in ein süss-saures Currybad gelegte Gemüse und der in ein Gewürzbad von Ingwer, Zimt und Gewürznelken gelegte Kürbis passen hand- und hausgemacht als rassige Beilage wunderbar zu Raclettekäse, als freche Vorspeise oder als würzige Beilage zu Gegrilltem.

In der BioManufaktur werden als Gourmetgenuss vom Grünboden auch Schweizer Früchte bei maximal 35 Grad sanft und behutsam luftgetrocknet: Aprikosen, Zwetschgen, Birnenschnitze, Äpfel und sogar Erdbeeren von den nahen Feldern des Biobauern David Bamert. *bh*

www.authentica.ch und **www.gruenboden.ch**

SUFO IN ST. GALLEN: EINE ANDERE WELT IST MÖGLICH

Am 9. Sozial- und Umweltforum Ostschweiz werden vom 24. bis 25. Mai einmal mehr in Podiumsdiskussionen, mit Workshops und einem Strassenfest die Möglichkeiten einer besseren Welt ausgelotet. Hinter dem starken «Hosenlupf» stehen rund 70 sozial und politisch engagierte und motivierte Organisationen der Region.

Samstag ist aus Tradition Workshop-Tag an der Sufo. Ein kurzer Blick auf die Themenliste zeigt die prinzipiellen Ziele des Forums gut auf: Junge und jung gebliebene Menschen sollen über soziale, ökologische, politische und wirtschaftliche Zusammenhänge allgemein verständlich informiert und ihr Verständnis dafür sensibilisiert werden. Sufo will eine Plattform für politisch interessierte Menschen bieten und deren Vernetzung fördern. Hier sollen Themen aufgegriffen werden, die die Ostschweiz betreffen, aber sehr wohl auch mit anderen Orten in der Welt in Beziehung stehen: Global denken – lokal handeln.

Sie freuen sich auf das offene Gespräch mit engagierten Menschen: das ehrenamtliche OK der 9. Sufo-Ausgabe.

Die Themen der 60 Workshops dokumentieren die Tiefe und Breite der gemeinsamen Debatte: Asylrecht von A-Z. Rüstungsindustrie am Bodensee. Das Geschäft mit dem Krieg. Agrikultur statt Landwirtschaft. Unser Quartier in 30 Jahren. Service public in der Privatisierungsfalle. Afrikanisch inspirierter Tanz. Gemeinwohl-Ökonomie. Schuldenkrise?! – Die Vollgeldreform als nachhaltiger Lösungsansatz. Die Spekulation mit Nahrungsmitteln. Klänge und Freiraum für kreatives Zusammenwirken. Und-so-weiter. Anmeldungen für alle dort auch vorgestellten Workshops werden online auf www.sufo.ch entgegengenommen. Sie finden alle im Schulhaus Kirchgasse statt.

Eine Anmeldung für die Podiumsdiskussion von Freitagabend, 20 Uhr, in der Aula der Kantonsschule am Burggraben ist nicht nötig. Der Anlass aber eine vorzeitige Anreise am Vortag wert. Die Teilnehmenden: Biobauer Markus Ritter, Präsident Schweizerischer Bauernverband, Agrarökonomin Priska Baur, Biobauer und «Kuhflüsterer» Martin Ott, Andreas Schriber, Geschäftsleiter der Stiftung Biovision. Das Thema: «Nahrungsmittelversorgung im 21. Jahrhundert – Blicke über den Tellerrand». Apropos: Leckerbissen aus aller Welt gibt's am Samstag ab 12 Uhr und am Strassenfest ab 19.30 Uhr zu essen. Auch das hat Tradition in St. Gallen: der intensive Tag klingt mit tanzen, reden, essen aus. *bh*

Alles zu allem lesen Sie hier: **www.sufo.ch**