

Brasskonzert mit Kurt Rothenberger

Buchs. – Am Samstag, 18. Oktober, findet um 20 Uhr in der reformierten Kirche Buchs die intensive Musikwoche des «Symphonic Brass Project 2014» von St. Moritz mit einem hochstehenden Konzert ihren Abschluss. Unter der Leitung von Thomas Trachsel spielt das grosse Blechbläserensemble mit Percussion, in einem einstündigen Konzert, die Ouvertüre zur «Feuerwerksmusik» von Georg Friedrich Händel, «A Requiem in our Time» von Eino Rautavaara, «The Blade of Spain» von Anthony Di Lorenzo und die «Symphony for Brass and Percussion» von Alfred Reed. Die Formation ist mit acht Trompeten, vier Waldhörnern, einem Euphonium, vier Posaunen, zwei Tuben und Percussion besetzt. Der Eintritt ist frei, es wird eine Kollekte erhoben. (pd)

Entschlackung und Darmpflege

Wangs. – Entschlacken heisst, den Körper im Ausschleiden von Säuren und Giften zu unterstützen. Diese Aufgabe haben Nieren, Darm und Lungen. Deshalb ist Darmpflege auch Stärkung des Immunsystems, ideal als Vorbereitung auf die kommende Erkältungszeit. Vom 29. Oktober bis 12. November besteht die Möglichkeit, durch basische Kost zuhause zu entschlacken und Darm und Leber zu pflegen. Am Mittwoch, 29. Oktober, findet der erste, am 12. November der zweite Kursabend in der Praxis von Irene Lenz, Ernährungstherapeutin an der Schiggstrasse 21 in Wangs statt. Auskünfte unter 081 723 32 97 oder 079 391 58 24. Anmeldeabschluss ist der 22. Oktober. (pd)

Peter Vesti mit sieben Klassensiegern

An der 29. internationalen Wellensittich-Ausstellung in Plattis/Weite gelang es dem Wangser Peter Vesti, sieben seiner Vögel als Klassensieger zu etablieren.

Von Martin Trendle

Weite. – Die Züchterarbeit der vergangenen Jahre hat sich für Peter Vesti einmal mehr gelohnt. Ein Jungvogel und sechs Altvögel wurden an der internationalen Ausstellung der Zewa (Züchtervereinigung Englischer Wellensittiche) mit Siegerlorbeeren ausgezeichnet. In der Klasse 6 «0.1 Hellblau, Kobalt, Violett, Mauve inkl. GG» gewann Vesti mit einer hellblauen Henne.

Ein Züchter, Daniel Lütolf, Würenlos, der amtierende Europameister, überragte an der 29. internationalen Vogelausstellung alle anderen. Lütolf sicherte sich alle Haupttitel und stellte dazu auch insgesamt 14 Klassensieger.

29. internationale Zewa-Schau

Bester der Schau: 1.0 Zimt Graugrün, Daniel Lütolf, Würenlos. Bestes Gegengeschlecht der Schau: 0.1 Grau, Daniel Lütolf. Bester Altvogel: 0.1 Grau, Daniel Lütolf. Bester Altvogel Gegengeschlecht: 1.0 Grau, Daniel Lütolf. Bester Jungvogel: 1.0 Zimt Graugrün, Daniel Lütolf. Bester Jungvogel Gegengeschlecht: 0.1 Zimt Graugrün, Daniel Lütolf.

Klassensieger: Daniel Lütolf, Würenlos 14, Hans Ruosch, Trübbach 13, Peter Vesti, Wangs 7, Peter Tornseifer, D-Dornstadt 5, Daniel Schweizer, Rütli 3, Peter Ammann, Grisch 2, Roman Fuster, Appenzell 2, Rainer Graber, Schaan 2, Christian Hug, Zizers 2, Zuchtgemeinschaft Weisskopf/Woodtli, Dietikon 2.

Rekordbeteiligung an der Olma-Alpkäse-Prämierung

Beim Halbhart-Alpkäse schwangen die Bündner Alpen weit oben aus – auch wenn sie den 1. Preis nicht ergatterten. Dieser war Othmar Manser, Schwägälp, vergönnt. Xaver Müller, Alp Kohlschlag, Mels, erreichte bei 87 eingereichten Halbhartkäsen Rang 17.

Von Heidy Beyeler

St. Gallen. – Die Fachjury, unter dem Vorsitz von Markus Hobi, Leiter LZSG Rheinhof und Präsident Alpwirtschaftskommission des St. Galler Bauernverbandes, bewertete im Vorfeld die 195 eingereichten Alpkäse in den fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Schaf-/Ziegenkäse und Mutschli. Vor zwei Jahren lag die Rekordbeteiligung an der Olma-Alpkäse-Prämierung noch bei 179, dieses Jahr waren es schon 195, davon allein 87 Halbhartkäse, die von Schweizer Alpen zur Prämierung eingereicht wurden.

Bestes aus dem Sarganserland

Unter den vielen zur Prämierung eingereichten Käseläuben wurden unter anderem auch vier Sarganserländer Alpen für den guten Käse ausgezeichnet. In der Kategorie Mutschli erzielte Esther Portmann mit dem Mutschli von der Alp Branggis-Lasa, Valens, den ehrenvollen 2. Preis. Beim Halbhartkäse wurde Xaver Müller, Alp Kohlschlag, Mels, mit dem 17. Preis ausgezeichnet und Mario Mathis, Alp Walabütz, Mels, erhielt für seine Arbeit eine Anerkennungsurkunde. Beim Ziegenkäse wurde Edgar Akerermann, Alp Siez, Weisstannen, eben-



Preisträger aus dem Sarganserland: Diplomträger Halbhart Mario Mathis, Xaver Müller, 17. Preis Halbhart. Bild Regina Kühne

falls mit der Anerkennungsurkunde geehrt.

Für die Alpkäseproduktion schien der regenreiche Sommer – ohne Hitzetage und ohne Trockenperioden – optimal zu sein, besonders für die Bündner Alpen. Olma-Direktor Nicolo Paganini lobte die sehr gute Qualität des hiesigen Alpkäses, der für ein exemplarisches Zusammenspiel zwischen Landwirtschaft im Tal und der Arbeit auf der Alp stehe. Er erinnerte aber auch an die Tradition der Alpkä-

se-Prämierung an der Olma, die nun zum 14. Mal ausgetragen wurde.

Beim Halbhartkäse holten elf Alpen aus Graubünden einen Preis, und sieben bekamen eine Anerkennungsurkunde. Allerdings ging der 1. Preis an Othmar Manser mit seinem Käse von der Schwägälp. Ebenso erfolgreich waren die Berner Alpen beim Hartkäse und dem Hobelkäse: Fünf Preise und drei Anerkennungsurkunden für den Hartkäse und je drei Preise und Anerkennungsurkunden für den Ho-

belkäse gingen an Alpen im Kanton Bern.

Herdenschutz wirkt

Vor der offiziellen Preisübergaben stellten Christoph Bönner, Dienststellenleiter Landwirtschaft und Wald beim Kanton Luzern, und Pius Schmid, Präsident des Alpwirtschaftlichen Vereins des Gastkantons Luzern, die Alpwirtschaft in ihrem Kanton vor, wo sich 95 Prozent der Alpen in Privatbesitz befinden. In vielen Fällen leben ganze Familien in den Sommermonaten auf den Alpen, die vergleichsweise zum Sarganserland in eher tiefen Lagen von 1000 bis 1700 m. ü. M. angesiedelt sind. Deshalb sei eine Sömmerungsdauer von bis zu 120 Tagen möglich. «Die Kinder gehen von dort aus in die Schule», erklärte Pius Schmid.

Im Luzernischen wird nur gerade auf acht von 250 Sömmerungsbetrieben Käse hergestellt. Die Sennereien verarbeiten jedoch auch Milch von umliegenden Alpen. Auf den übrigen Alpen werden Mutter- und Ammenkühe, Rinder, Schafe, Ziegen, Lamas und Pferde gehalten. Der Präsident des Luzernischen Alpwirtschaftlichen Vereins ging deshalb auch kurz auf das Thema Wolf ein. «Auch wir hatten auf unseren Alpen Probleme mit dem Wolf. 2009 fielen 41 Schafe dem Wolf zum Opfer. In den Folgejahren wurden zwischen drei und acht Schafe vom Wolf gerissen. Im 2011 waren es beispielsweise sieben Schafe und eine Ziege, ein Jahr später acht Schafe und vier Ziegen. Im Alpsommer 2014 seien glücklicherweise keine Wolfsrisse mehr zu verzeichnen gewesen. Schmid stellt fest: «Die getroffenen Herdschutzmassnahmen auf unseren Alpen wirken recht gut.»

Toller Schlusspunkt für unermüdlichen Schaffer

2002 hatte alt Kantonsrat Beat Eberle das Forum CVP 60Plus ins Leben gerufen. Mit der Besichtigung der Alten Post setzte er nun einen fulminanten Schlusspunkt. Seine Getreuen mussten es gehant haben. Sie erschienen in grosser Zahl.

Von Heinz Heuberger

Weisstannen. – Es würde Bände füllen, wollte man all die Stationen und Verdienste Eberles im Parteileben der CVP regional und überregional aufzählen. Mit seinem Forum baute er eine Brücke zwischen den Generationen. Der Grossaufmarsch der Altvorderen zwang die beiden Organisatoren, neben Eberle die Betriebsleiterin Annemarie Ackermann, zu kurzfristigen Umdispositionen. Die renovierte Alte Post setzte mit ihrer Aufnahmekapazität Grenzen. Doch der von Petrus bescherte und von Eberle insgeheim herbeigebotete Traumtag machte es den beiden leicht, den Steinbockweg oder die unterhalb der Alten Post gelegene alte Säge als vorübergehende Freiluftalternativen anzubieten.

Ein Haus, das viel erzählen könnte

Es war fast eine logistische Meisterleistung, dass trotz engem Zeitkorsett am Schluss alle Gruppen durch das Haus geschleust werden konnten. Die Besichtigung des nicht ganz 250-jährigen Baus zerfiel in zwei Blöcke. Eine Gruppe dislozierte in den Estrich und genoss dort in einer Multimediashow eine Fahrt zurück in die Vergangenheit. Eine andere Gruppe wurde von der überaus kompetenten Betriebslei-



In Aktion: Die Guscha-Juchzerinnen.

Bilder Heinz Heuberger



Posieren fürs Foto: Annemarie Ackermann und Beat Eberle.

terin durch die einzelnen Räume geführt und mit viel Wissenswertem überhäuft. Der Spagat zwischen Vergangenheit und Moderne sprang immer wieder ins Auge. Was die Stiftung Erlebnis Weisstannen mit dem Gönnerverein «Museum Alte Post» für nicht ganz 1,8 Millionen Franken auf die Beine gestellt hatte, nötigte Respekt und Bewunderung ab. Für Nostalgiker tat sich in den einzelnen Räumen ein wahres Eldorado auf. Der Abstecher zurück in die Vergangenheit führte nicht nur an alten Gerätschaften und mechanischen Hilfsmitteln vorbei, sondern zeigte sich auch in beeindruckenden schwarz-weißen Bildern. Da durfte die ganze Posthalterdynastie ebenso wenig fehlen wie die beiden Originale Simi und Seppi (Schneider), denen schon Pius Rumpf eine bewegende Hommage erwiesen hatte. In grossen Ehren hielten die

Weisstanner den Melser Arzt Karl Ackermann, dem in den Räumen der Alten Post ein besonderer Raum gewidmet ist. Doch ihr grosser Stolz gilt Oscar Tschirky, der in jungen Jahren ins gelobte Land Amerika auswanderte und im bekannten Hotel Waldorf Astoria mit berühmten Zeitgenossen auf Tuchfühlung ging. Das Auswandern war im 19. Jahrhundert ein probates Mittel, um der drückenden Armut zu entfliehen. Das war auch in Weisstannen nicht anders, und die in der Alten Post lagernden Zeitzeugen geben ein beredtes Beispiel dafür.

Multimedia trifft auf alte Zeitzeugen

Mit modernen technischen Mitteln Zeugen der Vergangenheit zum Preisgeben ihrer Geheimnisse zu bringen, wurde den Betrachtern im Estrich vor Augen und Ohren gebracht. Was die beiden Jugendlichen Paula und Viktor

mit ihrer Taschenlampe zum vorübergehenden Leben erweckten, liess Staunen aufkommen. Da durfte der Abstecher ins Hexenreich ebenso wenig fehlen wie die bereits erwähnten Originale Simi und Seppi. Hohe Videokunst war im Weiteren der Einkauf im alten Dorfladen. Dass Paula am Schluss der Vorstellung doch noch ihren Krämerladen fand, war der berühmte Schlusspunkt.

In der Gaststube traf man sich zum Abschluss zu Kuchen und Kaffee. Zwischendurch traten dort die Kleinberger Guscha-Juchzerinnen alias Marlen Bertsch, Regina Schlegel und Beatrice Loop auf und erfreuten die Besucher mit Jodelliedern. Mit dem von Ernst Jakober geschriebenen heimlichen Favoriten der Volksmusik mit dem Titel «Alls, was bruuchsch uf de Wält, das isch Liebi» animierten sie die Zuhörer zum Mitsingen.