

Kantonsrätin zeigt Herz für Rettungshunde

Seit das Hundegesetz auf 2020 revidiert wurde, müssen auch Halterinnen und Halter von Rettungshunden wieder Hundesteuer bezahlen. Eine St. Galler Kantonsrätin fordert in einem Vorstoss deren Abschaffung – wie es in anderen Kantonen der Fall sei.

Urs Schnider

Ganz oft sind es ältere Menschen, Ausflüglerinnen oder Pilzsammler, die vermisst werden. In solchen Fällen bietet die Polizei die Organisation Redog auf. Denn unter Umständen befinden sich die Vermissten in einer lebensbedrohlichen Situation, bei der keine Zeit zu verlieren ist.

Die Teams des Schweizerischen Vereins für Such- und Rettungshunde (Redog) kommen aber auch bei Naturkatastrophen, Explosionen oder Hauseinsturz zum Einsatz. Die Organisation arbeitet in der Schweiz wie auch im Ausland mit Blaulichtorganisationen, kantonalen Behörden, Krisenstäben und Partnerorganisationen zusammen. Zum Einsatz gerufen wurden die Teams beispielsweise beim Felssturz in Bondo oder der Tsunamikatastrophe in Fukushima.

Auch in der Ostschweiz gibt es eine Redog-Regionalgruppe. Ihr gehören nebst dem Kanton St. Gallen die Kantone Thurgau, die beiden Appenzell, Schaffhausen sowie Glarus an. Wie die Tübacher SVP-Kantonsrätin Sabina Revoli in einer Kantonsratsinterpellation schreibt, handelt es sich um eine Non-Profit-Organisation, welche die gesamte Ausbildung der Hunde sowie der Hundeführerinnen und Hundeführer selber finanziert.

Nur Blindenführhunde befreit

«Seit Einführung des neuen kantonalen Hundegesetzes am 1. Januar 2020 müssen die Halter von Rettungshunden wieder Hundesteuer bezahlen», schreibt Revoli in ihrem Vorstoss. Die



Im Einsatz: Ein Hundeführer der Organisation Redog ist mit seinem vierbeinigen Schützling auf der Suche nach verschütteten Personen.

Bild: Pressebild Redog

Blindenführhunde seien die Einzigen, welche von der Steuer befreit seien. Bis zur Einführung des neuen Hundegesetzes waren auch die Hundehalter ab bestandener «Katastrophenhundeprüfung» von der Hundesteuer befreit. Revoli ist nicht Mitglied bei Redog, wie die Organisation auf Anfrage mitteilt. Die SVP-Kantonsrätin hält fest, dass auch andere Kantone, etwa Thurgau,

für diese Hunde keine Steuer erheben würden.

Derzeit acht Personen im Kanton

Redog sei unter anderem «eine wertvolle Ergänzung» zu den Polizeihunden. Bei diesen werde zwar ebenfalls eine Hundesteuer erhoben, so Revoli, aber diese werde durch den Kanton zuerstattet.

Im Kanton St. Gallen stehen derzeit acht Personen mit ihren Hunden im Einsatz: zwei im Bereich Mantrailing (der Suche nach einer bestimmten, vermissten Person); vier im Bereich Vermisstensuche, etwa in Wäldern oder im Vorgebirge oder bei der Suche nach demennten oder verirrten Personen. Zwei Personen seien schliesslich im Bereich Verschüttetensuche aktiv.

«Der letzte Grossseinsatz war die Suche nach Verschütteten nach dem schweren Erdbeben in der Türkei im Februar», schreibt Revoli weiter. «Nicht zuletzt dank dieser Organisation und ihren Rettungshunden war es möglich, 40 Menschen lebend aus den Trümmern zu bergen.»

Auch andere Kantone würden für diese Hunde keine Steuer erheben.

«En Guetä!» – Berggasthaus «Schwammhöhe», Glarus

Die Aussicht, der Netzbraten und die Salatsauce

«Ich nehme meist den Netzbraten oder den Wurst-Käse-Salat», sagt der Einheimische, der uns freundlicherweise an seinen Tisch hat sitzen lassen. Wir sind ihm dankbar, weil wir jetzt ganz vorne auf der Terrasse sind und eine grandiose Aussicht haben. Links türmen sich die Felsen des Glärnischs, rechts sehen wir die etwas weniger steile Nordseite des Schijens. Dazwischen liegt der Klöntalersee, der zu den allerschönsten Seen der Schweiz gehört. Die Terrasse ist an diesem sonnigen Mittwochmittag voll. Die vielen Gäste sind aber nicht nur wegen der Aussicht hier.

Wir folgen den Tipps des freundlichen Einheimischen, der uns noch ein paar weitere Lokale empfiehlt, in denen es sich zu essen lohnt (von ihnen werden sie demnächst hier lesen). Wir bekommen den Glarner Netzbraten mit Kartoffelstock und Gemüse (23.50 Franken), einen Wurst-Käse-Salat garniert (19.50) und einen Blattsalat (7.50). Der Netzbraten – er ist der reiche Onkel des Fleischkäses – ist wunderbar zart und zergeht wie Butter auf der Zunge. Der ebenso feine Kartoffelstock ist in schicken Kugeln angerichtet. Broccoli, Blumenkohl und Karotten sind al dente gekocht und in wenig Butter gewendet. Wie es sich gehört, liegt auf dem Blumenkohl etwas geröstetes Paniermehl. Die Küche der



Grandios: Die Aussicht von der «Schwammhöhe» ins Klöntal. Bilder: Martin Mühlegg

Gastrotipp

Restaurant: Berggasthaus «Schwammhöhe»

Ambiente: Die Terrasse bietet eine tolle Aussicht. Drinnen ist es wie in einer Skihütte aus den 1960er-Jahren. **Service:** Ist «im Schuss», aber immer herzlich und professionell. Unser Essen kommt innert weniger Minuten.

Preis-Leistungsverhältnis: Ausgezeichnet. Die Gerichte mit Schweizer Rind oder Kalb kosten unter 35 Franken.

Adresse: Sackbergstrasse 44, 8750 Glarus, Telefon: 055 640 28 17, www.schwammhoehe.ch. **Öffnungszeiten:** Mo bis So ab 9 Uhr, warme Küche 11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 21 Uhr. Herbst bis Frühjahr geschlossen.

«Schwammhöhe» ist nicht so aussergewöhnlich wie die Aussicht, aber grundsolide.

Auch meine Begleiterin ist zufrieden: Ihr Wurst-Käse-Salat wird an einer unglaublich guten französischen Salatsauce serviert. Zum Glück habe ich einen Blattsalat bestellt, so komme auch ich in den Genuss dieser Sauce, die allein schon den Besuch in der «Schwammhöhe» wert ist. Ermügt vom Können des Teams um Küchenchef Martin Hösli bestellt meine Begleiterin ein hausgemachtes Caramelkäpfli (8 Franken). Ich gönne mir eine Glarner Berggeist-Torte (7). Letztere ist 1976 in der mittlerweile geschlossenen Confiserie Freuler erfunden worden und wird jetzt von der Glarner Feingebäck AG in Engi hergestellt. Die Swissair servierte sie früher ihren Erste-Klasse-Passagieren. Sie ist eine Premium-Torte mit Vollausstattung und enthält Japonais, Ganache (Schoko-Rahm-Creme), in Aprikosenlikör getränktes Mandelbiskuit, Gianduia (Schoko-Haselnusspaste). Der Boden und die Seiten sind mit Schokolade überzogen. Sie wird mit einem Schuss Aprikosen-Likör serviert, den ich über die Torte giesse.

Hösli wirtet seit 23 Jahren auf der «Schwammhöhe» und hat in dieser Zeit einige Erfolgsgeschichten geschrieben. So holten er und sein Team 2015 den Sieg bei der SRF-Sendung

«Mini Beiz, dini Beiz». Speziell vor der Glarner Landsgemeinde kehrt jeweils die Glarner Polit-Prominenz hier ein. Manchmal kommen noch höhere Gäste, wie zum Beispiel die Bundesräte Moritz Leuenberger, Micheline Calmy-Rey oder Christoph Blocher.

Den Nachtisch unseres Ausflugs ins Glarnerland zelebrieren wir knapp 300 Höhenmeter weiter unten mit einem Spaziergang entlang der Ufer des Klöntalersees. Wir werden bald wieder kommen, zumal unser Labrador das Bad im kühlen See ebenso genossen hat wie wir das Essen in der «Schwammhöhe».

Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittel-ingenieur. Für die Kolumne «En Guetä» besucht er Restaurants der Region.



Wunderbar zart: Netzbraten mit Kartoffelstock und Gemüse.