

Kranzgewinner lanciert das grosse Biervergnügen



Das «ÜRner Oktoberfest» wurde am Samstag bereits zum siebten Mal durchgeführt. Auch dieses Jahr war der Besucheransturm wiederum gewaltig. Gut 2200 Personen liessen es

sich nicht entgehen, vorwiegend im bayrischen Look im riesigen Festzelt auf dem Winkelplatz in Altdorf mitzufesten. Den Bierfassanstich machte der Spitzenschwinger und

Nationalturner Andi Imhof. Unterstützt wurde er von Regierungsrätin Heidi Z'graggen. Getrunken wurden laut Organisatoren rund 6000 Liter Bier.

Bilder: Urs Hanhart (Altdorf, 7.9.2019)

Junglenker bangt um sein Leben

Isenthal Ein 19-jähriger Autofahrer hat sich am Freitagabend bei einem 15-Meter-Sturz ins Bachbett des Isentalerbachs lebensbedrohlich Verletzungen zugezogen. Der 15-jährige Beifahrer kam ohne Verletzungen davon, wie die Kantonspolizei Uri mitteilt. Der Unfall ereignete sich am Freitag kurz nach 20 Uhr. Der Autolenker fuhr vom Sportplatz herkommend Richtung Dorfkern von Isenthal. Im Bereich der Verzweigung Gubeli/Wyler geriet das Auto mit Urner Kontrollschildern aus bisher unbekanntem Gründen rechts von der Strasse ab. Das Auto fuhr die steile Böschung hinunter und stürzte unmittelbar vor der Schwybogenbrücke rund 15 Meter in den Isentalerbach. Der 19-jährige Autofahrer und sein 15-jähriger Beifahrer konnten das Auto selbstständig verlassen. Gemäss ersten Erkenntnissen wurde der Autofahrer lebensbedrohlich verletzt und in ein ausserkantonales Spital gebracht. Der Beifahrer blieb unverletzt, begab sich aber selbstständig zur Kontrolle ins Kantonsspital Uri.

Der Sachschaden beläuft sich laut Angaben der Kantonspolizei Uri auf rund 5000 Franken. Das Autowrack wurde durch ein privates Transportunternehmen geborgen. Aus Sicherheitsgründen installierte die Chemiewehr eine Ölsperrle im Isentalerbach. (zim)

Koch-Kollektiv kämpft gegen Verschwendung

Mit einem Aktionstag wurde am Wochenende auf die Problematik von «Food Waste» aufmerksam gemacht.

Zu krumm, zu klein, zu hässlich: Die Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln sind unzählige, aber selten sinnvoll. Am vergangenen Samstag wurde auf dem Unterlehn auf diesen Umstand aufmerksam gemacht. Neben dem traditionellen «Wuchämärcht» gab es für einmal weitere Attraktionen. An einem sonst nicht vorhandenen Stand waren fleissige Frauen und Männer damit beschäftigt, Mahlzeiten zu kochen. Dazu verwendeten sie riesige Töpfe, Pfannen und Kellen. Der grösste Topf hatte ein gigantisches Fassungsvermögen von 350 Litern. An diesem Stand war eine Informationsstafel angeschlagen, und zwar mit folgendem Wortlaut: «Rund ein Drittel aller in der Schweiz verfügbaren Lebensmittel geht auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren oder wird weggeworfen. Ein Grossteil der Verluste fällt dabei in den privaten Haushalten und in der Gastronomie an. Die Auswirkungen auf die Umwelt sind erheblich. Daher kommt der Sensibilisierung von Konsumentinnen und Konsumenten eine wichtige Bedeutung zu.»

Unförmiges Gemüse landet im Kochtopf

Das Kochkollektiv von «foodwaste.ch» ging mit gutem Beispiel voran und verwendete auf

dem Unterlehn ausschliesslich «unverkäufliche» Lebensmittel – vor allem Kartoffeln und Gemüse von Urner Landwirtschaftsbetrieben. Gratis oder gegen eine freie Spende kamen die Besucher in den Genuss einer köstlichen Mahlzeit und dabei im Idealfall nicht zuletzt auch zur Erkenntnis, dass man mit unförmigem Gemüse problemlos schmackhafte Gerichte zubereiten kann. Die Kochshow war ein zentraler Bestandteil des

erstmalig durchgeführten Aktionstages zum Thema Food Waste und Wegwerfgesellschaft, organisiert gemeinsam von der Gemeinde Altdorf und dem Amt für Umweltschutz im Zusammenhang mit der Kampagne «e chline Schritt» der Zentralschweizer Kantone.

«Wir möchten die Bevölkerung für die Food-Waste-Problematik sensibilisieren und zeigen auch diverse Akteure, die in diesem Bereich tätig sind», erklär-

te Martina Jäger vom Amt für Umweltschutz. Im Parterre des Zeughauses gab es eine interaktive Ausstellung zum Thema Food Waste zu sehen. Mehrere Expertinnen standen den Besuchern Red und Antwort. Zudem waren auch die Aktion Tischlein deck dich, die IG Future, Food-Sharing und die Energiestadt Altdorf mit Ständen vertreten. Abgerundet wurde das Ganze mit einem Flohmarkt und einer «Märchen-Mobilothek».

Während des Festessens sorgte die Band Triple Tune für coolen Sound.

Clever einkaufen und kochen

«Wir stellen auch im Kanton Uri fest, dass viele Lebensmittel weggeworfen werden, die man eigentlich noch verwenden könnte», sagte Alexander Imhof, Vorsteher Amt für Umweltschutz. In ländlichen Gebieten sei diese Problematik zwar tendenziell nicht ganz so schlimm wie in städtischen. Aber es bestehe durchaus auch Handlungsbedarf. Gesamtschweizerisch werden laut Imhof pro Jahr 2,6 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Zwei Drittel davon wären an sich noch geniessbar.

Um diese Verschwendung zu verhindern, rät Imhof den Konsumenten: «Man sollte nur so viel einkaufen, wie man wirklich braucht. Zudem sollte man die Lebensmittel optimal lagern, um die Haltbarkeit zu verlängern.» Nicht zuletzt sei es ratsam, schon vor dem Kochen richtig zu portionieren. «Falls etwas übrig bleibt, sollte man die Reste korrekt lagern, diese zu einem späteren Zeitpunkt geniessen oder daraus ein neues Menü zaubern», so Imhof.



Die Köche zeigten, dass es nicht auf die Form des Gemüses ankommt.

Bild: Urs Hanhart (Altdorf, 7.9.2019)

Urs Hanhart