

Autos kollidieren auf der A3

Mels. – Erheblicher Sachschaden ist am späten Freitagabend entstanden, als auf der Autobahn A3 bei Mels zwei Autos miteinander kollidierten, wie die Kantonspolizei mitteilt. Um 23.50 Uhr beabsichtigte eine 20-jährige Automobilistin von der Überhol- auf die Normalspur zu wechseln. Dabei touchierte ihr Fahrzeug mit der rechten Seite die linke Frontecke des Wagens eines korrekt fahrenden 23-Jährigen. Das Auto der 20-jährigen Frau geriet in der Folge ins Schleudern und rutschte quer über die Normalspur in Richtung Aussenleitplanke. Dabei wurde der Wagen von der Front des gegnerischen Autos noch einmal berührt. Nach zwei Kollisionen mit der Aussenleitplanke kam das Auto der 20-Jährigen schliesslich auf dem Pannenstreifen zum Stillstand. Die Fahrzeuginsassen beider Wagen erlitten laut Angaben der Polizei nur leichte Verletzungen. An den Autos und der Strasseneinrichtung entstand Sachschaden in der Höhe von über 10000 Franken. (kapo)

Im Alter den PC kennenlernen

Buchs. – Spielerisch werden die Teilnehmer in die Welt des PCs eingeführt. Auf leicht verständliche Art zeigt der Kursleiter, wie man mit dem Computer arbeitet, Texte schreibt und sich im Internet bewegt. Die Senioren werden vertraut mit dem Computer, lernen die wichtigsten Begriffe, das Bedienen der Maus und der Tastatur. Texte schreiben mit Word, speichern, drucken und Ordnung bei den Dateien gehören auch dazu. Der Kurs beginnt am Dienstag, 15. Januar, und findet sieben Mal statt, jeweils von 8.30 bis 11.30 Uhr. Anmeldung und weitere Infos unter Pro Senectute, 081 750 0150, kurse.rws@sg-pro-senectute.ch. (pd)

Ein Umweg beim Schiessstand sichert die Verbindung

Auf dem Sarganser Abschnitt der alten Schollbergstrasse gilt es bei der Instandstellung vor allem an zwei heiklen Stellen zu arbeiten. Der Schiessstand soll bei Schiessbetrieb durch einen Parallelweg umgangen werden können.

Von Jerry Gadient

Sargans. – Der Schiessstand Schohl in Sargans liegt direkt an der alten Schollbergstrasse – es empfiehlt sich also kaum, bei Schiessbetrieb auf dem historischen Weg zu wandern. Deshalb wird er auch durch zwei Barrieren gesperrt. Der Lösungsansatz, um dennoch jederzeit eine durchgehende Verbindung zwischen Sargans und Hohwand zu schaffen, liegt in einem etwas höher gelegenen, über das Gebiet Atscha parallel zur alten Schollbergstrasse verlaufenden Weg. Eine Verbindung soll, wenn im Schohl geschossen wird, die Wanderer auf diesen Weg führen. «Wir haben bereits beim Amt für Militär ein Gesuch gestellt, damit im Rahmen einer Übung dieser Verbindungsweg gebaut werden kann», nennt der Sarganser Gemeindepräsident Jörg Tanner den gegenwärtigen Stand der Dinge. Und die Grundeigentümer hätten bereits ihr Einverständnis für die Ausweichvariante gegeben. Wenn kein Schiessbetrieb herrscht, sollen die elektrisch bedienbaren Barrieren die alte Schollbergstrasse freigeben. Und neue Blenden bei den Scheiben des Schiessstandes sichern den höher gelegenen Weg.

Stützmauern eingestürzt

Die zweite kritische und schwierigste Stelle entlang der alten Schollbergstrasse ist auf Sarganser Gebiet ein



Ein kritischer Abschnitt bei der Instandstellung: Bei Schiessbetrieb muss von der ursprünglichen Route der alten Schollbergstrasse auf einen höher gelegenen Weg ausgewichen werden.

Bild Jerry Gadient

Felskopf südlich der Hohwand. Cornel Doswald von Via Storia, dem Zentrum für Verkehrsgeschichte, hält fest, dass dort die Strasse stark verschüttet und nach dem Einsturz von talseitigen Stützmauern auch verschmälert ist. Der Felskopf lässt sich nur noch gebügel auf dem Trampelpfad passieren.

Doswald wird im Auftrag der Gemeinde Sargans anfangs nächsten Jahres ein Vorprojekt für die dritte Etappe der Instandstellung der alten Schollbergstrasse vorlegen. Nebst den bereits erwähnten Punkten sieht er an weiteren Stellen Handlungsbedarf. Auf dem Areal der Firma epc ist der Strassenverlauf unterbrochen, könnte nach Meinung von Doswald aber wie-

dergestellt werden. Bei der Querung des Atschabachs gibt es eine praktisch intakte gemauerte Furt, doch die Stützmauern der zuführenden Wege sind teilweise eingestürzt. Und im Bereich einer Geröllhalde ist die Strasse auf die Breite eines Trampelpfades verschmälert, der beständig freigeräumt werden muss und bei nassem Wetter nicht ohne Rutschgefahr zu begehen ist.

Natürliche Wiederbewaldung

Es wird bei der im Jahre 2014 vorgesehenen dritten und letzten Etappe der Instandstellung zwischen Hohwand und Sargans einiges zu tun geben. Vorerst ist aber für nächstes Jahr

die zweite Etappe geplant. Hier wird mit einem 160 Meter langen Stollen der in der Zwischenzeit unter Tage verlegte Steinbruch Schollberg überwunden. Der Steinbruch selbst wird renaturiert. «Bei der Begehung des Wanderweges wird es möglich sein, im Zug der natürlichen Wiederbewaldung über eine längere Frist den ökologischen Wandel in einem neu entstandenen Lebensraum zu beobachten», wird im Projektbeschrieb festgehalten. Ist die Strasse, die bis vor 190 Jahren als Verbindung von Sargans nach Trübbach diente, also erst einmal wieder vollständig begehbar, wird sie nicht nur zum Wander-, sondern auch zum einzigartigen Naturerlebnis.

Esskultur von anno dazumal zum Dritten

Wie «Grüüba» oder «Föilä» hergestellt werden, kann im neu erschienenen Koch-Lesebuch von Karin Lehner nachgelesen werden. Mit diesem Buch bewahrt die Autorin alte Rezepte aus dem Sarganserland und dem Rheintal, die beinahe in Vergessenheit gerieten.

Von Heidy Beyeler

Sarganserland. – Vor gut zwei Jahren hat Karin Lehner, Frümnsen, angefangen, erzählte Erinnerungen aus vergangenen Zeiten zu sammeln und aufzuschreiben. Daraus wurden zwei Büchlein mit dem Überbegriff «Doazmol» publiziert. Den nun neu erschienenen dritten Band betitelt die Autorin kurz mit «Doazmol Band 3» und dem langen Nachsatz: «Kulinarische Geschichte(n) und Rezepte aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts – gesammelt im St. Galler, Vorarlberger, Liechtensteiner und Bündner Rheintal».

Unterhaltsame Lektüre

Das Buch ist nicht «nur» eine Rezept-sammlung – dazwischen gibt es Geschichten aus vergangenen Zeiten, wie früher Vorräte haltbar gemacht wurden und amüsante Anregungen zur Hauswirtschaft. Neben «Türggabrount» und «Türggaribul» gab es etliche andere Speisen, an die sich die ältere Generation noch gerne erinnert. Für den «Oufächuächä» fand sie gleich sechs verschiedene Rezepte. Zum Teil wurde dieser Kuchen auch

«Ofamuäs» genannt. Dafür wurde Türggamel oder halb Türgga- und halb Weissmehl verwendet, häufig auch Bieschtmilch. «Die Masse langsam backen – sie sollte stocken, aber teilweise noch ein wenig pfunderig sein – aber dennoch eine schöne ‘Chrummä’ bekommen», beschreibt eine Landfrau das kaum mehr bekannte Gericht.

Im ländlichen Rheintal gab es selten Fleisch zu essen. So sind in der Sammlung kaum Rezepte für die Zubereitung von Fleisch zu finden. Wenn früher im Herbst eine ältere Kuh geschlachtet wurde, so musste das Fleisch haltbar gemacht werden. Häufig wurde das Fleisch nicht nur geräuchert, sondern auch in Büchsen sterilisiert. Deshalb besaßen damals Bauernhaushaltungen nicht selten eine eigene Büchsenverschliessmaschine. Ein Rezept von 1958 gibt Einblick, wie früher Fleisch zu einem Wurstteig verarbeitet und eingemacht wurde – sterilisiert in Büchsen oder Gläsern.

Das waren noch Zeiten

Das Buch gibt Aufschluss über Ernährung, Zubereitung und Haltbarmachung von Lebensmitteln aus den Anfängen des 20. Jahrhunderts in der damals ärmlichen Region entlang des Alpenrheins. Es gibt Geschichtliches über die Anbauschlacht während des Zweiten Weltkrieges zu lesen, ebenso wie die Anleitung zum «Bau» einer Kochkiste oder wie man seinerzeit Glace herstellte – ohne Tiefkühlgerät wohlverstanden.

Karin Lehner sammelte nebst den vielen Rezepten Gesundheitstipps, Zettelchen mit Notizen und alte Re-



Karin Lehner strahlt: Sie hat guten Grund zur Freude, das Koch-Lesebuch kommt gut an. Bild Heidy Beyeler

klamen rund um Küche und Haushalt. So findet sich im Buch zum Beispiel eine Kostenberechnung aus einer Haushaltungsschule von 1936 für die Herstellung von Fasnachtsküchlein. Die teuersten Posten waren die acht Eier (1.28 Franken) und das Backfett (1.20 Franken). Insgesamt kosteten damals die Zutaten für 40 bis 50 Fasnachtsküchlein 3.78 Franken.

Unter der Rubrik «Backen im Fett statt im Ofen» gibt es einen Tipp, wie man das Backfett mit Wasser reinigen kann. Eine hilfreiche Anregung, auch heute noch anwendbar – sofern man Fett und nicht Öl verwendet.

Viel Arbeit und viel Freude

Das Zusammenstellen dieser kulinarischen Sammlung war für die quirlige Autorin recht herausfordernd. «Es sollte nicht einfach nur eine Rezept-sammlung werden, sondern auch den damaligen Zeitgeist widerspiegeln und unterhaltsame Einblicke in den Alltag von doazmol ermöglichen.» Dabei hat sie etliche offenerherzige Gespräche mit Menschen aus der Region erlebt. «Überrascht war ich aber auch, wie viele ältere Menschen mit mir via Mail über die alten Zeiten ‘gspröchlet’ haben. Es zeigt, dass auch bei Seniorinnen und Senioren die elektronischen Medien nicht haltmachen. Ich war froh, das hat mir manche Kilometer Rheintal-auf- und -abwärts erspart.»

Für das besondere Rezeptverzeichnis hat Karin Lehner viel Zeit aufgewendet. Neben der Schriftsprache wurden die Rezeptnamen in fünf Dörfern entlang des Alpenrheins «übersetzt», in Mels, Frümnsen, Montlingen, Lustenau und Triesenberg; zusätzlich wurden die Bezeichnungen für das obere Rheintal ins Rätoromanische übertragen.

Das 148-seitige Koch-Lesebuch «Kulinarische Geschichte(n) und Rezepte» kostet 27 Franken und ist erhältlich bei Karin Lehner, doazmol@bluewin.ch, oder im Buchladen in Bad Ragaz.

