

Aus Alten Zeiten

Bohrentopf

Eintopfgerichte haben lange Tradition und waren in früheren Zeiten vor allem in bäuerlichen Kreisen fast Standard. So war und ist der Bohrentopf vor allem im Zürcher Oberland beliebt.

Zutaten: 500 g Schweinsvoren; 2 EL Öl, 1 Zwiebel; 1 dl Rotwein; 150 g Stangen- oder Buschbohnen, 1 – 2 Knoblauchzehen; Bohnenkraut; Salz, Pfeffer; Bratensauce.

Zubereitung: Fleisch in heissem Öl gut anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im Fond die klein geschnittene Zwiebel leicht rösten, das Fleisch zurück in die Pfanne geben und mit Wein ablöschen. Ausgepresste Knoblauchzehen zugeben. Alles würzen und mindestens 1 ½ Stunden leicht köcheln lassen. Bohnen und Bohnenkraut nach einer Stunde zugeben und eventuell etwas Flüssigkeit nachgießen. Nach Belieben mit etwas Bratensauce binden. (hi)



Irgendwo zwischen Bäumen und Äpfeln: In welcher Gemeinde ist dieses Pony zuhause?

Bilder Pius Rupp

Fehlende Häuser in Mels

Das letzte Wettbewerbsbild zeigt das Wohngebiet Kürschnen in Heiligkreuz, die korrekte Lösung ist also Mels. Aufmerksame Bildbetrachter haben gemerkt, dass das Bild aus dem Archiv von Pius stammte.

von Laura Broder

Musste Pius noch ein Foto beim 'Sarganserländer' abliefern?, fragte sich Roger Werner Gmür aus Sargans. Nicht nur er, sondern die meisten Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Wettbewerbs «Kennen Sie das Sarganserland?» wussten die richtige Lösung schnell, auch wegen der markanten Gebäude im Melser Industriegebiet. Dass Pius auf Melser Boden stand und Richtung Heiligkreuz fotografierte, ist klar, dass er das Bild aus seinem Archiv eingereicht hat, sorgte jedoch für Reaktionen. Die Familie Neuenschwander aus Heiligkreuz erkannte sofort, dass das Bild nicht letzte Woche geknipst wurde: «Unser Haus, welches schon drei

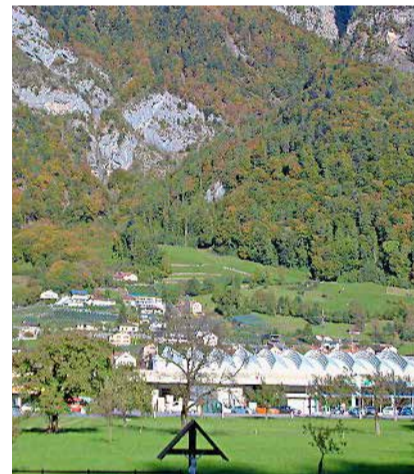
Jahre alt ist, fehlt auf dem Foto.» Ebenfalls sei die Heiligkreuzer Halde schon lange nicht mehr so grün wie in der Zeitung gewesen. Auch Helen Willi aus Heiligkreuz ist ein fehlendes Haus aufgefallen. Was in den sichtbaren Reben passiert, darüber sind sich Christian E. Anrig aus Triesen und Verena Wältli aus Mels einig: «Da reifen die edlen Melser Tropfen heran!»

Postleitzahl für Sammler

Eine interessante Geschichte schreibt uns Denis Mercier, nämlich, dass 8888 Heiligkreuz Mels am 8.8.88 von den Briefmarkensammlern gestürmt wurde. Es gibt schliesslich nicht für jedes Datum eine Postleitzahl. Auch die Zivilstandsämter hatten an diesem Tag vor 30 Jahren Hochbetrieb. Krista Wyss aus Mels reichte die richtige Lösung

mit Hilfe eines Verslis ein: «Ja, Wälder gibt es wahrlich zuhaus, dieser wächst von Heiligkreuz bergauf. Somit stand Pius in Mels – wohlauf.»

Die Glücksfee hat einen glücklichen Gewinner aus den vielen richtigen Einsendungen gezogen. Es ist in dieser Woche die Familie Neuenschwander aus Heiligkreuz. Die Familie kann mit einer Tageskarte der Walensee Schifffahrt bestimmt einen tollen Ausflug machen. Wie jede Woche heisst es jetzt wieder «Kennen Sie das Sarganserland?» Wissen Sie, wo Pius das Wettbewerbsbild abgelichtet hat? Dann schreiben Sie uns! Lösungsvorschläge können per E-Mail oder Post an die Redaktion gesendet werden. Teilnahmeabschluss ist am kommenden Donnerstag um 10 Uhr.



**Adressen: «Sarganserländer»
Redaktion, Zeughausstrasse 50 /
Postfach, 8887 Mels, E-Mail
redaktion@sarganserlaender.ch**



Aus der Kochbuch- und Rezeptsammlung von Josef Lutz, Sargans.

Wünsche: In den Himmel gesandt



Während der ökumenischen Schuleröffnungsfeier haben sich die Dritt- und Viertklässler von Quarten Gedanken gemacht, **was für Wünsche sie Gott in den Himmel senden wollen.** In Form einer Wunschkarte wurden die Herzensanliegen am Schluss der Feier mit Ballonen in den Himmel geschickt.

Leckerer und schmucker Käse

Die Alp Walabütz hat neben einem geschmackvollen Käse noch mehr Leckereien wie Mutschli und Joghurts zu bieten.

Weisstannen. – Der Alpsommer hat auch auf der Alp Walabütz die Halbzeit bereits überschritten. Alpsenn Kilian Bless und Besen-Beizli-Fee Silvia Etter verkaufen die Walabützer Alpprodukte des Sommers im Untersäss in Walabütz an die Wanderschar sowie die Alpbesucherinnen und -besucher. Der Walabützer Alpkäse hat nun passend zum «gluschtigen», reinen Geschmack auf diese Saison hin auch eine schicke Etikette erhalten. Die Alpkäseliebhaber fern des Sarganserlandes werden so bestimmt bald einmal ins hinterste Weisstannental, ins Herzen der Tektonikarena Sardona reisen wollen, um die grüne Alp mit allem Drum und Dran zu erkunden.

Zum Erholen nach Alp Walabütz

Beliebt sind von der Alp Walabütz neben dem Käse auch die Alp-Mutschli und die Alp-Joghurt. Auch für einheimische Alpfreunde bietet sich somit eine sehr gute Gelegenheit, sich im grünen Tal vom heissen Alltag zu erholen und mit natürlichen Lebensmitteln zu stärken. (pd)



Was für eine Freude für Kilian Bless, Senn von Walabütz: Der junge Alpkäse 2018 schmeckt gewohnt gut und präsentiert sich nun auch in neuem Gewand. Bild Comet Photoshopping, Ueli Meier