

Dezember 2005 – Nr. 6

Kulinarisches Werdenberg



Die Ostschweiz ist reich an kulinarischen Rohstoffen und den entsprechenden Spezialitäten. Der Trägerverein Culinarium fördert den Absatz regionaler Produkte und kulinarischer Spezialitäten und leistet damit einen Beitrag zur Sicherung der regionalen Wertschöpfung.

Seit 2002 arbeitet die Arbeitsgruppe Kulinarischer Tourismus – Baustein von «Persönlichkeit Werdenberg» – in Absprache mit dem Culinarium eigenständige, regionale Angebote aus. Dabei wird auf die branchenübergreifende Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus besonderen Wert gelegt. So entstanden eine Vielzahl von Angeboten, welche Sehenswürdigkeiten mit kulinarischem Genuss verbinden und somit sichtbar und vor allem erlebbar machen. Diese sind in der Broschüre «Kulinarische Touren Werdenberg» zusammengefasst.

Die Auswahl reicht von sportlichen Angeboten für Wander- oder Bikefreunde bis zu Angeboten, bei denen das Kulinarische im Vordergrund steht. «Wenn der Käse ins Rollen kommt» nennt sich beispielsweise ein Angebot. Wie gefährlich und schweisstreibend die Produktion von Bergkäse ist, kann nicht nur bei der Besichtigung der Schausennerei Höhi, sondern auch während der Wanderung auf dem Naturgefahren-Lernpfad erlebt werden.

Je nach Jahreszeit werden auch auf verschiedenen Bauernhöfen Erlebnisse für Kinder und Schulklassen angeboten. Apfelsaft selber herzustellen ist bestimmt ebenso spannend, wie einen Morgen im Klassenzimmer zu verbringen. Oder warum nicht gleich den Französischunterricht draussen auf einem Bergbauernhof erleben?

Bis zum Projektende Mitte 2006 werden die bestehenden Angebote optimiert und zusammen mit weiteren Angeboten in die Neuauflage der Kulinarischen Touren einfließen. Sie dürfen sich von unseren Ideen mehr als nur kulinarisch überraschen lassen!

Übrigens: Es geht mit dem Kulinarischen Tourismus auch nach Ablauf des Regio-Plus Projektes weiter. Wie, darüber informieren wir Sie gerne im Frühjahr.



1 Kulinarisches Werdenberg

2 Grabser Gschengg-Trüggli
«traditionell – originell – einheimisch»

3 regio aktuell:
– Erster slowUp Werdenberg-
Liechtenstein
– Aktuelle Vorverkäufe
im Tourist Info Werdenberg
– Herzlichen Dank!

4 Veranstaltungen und Umfrage



Brigitte Frick, Projektleiterin
Baustein kulinarischer Tourismus

« Regionale Produkte
schmecken hervorragend und
sind mit ihren kurzen Transport-
wegen vom Produzenten bis
zum Endverbraucher
auch ökologisch sinnvoll. »

Grabser Gschengg-Trüggli

«traditionell – originell – einheimisch»

Seite
2

Im Gespräch mit Bea Zogg, Koordinatorin des Grabser Gschengg-Trüggli, über «Kulinarisches» im Werdenberg.

Beim Regio-Plus-Projekt «Persönlichkeit Werdenberg» befasst sich ein Baustein mit dem Kulinarischen Tourismus, aus dem der Trägerverein «Culinarium» herausgewachsen ist. Was führte zu dieser Idee?

Bea Zogg: In unserer Region sind sehr viele gute Rohstoffe vorhanden, die es neu kennen zu lernen sowie zu schätzen gilt. Was gibt es denn Besseres, als frische, ökologisch angebaute Produkte, die aus der heimischen Landwirtschaft stammen? Das Ziel ist es, aus diesen wertvollen Rohstoffen Spezialitäten herzustellen, die der kulinarischen Tradition unserer Region entsprechen. In diesem Sinne geht es um feine und hochwertige Nischenprodukte, die die Region Werdenberg auszeichnen.

Der Fokus konzentriert sich somit auf die einheimischen Qualitätsprodukte?

Bea Zogg: Es ist unser Anliegen, dass wirklich die einheimischen Spezialitäten im Vordergrund stehen. Die Culinarium-Auszeichnung garantiert beste Qualität. Der Verein «Culinarium» be-

fasst sich auch mit Fragen der Absatzförderung und mit Werbemaßnahmen.

Ist das Angebot dieser Werdenberger Spezialitäten schon in aller Munde?

Bea Zogg: Dies ist ein permanenter Prozess. Immer wieder müssen wir bei der Einwohnerschaft das Bewusstsein wecken, dass die ausserordentlich feinen und wertvollen Rohstoffe und Produkte aus der nächsten Umgebung – aus der Region Werdenberg – stammen. Neben der Mund-zu-Mund-Werbung engagieren wir uns zur Steigerung der Absatzförderung bei Messen, Anlässen, Events, in der Zusammenarbeit mit der Gastronomie, mit Hilfe von Flyern und auch auf dem Wege des vorliegenden Newsletters. Auf die regionale Wertschöpfung wird ein sehr hohes Augenmerk gelegt. So werden die einheimischen Produkte veredelt und zu Spezialitäten verarbeitet. Wer einmal bei uns war, kommt immer wieder. Dies spricht für unsere Qualität und auch Originalität.

So ist das «Grabser Gschengg-Trüggli» gerade auch in der Weihnachtszeit eine ideale Adresse?

Bea Zogg: Wir sind stolz auf unsere vielfältige Palette von ganz persönlichen Geburtstags-, Hochzeits, Mitarbeiter-, Jubiläums- oder Kundengeschenken. Auch für die Weihnachtszeit bieten wir spezielle Geschenksideen an. Es sind allesamt traditionelle, feine, einheimische Produkte, die mit viel Liebe und Freude zubereitet wurden. Als Service bieten wir auch den Versand in umweltfreundlicher Verpackung an. Auch Grossmengen sind lieferbar. Lassen Sie sich von uns individuell beraten.

Gschengg-Trüggli-Lädeli im Dezember

Vom 2.–24. Dez. ist jeweils am Freitag von 15–17 Uhr und am Samstag von 9–12 Uhr unser Gschengg-Lädeli an der Spitalstrasse 17 in Grabs geöffnet. Schenken Sie «Gluschtiges» aus dem Werdenberg. Sie werden sehen, wie viel Freude Sie damit bereiten.

Das «Grabser Gschengg-Trüggli» wird unterstützt vom Projekt «Persönlichkeit Werdenberg»

- **Bestellungsannahme und Koordination:**
Bea Zogg, Mammet, 9472 Grabs, Tel. u. Fax 081 771 17 77
E-Mail: zoggtransporte@mydiar.ch
- **Bestellungsannahme Einzelverkauf:**
Molkerei Grabs, Dorfstrasse 10, 9472 Grabs,
Tel. 081 771 38 28, Fax 081 771 61 26



regio aktuell

Erster slowUp Werdenberg-Liechtenstein

Am Muttertag, den 14. Mai 2006 steigt die Premiere des slowUp Werdenberg-Liechtenstein. Mehr als 35 Kilometer Hauptstrassen im Werdenberg und dem angrenzenden Fürstentum Liechtenstein stehen für Jung und Alt auf Rädern, Rollen oder zu Fuss bereit. Die wunderschöne Rundstrecke führt von Sennwald bis Sevelen und von Vaduz bis Ruggell – verbunden durch zwei Rheinbrücken. Organisiert wird das länderübergreifende Volksfest vom Trägerverein slowUp Werdenberg-Liechtenstein.

«slowUp» sind aktive Erlebnistage für alle. In einer touristisch attraktiven Region ist die Hauptstrasse einen Tag für jene reserviert, die sich mit eigener Kraft bewegen. Für Motorfahrzeuge bleibt sie gesperrt. Entlang der Strecke lädt ein kulinarisch, kulturell und sportlich vielfältiges Rahmenprogramm zum Verweilen ein.

Die erste Auflage des slowUp Werdenberg-Liechtenstein findet am Sonntag, den 14. Mai 2006 statt. Hinter der Organisation steht der neu gegründete Trägerverein slowUp Werdenberg-Liechtenstein. Zurzeit sind alle an die Strecke angrenzenden Gemeinden aus dem Werdenberg und dem Fürstentum Liechtenstein an dieser Dachorganisation beteiligt. Der Lenkungsausschuss nahm im Herbst 2005 die operative Tätigkeit auf. Präsiert wird er vom ehemaligen Seveler Gemeindepräsidenten Hans Leuener. Die Geschäftsstelle des slowUp Werdenberg-Liechtenstein ist integriert in das Tourist Info Werdenberg in Buchs.



Die Veranstalter zählen in den einzelnen slowUp-Gemeinden auf lokale Komitees, die zusammen mit ortsansässigen Vereinen für ein vielseitiges kulinarisches und kulturelles Rahmenprogramm sorgen. Zu den Besonderheiten des slowUp Werdenberg-Liechtenstein gehört eine Nordic Walking-Route in den Gemeinden Sevelen/Wartau.

Kontakt

slowUp Werdenberg-Liechtenstein
c/o Tourist Info Werdenberg
Bahnhofplatz 2, 9471 Buchs
Tel. 081 740 05 40
touristinfo@werdenberg.ch
www.werdenberg.ch / www.slowup.ch

Aktuelle Vorverkäufe im Tourist Info Werdenberg

2. Dezember: Äthiopien – Menschen für Menschen

Benefizveranstaltung der RJW mit attraktivem Rahmenprogramm ab 19.30 Uhr, Garage Heidegger Triesen; Eintritt samt Direktspende: Fr. 140.–/Person (Abendkasse Fr. 150.–)

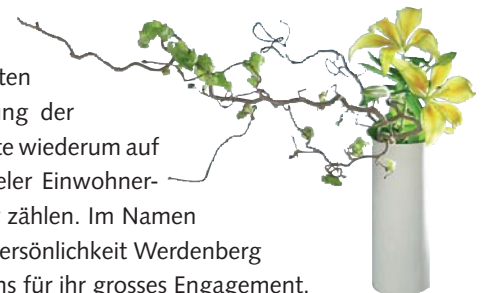
9./10./11. Dezember: GALA-Show «Welcome on Board»

der Synchronschwimmerinnen, Hallenbad Buchs, CHF 15.–/20.–

Kontakt: Tourist Info Werdenberg, Bahnhofplatz 2, Buchs,
Tel. 081 740 05 40, touristinfo@werdenberg.ch

Herzlichen Dank!

Auch im 2005 durften wir bei der Umsetzung der verschiedenen Projekte wiederum auf die Unterstützung vieler Einwohnerinnen und Einwohner zählen. Im Namen des Vorstandes von Persönlichkeit Werdenberg danke ich allen bestens für ihr grosses Engagement.



Rudolf Lippuner, Präsident Persönlichkeit Werdenberg

Veranstaltungen

werdenberger kleintheater fabriggli, Buchs

- 1. Dez.: Philip Maloney, Livehörspiel, 20 Uhr
- 3. Dez.: Oriental Night – berauschte Sinneseindrücke, ab 19 Uhr
- 7. Dez.: Märchen hören und spielen, 6–12 Jahre, 14 Uhr
- 9./10. Dez.: Kurs 101: Identität filzen; Abendkurs mit Kabarett Das LiGa, 20 Uhr
- 14. Dez.: Subu und die Mondblume; Puppentheater Bleisch, 16 Uhr
- 16. Dez.: Fabio Freire & Ignis Quartett, Terra Incognita – musikalische Bilder, 20 Uhr
- 17. Dez.: Regatta 69 (USA) und Scatterbrains (CH); 20 Uhr
- 22. Dez.: Gestilltes Schweigen; eine ungewöhnliche Weihnachtsgeschichte und klassische Gospellieder, 20 Uhr

Reservierungen unter Tel. 081 756 66 04 (Di–Sa 18–20 Uhr) oder www.fabriggli.ch

Buchs

- 2.–4. Dez.: 2. Buchser Chlausmarkt mit zauberhaftem Marktdorf und dem Haus des Samichlaus, Marktplatz Buchs
- 4. Dez.: IGEB-Geschenksontag, 13–17 Uhr, Bahnhofstrasse
- 4. Dez.: Adventskonzert des Musikvereins, 17 Uhr, Evang. Kirche Buchs, Eintritt frei

Gams

- 2. Dez.: Querflöte mit Saitensprünge; Konzert mit Renate Braitto und Florian Heeb, Alte Mühle Gams
Reservation Tel. 081 771 16 80 (werktags)
- 3. Dez.: Märchen-Nachmittag, Naturena Erlebnishof,
Info und Anmeldung Tel. 081 771 46 20
- 31. Dez.: Altjahr-Usschella



Grabs

- 3. Dez.: Chlaus- und Weihnachtsmarkt, 8.30–19.00 Uhr auf dem Marktplatz; 17.00 Uhr: Gemischter Chor; 17.20 Uhr: Chlausumzug mit Laterne (Besammlung Mühle Stricker, Wispel); 17.45 Uhr: Chlauseinzug auf dem Marktplatz
- 16./17. Dez.: Weihnachtsspiel «Der Mann mit den Bäumen»; 16. Dez. um 19 Uhr und am 17. Dez. um 17 Uhr im Lukas-haus, Eintritt frei
- 17. Dez.: Adventsfenstersingen, Männerchor Grabs; 18.30 Uhr beim Fenster 3 (Dorfstr. 8); 19.00 Uhr beim Fenster 4 (Schmiedestr. 1); 19.30 Uhr beim Fenster 18 (Spannenweg 1)

Sennwald

- 31. Dez.: Silvesterparty in der MZH Sennwald

Wartau

- 6. Dez.: Samichlausfeier ab 16.30 Uhr, Dorfplatz vor dem Betagtenheim Wartau, Azmoos; Kinderchor, heisser Punsch und wärmende Finnenkerzen umrahmen die Feier
- 11.–18. Dez.: Licht und Feuer – Engelausstellung von Verena Thoma und Eckhard Wollwage in Oberschan, nachmittags geöffnet

Weitere Informationen unter www.werdenberg.ch

Internet-Umfrage:

Wo kaufen oder konsumieren Sie am häufigsten regionale Produkte?

Besten Dank für Ihre Teilnahme!

www.werdenberg.ch

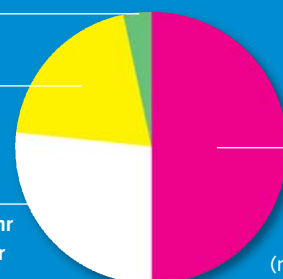
Auswertung der November-Umfrage:

Wie bewerten Sie die Fahrplan-Reform im öffentlichen Verkehr?

Berührt mich nicht

Aufwertung für die Region

Öffentlicher Verkehr ist somit attraktiver



Hervorragende Fahrplan-Reform

(nicht genannt: Bevorzuge trotzdem das Auto)