



Eindrückliches Bild: Auf der Flumser Alp Bödem ist diese Trockenmauer instandgestellt worden.

Pressebild

Eine Arbeit zugunsten des Landschaftsbildes

Auf der Alp Bödem in Flums-Grossberg konnte das Projekt «Sanierung Trockenmauer» umgesetzt und über 100 Laufmeter der Mauer erneuert werden. Das Landschaftsbild wird dadurch aufgewertet.

Die Trockenmauer oberhalb der Alphütte Bödem diente einst als Weidegrenze, verfiel jedoch von Jahr zu Jahr stetig. Dies bewog den Ortsverwaltungsrat dazu, das Projekt in Angriff zu nehmen und zu realisieren, sodass die Mauer weiterhin als markantes Merkmal und Weideabgrenzung der Alp bestehen bleibt.

In Kurs Handwerk erlernt

Die Mauer wurde Meter um Meter von der eigenen Werkgruppe der Ortsgemeinde Flums-Grossberg saniert. Sämtliche noch vorhandenen Steine wurden der mehr als 100 Meter langen Mauer entnommen und anschliessend wie ein Puzzle wieder passend zusam-

mengefügt. Die fehlenden Steine konnten den Weiden der Alp Bödem entnommen werden.

Die Gemeindehandwerker hatten vor Beginn der Arbeiten einen Kurs dieses speziellen Handwerks absolviert. Sie lernten bereits dort, dass das «Mauern» eine spitzfindige Arbeit ist, welche mit viel Geduld, Leidenschaft und Ausdauer verbunden ist.

Realisierung dank Unterstützungsbeiträgen

Das Projekt «Sanierung Trockenmauer» auf der Alp Bödem wurde vom Fonds Landschaft Schweiz zugunsten des Erhalts des idyllischen Landschaftsbildes im Alpengebiet mit einer namhaften Summe unterstützt. Der Fonds

Landschaft Schweiz in Bern war 1991 anlässlich der 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft gegründet worden. Er unterstützt Projekte zur Erhaltung und Wiederherstellung von Landschaften, Natur- und Kulturdenkmälern. Parallel

Das «Mauern» ist eine spitzfindige Arbeit, welche mit viel Geduld, Leidenschaft und Ausdauer verbunden ist.

zum Fonds Landschaft Schweiz liess das Amt für Natur, Jagd und Fischerei des Kantons St.Gallen ebenfalls einen bedeutenden Betrag ins Projekt einfließen. Die Restkosten, welche durch die Ortsgemeinde zu tragen sind, konnten dank den Fördergeldern in einem angemessenen Rahmen gehalten werden.

«Ausgleichsalp» auf 1130 m ü.M.

Bödem ist eine von sieben Alpen der Ortsgemeinde Flums-Grossberg. Die Alp befindet sich oberhalb des Schillets auf gut 1130 Metern über Meer. Sie dient als «Ausgleichsalp», wo Milchkuhe, Jungvieh und Mutterkuhe gesammelt werden – im Total jährlich über 80 Tiere. (pd)

Michelin-Stern für Küchenchef des «Igniv»

Der «Guide Michelin» zeichnet zum ersten Mal ein Fine-Dining-Sharing-Experience-Konzept aus und würdigt Silvio Germann, Küchenchef des «Igniv by Andreas Caminada» im Grand Resort Bad Ragaz, mit einem Stern.

Bad Ragaz.– «Mit der Einführung seines zweiten Restaurant-Brands Igniv hat Andreas Caminada bewusst die gewohnten Fine-



Dining-Wege verlassen. Für diese aussergewöhnliche Idee und auch für den Mut, dieses Konzept umzusetzen, werden

er und sein Küchenchef, Silvio Germann, nun belohnt. Erstmals in der Geschichte des Guides Michelin wird ein Fine-Dining-Sharing-Experience-Konzept ausgezeichnet», so die entsprechende Medienmitteilung.

«Silvio Germann und das Igniv-Team haben die Fine-Dining-Sharing-Philosophie perfekt umgesetzt und ich bin sehr stolz, dass sie für ihre ausgezeichnete Arbeit einen Michelin-Stern erhalten haben. Zu diesem brillanten Erfolg gratuliere ich ganz herzlich», sagt Andreas Caminada.

Auch das Grand Resort Bad Ragaz freut sich sehr über diese überraschende Auszeichnung. Peter Tschirky, CEO Grand Resort Bad Ragaz meint dazu: «Die kulinarische 5-Sterne-Welt im Grand Resort Bad Ragaz wird mit dieser Ehrung um ein Highlight erweitert. Wir gratulieren Andreas Caminada sowie Silvio Germann und seinem Team aufrichtig zu dieser Leistung.»

Jung, ambitioniert und talentiert

«Der junge, talentierte Luzerner sammelte seine ersten Erfahrungen im Gasthaus Sempacherhof in Sempach und wechselte nach seiner Lehre ins Restaurant Mostkrug in St.Ehard. Über das Restaurant Epoca in Flims kam er dann ins Schauenstein Schloss Restaurant Hotel und war dort mehrere Jahre in der Schlossküche von 3-Sterne-Koch Andreas Caminada tätig. Bei der Umsetzung des Fine-Dining-Sharing-Experience-Konzepts hat Silvio Germann von Anfang an mitgewirkt. Seit Dezember 2015 ist er Küchenchef des Restaurant Igniv by Andreas Caminada in Bad Ragaz», so die Mitteilung weiter.

Über die Auszeichnung ist er sehr erfreut. «Ich bin Andreas sehr dankbar für das Vertrauen, das er mir geschenkt hat und die Chance, die er mir gegeben hat. Im Weiteren danke ich meinem ganzen Team und insbesondere meinem Restaurantleiter Francesco Benvenuto für die unglaubliche Unterstützung – ohne ihn und das Team wären wir nie so weit gekommen.»

Das Restaurant im Grand Resort Bad Ragaz wurde Mitte Dezember 2015 eröffnet und ist bereits heute bei seinen Gästen sehr beliebt. (pd)

«Leben, arbeiten und kochen früher»

Ein «Gschichte-Oubed» beschliesst die Saison 2016 in der Alten Post in Weisstannen.

Weisstannen.– Die Saison 2016 in der Alten Post im Weisstannental neigt sich langsam dem Ende zu. Der letzte Anlass des Kultursommers ist ein «Gschichte-Oubed» und heisst «Leben, arbeiten und kochen früher». Er findet am Freitag, 14.Oktober, um 19 Uhr in der Gaststube der Alten Post in Weisstannen statt. Theres Bleisch aus der Schwendi und Anni Pfiffner aus Weisstannen erzählen aus ihrer Kinder- und Jugendzeit und natürlich aus ihrem Leben als aktive Bäuerinnen.

Fenster in die Vergangenheit

«Lox-Anni» ist die Schwester der legendären Oberrüti-Brüder Simi und Seppli, und «Riet-Theres» ist auf dem Esel in der Schwendi aufgewachsen. Beide Frauen zählen jetzt mehr als 85 Jahre; sie wissen viel zu berichten aus dem Leben in «der guten alten Zeit». Sie öffnen Fenster in die Vergangenheit und zeigen auf, wie man im Weisstannental vor 50, 60 oder mehr Jahren lebte. Was



Blick zurück: In der «Alten Post» in Weisstannen erzählen Bäuerinnen von früher. Pressebild

kochte man damals? Wie sahen die Arbeitstage aus? Was waren die Höhepunkte des Jahres? Zu diesen und vielen anderen Fragen wissen die beiden rüstigen Altbäuerinnen viel zu erzählen. Ob auch die Mode und Bekleidung allgemein ein Thema sein werden oder ob sich die beiden eher mit der Landwirtschaft längst vergangener Zeiten beschäftigen, bleibt offen. Sicher ist, dass der Abend spannend wird. Nach den Blicken in längst vergangene Zeiten gibts ein feines «Nanä-Essen» aus der Küche der «Alten Post» zu genießen. So viel sei verraten: Auch Sterilisiertes aus dem «Post»-Garten kommt auf den Tisch.

Anmeldung erwünscht

Wer an diesem bestimmt spannenden Abend dabei sein möchte, melde sich per E-Mail an unter info@post-ab.ch oder telefonisch unter 0774053207. Weitere Informationen finden sich auf der Website www.post-ab.ch. (pd)