

## Palmenbinden im Pfarreiheim

Sargans. – Morgen Samstag wird im katholischen Pfarreiheim Gelegenheit zum Palmenbinden geboten. Wer einen Palmbaum binden möchte, muss einen erwachsenen Helfer mitnehmen. Gegen eine Depotgebühr von fünf Franken können leere Stecken gemietet werden. Es können auch mitgebrachte Körbchen mit Palmzweigen gefüllt werden. Die feierliche Palmensegung auf dem Kirchplatz und der anschliessende Gottesdienst in der Pfarrkirche finden am Sonntag um 9.30 Uhr statt.

## Mann bei Brand erheblich verletzt

Rheineck. – Bei einem Brand in einem Ausbildungsbetrieb für Schweissarbeiten in Rheineck ist am Donnerstag ein Mitarbeiter verletzt worden. Er musste ins Spital eingeliefert werden. Am Gebäude und an den Maschinen entstand grosser Sachschaden. Das Feuer wurde gegen 13.30 Uhr in einer Arbeitskabinen entdeckt, nachdem ein Lehrling dort Schleifarbeiten ausgeführt hatte, wie die Polizei mitteilte. Ein Mitarbeiter kämpfte mit einem Feuerlöscher gegen die Flammen und verletzte sich dabei. Die örtliche Feuerwehr löschte den Brand. (sda)

## Grosser Sachschaden nach Mottbrand

Ein Mottbrand in einem Erstklasswagen der SBB im Bahnhof Chur hat am frühen Donnerstagmorgen grossen Sachschaden angerichtet.

Chur. – Ein technischer Defekt an einem Elektrokasten wird als Ursache vermutet. Verletzt wurde niemand. Zwei Zugkompositionen konnten wegen des Brandes den Bahnhof nicht verlassen.

Die Passagiere des Zuges kurz nach sechs Uhr nach Zürich mussten 30 Minuten auf die nächste Verbindung warten. Zudem fiel der Regionalexpress nach Sargans aus. Die Fahrgäste wurden mit einem Bus transportiert, wie die Bündner Kantonspolizei mitteilte.

### Schadenshöhe unbestimmt

Der Brand war am Morgen kurz nach fünf Uhr aus noch nicht restlos geklärten Gründen im Elektrokasten im Gepäckraum des Erstklasswagens ausgebrochen. Obschon die städtische Feuerwehr die Lage rasch im Griff hatte, drang Rauch in das Lüftungssystem ein und richtete einen grossen, laut Polizei noch nicht bezifferbaren Sachschaden an. (sda)

# Silber und Gold für die Olive

An der Auszeichnung des «6. International Olive Oil Award» in Zürich wurde der Seveler Giuseppe Carrabs mit einer Gold- und einer Silber-Medaille ausgezeichnet – zu seiner völligen Überraschung.

Von Heidy Beyeler

Sarganserland/Sevelen. – Der gebürtige Italiener, der in Sevelen aufgewachsen ist, aber dennoch Wurzeln zu seinem Herkunftsland Italien hat, liess sich auf das Wagnis ein, sich am internationalen Wettbewerb zur Beurteilung der besten Olivenöle teilzunehmen – das erste Mal. Und er heimste gleich zwei Medaillen, eine goldene und eine silberne ein – zu seiner grossen Überraschung. «Ich habe schon immer gewusst, dass wir ein hervorragendes Olivenöl, nach der Überlieferung meines Grossvaters, produzieren. Ob es aber den hochstehenden internationalen Anforderungen entsprechen könnte, wusste ich nicht. «Ein Grund dafür, dass ich mir sagte, jetzt probieren wir es aus und dann wissen wir, wo wir stehen beziehungsweise wo wir allenfalls die Qualität des nativen Öls noch verbessern könnten.» Dass er gleich auf Anhieb mit einer Gold- und einer Silbermedaille ausgezeichnet werden könnte, habe er sich nicht im Traum nicht ausmalen können. Er konnte es nicht fassen, dass er schon beim ersten Versuch gleich mit einer Goldmedaille und mit einer Silbermedaille prämiert werden könnte.

An diesem Wettbewerb wurden Öle aus Italien, Spanien, Griechenland, Türkei, Australien, Jordanien, Portugal, Frankreich und der Schweiz getestet. Insgesamt wurden 176 Öle beurteilt.

### Verkauf in der Region

Sein Vater und mit ihm seine Grosseltern waren in der Irpinia aufgewachsen – eine Hügel- und Gebirgslandschaft in der italienischen Region Campagna. Sie erstreckt sich östlich der Stadt Avellino in der gleichnamigen Provinz. Die Irpinia war übrigens besonders schwer betroffen vom Erdbeben am 23. November 1980.

Die Hügellandschaft liegt auf etwa 500 Meter über Meer und ist deshalb besonders geeignet, um dort Olivenbäume zu kultivieren.

Giuseppe Carrabs' Öl wird vornehmlich in der Region verkauft. So gibt es viele Abnehmer dieses hochwertigen Öls im Sarganserland – von Feinschmeckern, welche die Qualität dieses Öls schon vor der Prämierung erkannt haben. Sie beziehen es entweder übers Internet oder beim Lindenhof, Julia und Christoph Good, im Direktverkauf vom Hof, in Mels.

### Ein aufwändiges Prozedere

Schon sein Grossvater sagte dem kleinen Giuseppe Carrabs, als sie ge-



Damit hat er nicht gerechnet: Bei der ersten Teilnahme wurde Giuseppe Carrabs bereits mit der Gold- und der Silbermedaille belohnt.

Bild Heidy Beyeler

meinsam mit den Schafen unterwegs waren und am Mittag sich mit Brot und Olivenöl verpflegten: «Olivenöl, das ist das Beste und Gesundeste, das es gibt.» Und so weckte der alte Herr bereits das Interesse des kleinen Giuseppe an den Oliven. Von klein auf verbrachte Giuseppe Jahr für Jahr in Irpinia, der Heimat seiner Eltern.

Und als er erwachsen wurde und etwas Geld auf der Seite hatte, erwarb er vor einigen Jahren einen ganzen

Olivenhain. Jahr für Jahr verbringt nun seine Familie in der Campagna, wenns um die Olivenernte geht. Das sei der wichtigste Moment, wenn es um ein hochwertiges, reines Olivenöl gehe. «Der Erntezeitpunkt ist wichtig. Und wir pflücken, zusammen mit Freunden die Oliven von Hand. Eine aufwändige Tätigkeit. Und die Tage der Ernte sind happig.» Schon früh in den Morgenstunden gehts zur Ernte in die Olivenhaine. Den ganzen Tag über werden die Oliven gepflückt.

Für die gesamte Ernte von Carrabs Olivenhaine werden 900 bis 1000 Stunden aufgewendet, die durchschnittlich 1000 bis 1200 Liter Öl hervorzaubern. Verarbeitet werden nur frische und einwandfreie Oliven in der Mühle. «Abends fahren wir mit der Ernte zur Mühle. Wir verfolgen das Pressen akribisch und nehmen die ersten Proben des gepressten Öls. Mit der Verköstigung kann ich dann auch beurteilen, wie gut die Qualität des Olivenöls ist.»

## Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl

Nicht jedes Olivenöl, das in den Läden angeboten wird, ist hochwertig und besonders gut. Es kommt auf die Verarbeitung an. Es macht einen Unterschied, ob die Früchte von Hand gepflückt werden oder ob die Früchte erst eingeholt werden, wenn sie vom Baum fallen und nicht gleichentags verarbeitet werden. Es gibt auch Olivenöl, das als solches angeboten wird, aber zum Teil mit anderen Ölen gestreckt wird, die ausschliesslich aus Kernen und Trester gewonnen werden. Hier unterscheidet sich der Preis.

Ein industriell hergestelltes Öl, das beispielsweise mit Haselnussöl (zu einem grossen Teil) versetzt wird, kann nicht einem reinen, kaltgepressten, Olivenöl entsprechen, für das die Früchte von Hand gepflückt wurden. Natives Olivenöl oder die Bezeichnung «extra vergine» ist unter sorgfältiger Verarbeitung kaltgepresst und erfüllt die Anforderungen für ein gutes Öl. Aber auch hier gibt es Unterschiede in der Qualität.

Die oft vertretene Meinung, Olivenöl sei nicht zum Anbraten oder gar zum Frittieren zu verwenden, widerlegen verschiedene Quellen. Ernährungswissenschaftler erklären: «Abhängig vom Gehalt der freien Fettsäuren und damit von der Qualitätsklasse bewegt sich der Siedepunkt von Olivenöl zwischen 180° und 220° C, während Butter bereits bei der Hälfte und Sonnenblumenöl bereits bei 170° C zu rauchen beginnt. Unter den Kochfetten ist Olivenöl also nicht nur wegen seines guten Geschmacks und seines hohen gesundheitlichen Wertes das Beste. Es besitzt auch die höchste Hitzestabilität aufgrund seiner zahlreichen natürlichen Antioxidantien.»

### Gesundes Fett

Es hat sich mittlerweile herumgesprochen, dass Olivenöl nicht nur mit seinem typischen Geschmack besticht, sondern auch ein gesundes Fett ist. Das Öl besteht zu fast 80 Prozent aus einfach ungesättigten Fett-

säuren, ist reich an natürlichem Vitamin E, Sterinen, phenolischen Verbindungen sowie Geschmacks- und Aromastoffen. Während die aromatischen Substanzen für das charakteristische Aroma des Öls verantwortlich sind, erhöhen die anderen Substanzen seine Stabilität. Sie verhindern als Antioxidantien schädliche Oxidationsprozesse (verursacht durch freie Radikale) und/oder sind wichtige Stoffe für die positive Wirkung auf unsere Gesundheit.

Olivenöl ist protektiv wirksam gegen Krebs und Herzerkrankungen, senkt unerwünschtes LDL-Cholesterin und verbessert das Verhältnis zwischen LDL- und HDL-Cholesterin, führt zur Senkung des Blutdrucks, hat positive Wirkung auf den Fettstoffwechsel, verringert die Gefahr von Diabetes und beugt zudem Arterioskleroseerkrankungen vor. Besonders grosse Wirksamkeit zeigen Öle von höchster Qualität, wie beispielsweise «extra vergine» Olivenöle. (bey)

# Freispruch für SPO-Präsidentin Margrit Kessler

Die Präsidentin der Schweizerischen Patientenorganisation (SPO), Margrit Kessler, ist vom Vorwurf der falschen Anschuldigung freigesprochen worden. Kessler hatte den St. Galler Chirurgie-Chefarzt Jochen Lange öffentlich kritisiert.

St. Gallen. – Das Kantonsgericht hob ein Strafurteil des Kreisgerichts St. Gallen vom März 2005 auf, wie es am Donnerstag bekanntgab. Die erste Instanz hatte Kessler zu einer bedingten Gefängnisstrafe von zehn Monaten verurteilt. Zudem auferlegte es ihr rund 200 000 Franken Schadenersatz, Genugtuung und Verfahrenskosten. Die SPO-Präsidentin legte dagegen

Berufung ein. Das Kantonsgericht, das den Fall am vergangenen Montag verhandelte, folgte den Argumenten der Verteidigung. Es sprach Kessler vom Vorwurf der falschen Anschuldigung, der falschen Zeugenaussage, der üblen Nachrede und der Verleumdung frei.

Ob der Fall ans Bundesgericht weitergezogen wird, ist noch offen. Langes Anwältin will vorerst die ausführliche Urteilsbegründung des Kantonsgerichts abwarten.

Die 58-jährige SPO-Präsidentin hatte dem St. Galler Chefarzt vorgeworfen, im Jahr 1994 zu Forschungszwecken bei Patienten nach Darmoperationen systematisch keine künstlichen Darmausgänge angelegt zu haben. Ein Patient sei gestorben,

ein zweiter habe nur knapp überlebt.

### Methylenblau-Fall

Als Lange 1998 einer schwerkranken Patientin bei einem Eingriff den Bauch mit der Substanz Methylenblau spülte, sah die SPO darin unerlaubte Forschung am Menschen. Methylenblau war zuvor erst an Ratten erprobt worden. Die Patientin starb einige Tage nach dem Eingriff.

Den Vorwurf der Ehrverletzung handelte sich Kessler ein, als sie einen angeblich überladenen Tages-Operationsplan Langes publik machte. Sie bezweifelte, der Chefarzt habe alle Eingriffe selber durchgeführt. Lange wehrte sich mit mehreren Klagen gegen die Vorwürfe der SPO. Gemäss der

Darstellung seiner Anwältin vor Kantonsgericht kamen die Vorwürfe gegen den angesehenen Chefarzt einer planmässigen Rufschädigung gleich. Langes Rechtsvertreterin forderte eine Bestätigung des Schuldspruchs gegen Kessler. Der Anklage-Vertreter beantragte eine Verschärfung der Freiheitsstrafe auf 14 Monate.

### SPO höchst erfreut

Die SPO zeigte sich in einer Stellungnahme höchst erfreut. Der Freispruch bekräftige die «unerlässliche Rolle der SPO als Vertreterin der Patienteninteressen und Kämpferin für faire, verbindliche Richtlinien im Gesundheitswesen». Bei einem Schuldspruch wäre es laut der Patientenorganisation künftig kaum mehr möglich gewe-

sen, kollektive Interessen von Patienten und ganz allgemein von Konsumenten vor Gericht zu vertreten. «Man lief jedes Mal gefahr, selbst gerichtlich belangt zu werden», schreibt die SPO.

Der Streit zwischen Kessler und Lange beschäftigt die Gerichte schon seit Jahren. Der Chefarzt stand im Herbst 2005 wegen des Methylenblau-Falls in St. Gallen vor Gericht, wurde aber freigesprochen. Der Chefarzt hatte die Kritik der SPO nicht akzeptiert und Kessler eingeklagt. Im sogenannten «Maulkorb-Urteil» verbot das Kantonsgericht der SPO-Präsidentin Mitte 2005, Lange öffentlich zu kritisieren. Das Bundesgericht hob den «Maulkorb» ein Jahr später wieder auf. (sda)