



Weinbau in St.Margrethen

Diplomierte Imker

Serie Essen in St.Margrethen

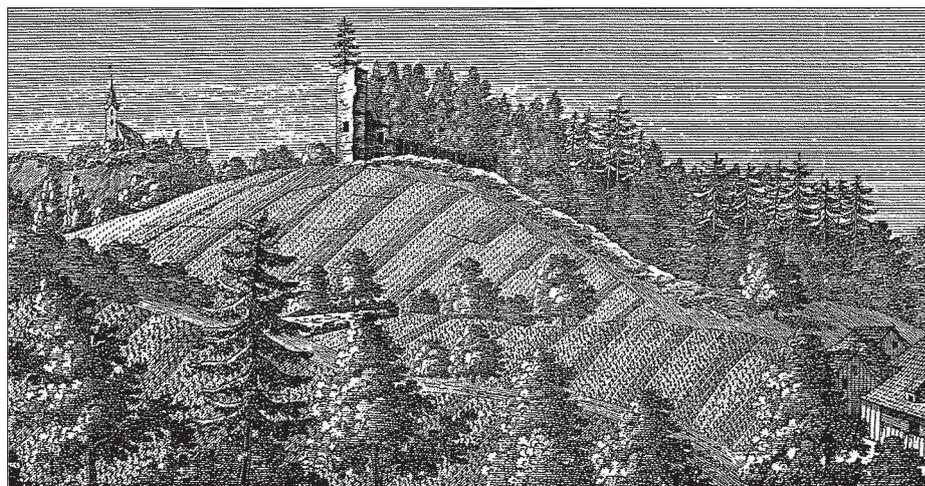
Tänzerin Albina Ibrahimimi

Inhalt

- 3 - Weinbau in St.Margrethen
- 7 - Mit 100 Stichen
muss man rechnen
- 9 - Serie: Das kommt in
St.Margrethen auf den Tisch
- 11 - Lieblingshobby
als Berufswunsch
- 13 - Sommerlager Blauring
- Pro Senectute
- 15 - Suchen Sie einen Babysitter?
- Mosaik in eigener Sache
- 17 - Pfadi im Bundeslager
- Ferien der Ärzte
- 19 - Männerriege Senioren
- Pro Juventute
- 21 - Stiftung Business House
- 23 - Das Jugendcafé CHILL
- 25 - Gautschi AG Fensterbau
- IOB Dienstleistungen
- 26 - Umzug – Reise – Transport
- Zahnheilkunde Zentrum
- 28 - Veranstaltungskalender
- Adventskalender
- Impressum

Der Weinbau in St. Margrethen

Ein geschichtlicher Rückblick ins Mittelalter



Dieser alte Stich von 1805 zeigt den einstigen Rebwuchs an der Burghalde in St. Margrethen. Quelle: „Gemeinde St. Margrethen“ von Arthur Scheyer.



Heutiger Rebbau der Schlosskellerei Kessler an der Burghalde unterhalb der Burg Grimmenstein. Vermutlich gleicher Standpunkt wie Stich oben.

In den letzten Nummern des Mosaiks präsentierten wir der Leserschaft aus der St. Margrether Vergangenheit Berichte, die aus der Feder des Realschülers Hermann Kellenberger stammen. Er schrieb in verschiedenen interessanten Aufsätzen in der Zeit um 1948 für die Schule über damalige Geschehnisse und Einrichtungen von St. Margrethen. Im folgenden Text befasste er sich mit der Geschichte des St. Margrether Weinbaus, aus dem wir hier eine Zusammenfassung vorlegen wollen.

Die Fruchtbarkeit des Bodens, das günstige Klima, die Lage im Regenschatten der Appenzellerberge und der Südostabfall der Hänge, die sich einer langen, starken

Bestrahlung durch die Sonne aussetzen, begünstigten nicht nur in St.Margrethen, sondern auch in der ganzen Gegend von Thal bis Altstätten den Anbau des Rebstocks. Ein zutreffendes Sprichwort heisst: „Wo man pflüget guoten Win, züchend Münch und Ritter hin“. Tatsächlich lag früher das rheintalische Weinbaugebiet in den Händen der Klöster St. Gallen, Mehrerau, Konstanz und des Stifts Lindau sowie der Grafen von Werdenberg, der Edlen von Sulzberg, von Rorschach und der Herren von Enne, diese hausten auf der Burg Grimmenstein zu St. Margrethen.

Dass der Rebbau in St. Margrethen früher eine gewisse Bedeutung gehabt haben muss, verrät schon das Wappen aus dem Jahre 1634 von St. Margrethen, welches eine Traube mit vier Blättern und 17 Beeren ►

aufweist. Auch die ältesten St. Margrether Familienwappen weisen auf den einstigen Rebbaubau hin. Das Siegel von Hofammann „Cunrad uss der Vorburg“ zeigt ein Rebmesser, jenes von Ulrich Itten (die späteren Ithensun und heutigen Ittensohn) einen Rebstock mit zwei Trauben; das Wappen vom Hofammann Johannes Vorburger zeigt eine Traube mit drei Blättern und das Siegel vom Hofammann Caspar Cünzler eine Rebhacke und jenes von Pelay Hasler eine Weinkanne.

Auf den einstigen Weinbau in St. Margrethen weisen die alten Weintrotten hin. Solche stehen im Hedsberg, Apfelberg und der grösste Torkelbaum befindet sich in Romenschwanden. (Dieser ist heute in Balgach vor dem Restaurant Bad Balgach zu bestaunen! Red.) Später wurde Obst anstelle von Trauben mit den schweren Torkelbäumen gepresst. Bis weit ins 19. Jahrhundert hinein zählte der Rotwein von St. Margrethen mit demjenigen vom Buchberg und von Berneck für damalige Begriffe zu den besten des Rheintals. Dies wurde im Jahre 1834 im „St. Galler Neujahrsblatt“ mit folgenden Worten bestätigt: „Die Kulturgewächse zeugen für das milde Klima des Rheintals, denn der Weinstock, der Nussbaum und der Mais gedeihen dort sehr gut. Am besten ist der rote Wein vom Buchberg, von St. Margrethen und von Berneck.“

In Urkunden und Chroniken zeigen Berichte, dass im Rheintal – und eben auch in St. Margrethen – von zahlreichen Bauern ausgedehnter Rebbaubetrieb betrieben wurde. Ei-



Die Weintrotte in Romenschwanden, im Besitze der Ortsgemeinde.

nige Beispiele sollen das belegen. 1070 soll in „Bernang“ ein schlechtes Weinjahr gewesen sein, so dass der erzielte Wein nicht einmal für den Messwein gereicht habe. 1324 soll vier Monate lang kein Regen gefallen sein und trotzdem habe es sehr viel Wein gegeben, so dass man für drei Gulden ein Fuder Wein kaufen konnte. 1480 muss es einen Überfluss an Wein gegeben haben, denn ein Eimer Wein war nicht mehr wert als ein „Hennenei“. 1655 soll ein vortreffliches Weinjahr gewesen sein, denn eine Mass Wein habe gleich viel gekostet wie eine Mass Milch oder ein „birkener Besen“.

Solche interessante Eintragungen lassen sich in den verschiedenen Dokumenten über den früheren Weinbau in St. Margrethen lesen. Doch 1912/13 war St. Margrethen wie eine Zahnlücke im Rheintaler Weinbau, weil kein Rebbaubetrieb mehr betrieben wurde und die letzten Rebberge verschwanden. Jedoch wurde weiterhin in

Thal der reizende „Buchberger“ gepflegt, in Au der rassige „Mondsteiner“ und in Berneck der weitherum geschätzte „Bernecker“. Auch von Heerbrugg bis Altstätten hatten alle Gemeinden ihre Rebberge.

Ein Grund für das Schwinden des Rebbaus in St. Margrethen war, dass die Bauern immer mehr den Obstbau vorzogen, welcher viel ertragreicher war. Ein weiterer Grund war, dass durch die stetig steigende internationale Bedeutung des Bahnhofes St. Margrethen mit der neuen Bahnlinie ins benachbarte Ausland der landwirtschaftliche Ort sich allmählich zu einem Industrieort entwickelte. Einen neuen Versuch mit dem Anbau von Reben machte in den 40er Jahren Wälte Willi im Schwalderhof mit weissen Rieslingreben. Auf einer ebenen Terrasse am Abhang gegen den Nebengraben hin hatte er etwa sieben Aren angepflanzt, mit sehr befriedigendem Erfolg.

Weinbau in St. Margrethen seit Mitte der 1980er Jahre

Text Rolf Künzler Ortsgemeinde



Blick zum Schloss Weinberg, Schlosskellerei Kessler.

In den 1980er Jahren erlebte der Weinbau in St. Margrethen eine eigentliche Renaissance. 1980 kaufte die Familie Kessler

das Gutshaus Weinberg ob dem Weiler Romenschwanden. Sie baute das schon etwas auffällige Gebäude vollständig zum stattlichen Schloss Weinberg um. Gleichzeitig konnte eine kleinere Parzelle, die zum Gut Weinberg gehörte, wieder mit Reben der Sorten Blauburgunder und Riesling x Sylvaner bestockt werden. 1987 wurden zum ersten Mal wieder ca. 3000 Flaschen St. Margrether abgefüllt.

Die Ortsgemeinde St. Margrethen ermöglichte der Familie Kessler den Weinbau durch Zuteilung von über 3 Hektaren Pachtland so zu erweitern, dass der Betrieb Weinberg eine ausreichende Grösse erreichte, um als Vollerwerbsbetrieb den Weinbau betreiben zu können. Die Bestockung des Pachtlandes erfolgte in drei Schritten. 1987 wurde ein erster Teil der Parzelle Sonnenhalde und 1991 ein zweiter Teil durch die Familie Kessler bepflanzt. Die Lage Sonnenhalde befindet sich vis-à-vis vom Restaurant Rössli Romenschwanden, das sich auch im Besitz der Ortsgemeinde ist.

Der imposante Torkel auf dieser Parzelle zeigt eindrücklich die grosse Bedeutung, die der Weinbau in St. Margrethen besass. Für Markus Hardegger, Rebbaubaukommissär am landwirtschaftlichen Zentrum SG Rheinhof besticht die Sonnenhalde durch ein ausgezeichnetes Mikroklima. Geschützt vor der Bise mit gutem Kälteabfluss besitzt die Parzelle ein hohes Qualitätspotential. 1988 wurde auch die Burghalde, die sich unter der Burgruine Grimmenstein befindet, an die Familie Kessler verpachtet. Dieser Rebberg bildet mit der Burgruine und der Liegenschaft Burghalde ein stimmungsvolles Ensemble. Das Sujet gehört zu den Top Ten von St. Margrethen.

1994 erhielt die Ortsgemeinde St. Margrethen einen eigenen Wein. Aus den Reben der Sonnenhalde füllte der Betrieb Kessler speziell für die Ortsgemeinde einen Lagenwein ab. Die Ortsgemeinde St. Margrethen bietet diesen charaktervollen Wein jährlich am Chräsverkauf am Samstag vor dem ersten Advent zum Kauf an.

Mit 100 Stichen muss man rechnen

In St. Margrethen sind drei diplomierte Imker und eine Imkerin tätig

Es ist zeitaufwändig, teuer und manchmal auch schmerzhaft – trotzdem ist das Imkern das schönste Hobby für vier Bienen-Fachleute aus St. Margrethen. Markus Niederer, Doris Wild, Marcel Vorburgen und Hans Vorburgen sind keine Laien mehr: Sie haben nach zwei Jahren Ausbildung in Salez ein Imker-Diplom erhalten. Mit ihrem Hobby tragen sie viel zu unserem Dorf bei.

Schon der Vater von Hans Vorburgen war Imker und hat seine Leidenschaft seinem Enkel weitergegeben. „Seit der Schulzeit ist es mein Wunsch, Bienen zu halten“, erzählt Marcel Vorburgen. Auch bei Doris Wild liegt das Hobby vielleicht in den Genen: Ihr Grossvater liebte die Imkerei. Anstecken zum eigenen Halten von Bienen liess sie sich dann von Markus Niederer, der durch die Arbeit bei der Feuerwehr zu der Imkerei kam. Als Verantwortlicher für Insekten-Einsätze kennt er sich mit allerlei fliegendem Getier aus. „Als Bub trieb ich mich schon immer bei Bienenhäusern herum“, sagt er lachend. „Ich denke, dass schon immer eine gewisse Berufung da war.“

Bienen sind nicht wie Katzen

Die vier diplomierten Imker aus St. Margrethen betreiben Standortimkereien. Die Bienenhäuser sind im Rosenberg, an der Neudorfstrasse, an der Bogenstrasse und im Kirchenau Eselschwanz zu finden. Markus Niederer und Doris Wild halten 17 Bienenvölker, wobei ein Volk im Sommer bis zu 60 000 Tiere zählen kann. Marcel Vorburgen und sein Vater Hans Vorburgen betreuen zusammen 13 Bienenvölker.

Im Verlauf eines Bienenjahrs haben die Vier alle Hände voll zu tun. Im Frühling müssen regelmässig Futter- und Brutkontrollen durchgeführt werden. Manchmal müssen die Imker junge Bienenvölker zusammenlegen oder – wenn die Tiere aggressiv werden – auflösen. Wenn die ersten Kirschbäume blühen, läuft es rund im Bienenhaus. Fast täglich schauen die Imker dann vorbei, kontrollieren die Waben, sortieren alte Waben aus und geben wenn nötig Platz für neue Waben. Mitte April bis Ende Mai folgt dann die „schönste Arbeit“, wie Marcel Vorburgen findet: Der Honig kann geerntet und geschleudert werden.

Arbeit mit den Bienen ist zeitintensiv. Ferien im Sommer können die vier Bienenfreunde vergessen. „Ich kann den Nachbarn nicht bitten, meine Bienen zu füttern“, sagt Markus Niederer. Die Arbeit mit den Insekten erfordert Fachkenntnis und geübte Handgriffe – also nichts für Laien.



St. Margrether Imker mit Diplom: Doris Wild, Markus Niederer, Hans Vorburgen und Marcel Vorburgen (v.l.)

Schweizer Goldsiegel-Qualität

Dass es in einem Dorf gleich vier diplomierte Imker hat, ist selten in der Ostschweiz. Markus Niederer, Doris Wild und Marcel Vorburgen hatten zwei Jahre lang Ausbildung in Salez und konnten schon ihre Kenntnisse anwenden. Hans Vorburgen macht gerade sein Diplom.

Die Professionalität hilft bei zahlreichen Problemen weiter, mit denen sich Imker auseinandersetzen müssen. Sie kämpfen schon seit Jahren gegen die aus Asien eingeschleppte Varroa-Milbe. Die Seuchengefahr ist gross – nur Sauberkeit und regelmässige Behandlungen mit Ameisensäure ermöglichen den Fortbestand eines Bienenvolkes. Die Imker sehen sich mit der Antibiotika-Debatte konfrontiert. In Gebieten, wo Streptomycin zur Behandlung von Obstbäumen eingesetzt wird, müssen die Imker ihren Honig prüfen lassen. So auch unsere Imker aus St. Margrethen.

Erfreulich ist, dass die Honigproben einwandfrei sind, wie Markus Niederer betont: „Wir können mit Garantie sagen, dass unser Honig Topqualität hat.“ Das verdeutlicht auch das Goldsiegel des Schweizerischen Imkerverbandes. Pro Volk können die St. Margrether Imker bis 10 kg Blüten- sowie Waldhonig ernten.

Beitrag zur intakten Umwelt

Obwohl Imker mit vielen schmerzhaften Stichen rechnen müssen, sei das Imkern eine schöne Tätigkeit, erzählt Markus Niederer. Doris Wild freut sich am meisten an den Tieren selbst: „Mich faszinieren die Bienen, weil sie so fleissig sind.“

Durch ihre Arbeit leisten die Imker einen wichtigen Beitrag zur Umwelt. Ohne Bienen gäbe es fast keine Bestäubung der Pflanzen. „Viele Leute wissen nicht, wie wichtig die Bienen sind“, sagt Marcel Vorburgen. „Wir sind bemüht, die Bienendichte aufrecht zu erhalten, damit es weiterhin feines Obst und schöne Blumen gibt.“

Fleissige Bienen

Zur Produktion von Honig sammeln Bienen den Nektar von Blüten und den Honigtau von Laub- und Nadelbäumen. Daraus entsteht Schweizer Blüten- und Waldhonig. Fleissig sein wie eine Biene – das Sprichwort hat seinen guten Grund: Damit der Imker ein Kilo Honig ernten kann, müssen die Bienen unzählige Blüten besuchen und dabei eine Strecke zurücklegen, die einem Mehrfachen des Erdumfangs entspricht. Bienen spielen ausserdem eine tragende Rolle bei der Bestäubung unserer Blütenpflanzen. Ohne Bienen wären Äpfel nur halb so gross oder würden gar nicht erst wachsen. Es gäbe kaum Kirschen und viele Wildblumen würden uns nicht jedes Jahr mit ihren Blüten erfreuen.

Den feinen Honig verkaufen die Imker privat:

Markus Niederer

Hauptstr. 173

Tel. 071 744 08 50

Marcel Vorburgen

Fahrstr. 2

Tel. 071 744 76 14

Glas zu 500 g 12.- Fr.

Glas zu 250 g 7.- Fr.



Das kommt in St.Margrethen auf den Tisch

So essen Familien in unserem Dorf

Vielfältig wie das Dorf ist auch die Küche in St.Margrethen. Essgewohnheiten aus zahlreichen Ländern haben hier Einzug gehalten. In einer neuen Serie stellt das Mosaik Familien aus verschiedenen Kulturen mit ihren Lieblingsrezepten vor. Esser und Köchinnen erhalten auf dieser Seite ein aussergewöhnliches St.Margrether Kochbuch. Rezepte und Anregungen nimmt die Mosaik-Redaktion gerne entgegen. Den Anfang machen Profis aus der Gastronomie.

Hotel und Restaurant Ochsen – Thomas und Belmira Klöpsch

Thomas Klöpsch kommt aus Deutschland. Seine Frau Belmira ist Portugiesin aus den Azoren. Während Thomas Klöpsch nicht nur im Restaurant, sondern auch zu Hause am Kochherd steht und Restaurantgäste wie Familie verwöhnt, ist Belmira Klöpsch für die Desserts zuständig. Sie ist denn auch des Lobes voll, wenn sie von Festen erzählt, die in ihrem Heimatland gefeiert werden und zu denen traditionelle Süssspeisen gehören, besonders da ihre Mutter eine Meisterin in diesem Fach ist. So werden an der Fasnacht frittierte Malassadas serviert und an Ostern kommt die köstliche Massa Sovada, fast wie ein Panettone, im Topf gebacken, auf den Tisch.

Aus Süddeutschland hat Thomas Klöpsch Spezialitäten wie den schwäbischen Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Sauerkraut mitgebracht. Das Wirtepaar hat aber festgestellt, dass ein Angebot von typisch schweizerischen Menüs von den Gästen am meisten geschätzt wird und hat die Speisekarte entsprechend angepasst. Im Ochsen sind abwechslungsreiche, gut bürgerliche Mittagsmenüs angesagt. Die Tageskarte enthält Vorspeisen, Sandwiches und Tellergerichte wie Pilzrahmschnitzel.

Hotel Ochsen
Grenzstrasse 16
Telefo: 071 747 27 37
E-Mail: hoteloxen@hotmail.com

26 Gästezimmer, davon 11 Doppelzimmer, 1 Familienzimmer. Alle Zimmer mit Dusche, WC, Fernseher, Telefon und Kühlschrank.
 Einzelzimmer mit Frühstück Fr. 70.-
 Doppelzimmer mit Frühstück Fr. 120.-



Hotel, Restaurant Ochsen: Thomas, Belmira und Alexandra Klöpsch vor der Bar.

Cocosflan von den Azoren

Belmira Klöpsch meint: Das ist die einfachste Sache der Welt.

Zutaten

- 1 Dose Kondensmilch, gezuckert
- 1 Dose Milch (gleiche Menge wie Kondensmilch)
- 3 Eier
- 4 Esslöffel Kokosraspel
- Zucker zum Caramelisieren

Zubereitung

- ▶ In einer feuerfesten, flachen Form Zucker caramelisieren lassen und mit einem Holzlöffel verteilen.
- ▶ Alle Zutaten, also Kondensmilch, Milch, Eier und Kokosraspel verquirlen und in das vorbereitete Geschirr geben.
- ▶ Ein hohes Backblech mit Wasser füllen, die Form mit der Masse hineinstellen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen stellen.
- ▶ Den Flan nach 30 Minuten mit einem Holzspieß prüfen. Am Spieß sollte keine flüssige Masse mehr kleben bleiben.
- ▶ Kühl serviert und mit Saisonfrüchten garniert, schmeckt dieses portugiesische Dessert köstlich.

Öffnungszeiten Montag
Mai bis Septemberab 16 Uhr
Oktober bis AprilRuhetag

Öffnungszeiten Dienstag-Sonntag
Dienstag bis Samstag.....8 - 24 Uhr
Sonntag.....8 - 22 Uhr

Lieblingshobby als Berufswunsch

Albina Ibrahimimi ist ein aufgestelltes 14-jähriges Mädchen. Sie besucht die 2. Realklasse und hat einen besonderen Berufswunsch: Tänzerin.

Sie ist das jüngste von vier Kindern. Zwei ältere Schwestern und einen älteren Bruder hat Albina. Somit konnte sie Vieles von ihren Geschwistern abschauen. Eins hat sie ganz früh von ihrer Schwester abgeschaut, nämlich das Tanzen. Schon als kleines Kind hat sie die Tanzschritte der Stars nachgemacht. Vielmal wurde sie ausgelacht, aber das habe sie nur noch mehr motiviert, so Albina.

Albina, wann hast du angefangen zu Tanzen und welche Art von Tanz magst du so besonders?

Albina: Schon als kleines Kind habe ich meine grosse Schwester nachgemacht. Mir gefiel Hip – Hop oder R'n'B am besten. Richtig angefangen hat alles in der 6. Klasse vor zwei Jahren. Als Abschlussfeier haben die Lehrer einen Musicstar-Wettbewerb organisiert. Dort gewann ich den 1. Platz. Ich war so motiviert und begeistert, dass ich mich sofort in eine Tanzschule habe einschreiben lassen. Wir sind eine Gruppe und tanzen ausschliesslich zu Hip – Hop und R'n'B Musik. Diese Art von Musik und Tanz mag ich so besonders, weil man dabei spontan sein kann. Es sind keine geübten und gelernten Schritte die man beherrschen muss. Was zählt ist Freestyle und Spontanität!

Was bedeutet für dich Tanzen?

Albina: Beim Hip-Hop Tanzen kann ich meine Gefühle am besten ausdrücken. Durch die Körpersprache vermittele ich meinen Mitmenschen was ich gerade empfinde und fühle. Es braucht keine langen Gespräche und keine Worte um etwas zu sagen. Dabei kann ich auch meine Kreativität ausleben. Es ist eine Art Kunst für mich.

Hattest ihr als Gruppe Auftritt, e was waren die eindrucklichsten Erlebnisse?

Albina: Ja, wir hatten schon viele Auftritte. Wir treten an Firmenanlässen auf, gehen an Wettkämpfe oder machen auf der Strasse ganz spontan ein Battle. Das eindrucklichste Erlebnis war vor zwei Monaten: Wir waren im Europapark in Rust, es fand ein Tanzwettbewerb statt. Leider reichte es nicht fürs Finale, aber trotzdem war es eine gute Erfahrung. Wir haben sehr viel Erlebt. Auf der Aftershowparty trafen wir viele

Prominente wie z.B. den Choreographen von Justin Timberlake. Eindrücklich war auch das „Break-Dancen“ eines 50-jährigen Mannes.

Hast du dich auch bei Casting – Shows beworben?

Albina: Ja, das habe ich auch schon gemacht. Momentan läuft noch ein Castig. Es ist das Max-Voice. Ich war in Heerbrugg und bin ins Finale gekommen. Ich freue mich sehr, dass ich es geschafft habe. Das Finale kommt bald und ich trainiere schon ganz fleissig.



Tänzerin Albina Ibrahimimi



Albina Ibrahimimi beim Training in Rebstein mit ihrer Tanzgruppe

Findest du das Angebot an Tanzschulen und Ähnlichem ist im Rheintal ausreichend?

Albina: Meiner Meinung nach ist es ausreichend.. Fast in jedem Dorf gibt es ein Angebot. Ich habe auch schon einen Tanzkurs in St. Margrethen gemacht.

Wie reagieren deine Lehrer wenn du in der Schule aufgrund eines Auftrittes fehlst?

Albina: Bist jetzt hatten sie immer Verständnis. So oft habe ich auch nicht gefehlt. Letztes Jahr fehlte ich nur zwei Mal im Unterricht.

Kannst du dir Vorstellen dein Hobby zum Beruf zu machen?

Albina: Auf jeden Fall. Am liebsten würde ich eine Lehre als Tanzpädagogin machen. Ich bin eine bescheidene Person und möchte nicht um jeden Preis eine erfolgreiche Hip – Hop – Tänzerin werden. Wenn sich die Chance ergibt etwas Professionel-

les zu machen, sage ich nicht nein, aber ich erwarte auch nicht zu viel. Ich bin froh, wenn ich eine Lehrstelle als Tanzpädagogin bekomme und wenn das nicht klappt, dann bleibt Hip – Hop- Tanzen eben mein Hobby und ich mache beruflich etwas Anderes.

Albina wir wünschen dir in deinem Berufsleben tolle Erfahrungen und vollste Zufriedenheit. (Vielleicht erzählst du uns in ein paar Jahren mehr davon?). Wir danken dir ganz herzlich für deine spontane Zusage und deine ehrlichen Antworten!

Sommerlager Blauring und Jungwacht St. Margrethen



Die Sommerlager-Teilnehmer mit Leiterteam vor dem Sarasani.



Spiel und Spass im Sommerlager von Jungwacht und Blauring.

Blauring und Jungwacht St. Margrethen machten sich in den Sommerferien auf den Weg ins Wallis, um dort eine Woche lang wie Piraten zu leben.

Die ersten beiden Tage gingen mit Lagerbauten und Spielen schnell vorbei. Während der ganzen Woche erlebten die Lagerteilnehmer mit ihren Leitern Wanderungen, Piratenateliers, Beisammensein im Sarasani, einen Wasserspielnachmittag und einiges Mehr. Piratenspiele rund um die geheimnisvolle Geschichte der verfluchten Mary beschäftigten die Lagerteil-

nehmer, denn von zwei Piraten erfuhr die Gruppe eines Nachts, dass das Lager mit einem Fluch belegt war - so geschahen öfters seltsame Dinge und es spukte in den Nächten rund um das Zeltlager. Am letzten Abend konnte der Fluch glücklicherweise gebrochen werden und so konnte die vergnügte Schar am nächsten Tag glücklich die Heimreise antreten.

Pro Senectute

Pro Senectute – Sammlung 2008

Pro Senectute ist die Anlaufstelle für alle, die Rat oder Unterstützung benötigen. Mit den drei Dienstleistungen „Information und Beratung“, „Begegnung und Austausch“ und „Hilfe und Betreuung zu Hause“ leistet Pro Senectute wirkungsvolle Dienste für ältere Menschen und deren Angehörige. Miteinander Lösungen finden, Austausch pflegen, Unterstützung bei der Alltagsbewältigung – das beinhalten diese Dienstleistungen.

Unterstützen auch Sie Pro Senectute. Helfen Sie uns, diese vielfältigen Dienste zum Wohle der älteren Menschen aufrecht zu erhalten. Ab Ende September finden Sie unseren Sammlungsprospekt mit Einzahlungsschein in Ihrem Briefkasten. Wir bitten Sie um Ihre Unterstützung und danken Ihnen herzlich für Ihre Spende.

PRO SENECTUTE Regionalstelle
Reitbahnstr. 2



9401 Rorschach
Tel. 071 / 844 05 16

Sorgen im
Alter hat
niemand
verdient.

**PRO
SENECTUTE**
Für das Alter

Spendenkonto 90-11561- 4
rorschach@sg.pro-senectute.ch

Suchen Sie einen Babysitter?

Im April 2008 besuchten wir den Babysitterkurs des Schweizerischen Roten Kreuzes in Altstätten. Der zweitägige Kurs handelte von dem richtigen Umgang mit Kleinkindern. Unsere Kursleiterin Frau Sonderegger lehrte uns das Wickeln und wie man bei einem Unfall oder einer Krankheit des Kindes richtig reagiert. Besonders viel Spaß hatten wir beim Brei kochen und beim Zubereiten von Schoppen und dem anschließenden Probieren, das keiner von uns wirklich schmackhaft fand.

Beim Bestehen des Kurses erhielt man eine Art Babysitterausweis. Da wir den Kurs erfolgreich bestanden haben und uns im Umgang mit Kleinkindern sicher fühlen, suchen wir nach Babysittermöglichkeiten.



Von links: Krisztina Scherrer, Martina Troxler und Luana Altieri.

Falls Sie einen Babysitter suchen ... wir drei sind am besten mittags oder abends erreichbar:

Krisztina Scherrer, 14, Tel. 071-7442232
Martina Troxler, 14, Tel. 071-7400507
Luana Altieri, 14, Tel. 071-8885891

Laura Bucher

Mosaik in eigener Sache

Eigene Mosaik Webseite

www.stmargrethen.ch

[Rubrik Bildung/Kultur](#)

[unter Mosaik](#)

Hier finden Sie aktuelle Informationen zur Dorfzeitschrift Mosaik.

Die jeweiligen Erscheinungsdaten und Redaktionsschlüsse der einzelnen Mosaik-Ausgaben sowie vollständige Adressen der Redaktionsmitglieder sind ersichtlich. Zudem können auf dieser Seite die bereits erschienenen Mosaik-Ausgaben heruntergeladen werden.

Gewerbeseiten

In jeder Mosaik-Ausgabe sind mindestens zwei Seiten dem St. Margrether Gewerbe gewidmet. Auf diesen „Gewerbeseiten“ haben ausschliesslich Gewerbetreibende in St. Margrethen, die Mitglied des Gewerbevereins sind und/oder ein Inserat im Mosaik geschaltet haben die Möglichkeit, ihren Betrieb vorzustellen oder auf einen besonderen Anlass (Jubiläum, Umbau oder Ähnliches) hinzuweisen.



Das Mosaik-Redaktionsteam (vlnr): Alma Tiric, Lea Müller, Guido Schneider (freier Mitarbeiter), Nina Müller, Laura Bucher, Angelika Müller.

Das Redaktionsteam begrüsst es, wenn solche Texte von den Gewerbetreibenden selbst verfasst und der Redaktion gestellt werden (Redaktionsschluss beachten!). Ein entsprechendes Merkblatt zum Download auf www.stmargrethen.ch (Ru-

brik „Mosaik“ unter Bildung/Kultur) erklärt alle notwendigen Schritte und informiert über alle wichtigen Details. Wenden Sie sich in Zweifelsfällen direkt an das Redaktionsteam!

Telefon: 071 - 744 49 36
E-Mail: laura.bucher@gmx.ch

Pfadi Grimmenstein im Bundeslager 21. Juli - 2. August 2008

Vorbereitungen

Lange vor den Sommerferien begannen für das Leiterteam die Vorbereitungen für das Contura08 in der Linthebene. Alle acht Unterlager versprachen spannende Erlebnisse und Eindrücke. Wir entschieden uns fürs Unterlager 2 „Fantasia“.

Am Samstag vor Lagerbeginn reisten wir mit einer Vorhut und einem Gautschilastwagen an, um unsere Zelte und das Tipi aufzustellen. Auch die Küche stellten wir auf. Sie musste bereit sein, wenn wir dann am Montag ankommen.

Lagerleben

Unser Tipi ragte stolz aus allen Blachenzelten und Sarrasanis heraus. Es wurde von Pfadern und Besuchern bestaunt.

Es war immer etwas los, und das Wetter spielte fast immer mit. So genossen wir das Baden oder Flossfahren in der kalten Linth. Im Lager gab es viele Attraktionen. Ein grosser Seilpark lud zum Klettern ein und der kleine Pool lockte auch immer wieder zum Hineinspringen. Oder die Dorfabende mit Musik und Attraktionen waren Höhepunkte. Da boten sich Gelegenheiten Kontakte zu knüpfen und Krawatten zu tauschen.

Mit den Nachbarn war schnell Kontakt geknüpft. Unser Gasherd mit Backofen hat den Koch der Nachbarabteilung angelockt. Wir waren uns schnell einig, dass er die Pizzas macht, wir den Backofen zur Verfügung stellen und alle gemeinsam speisen.

Besuche

Am Freitag in der ersten Woche besuchten uns Heidi Hanselmann, Regierungspräsidentin des Kantons St.Gallen. Wir durften die Glücksbringer für ihre Aktion „bewegen und begegnen“ spielen. Es war ein aufregender Morgen. Besuch mit viel Presse, das waren wir nicht gewohnt. Zu ihrer Begrüssung hatten wir uns etwas besonderes ausgedacht. Als ehemalige St.Margretherin haben wir sie in unsere Abteilung aufgenommen und „Montana“ getauft. (Schlagzeile im „ch“: Heidi Hanselmann heisst jetzt „Montana“)

Am Sonntag nach der ersten Woche war Besuchstag. Wir erwarteten Eltern, Grosse-



Gruppenbild mit Tipi

tern, Göttis, Gotten und Freunde. Auf dem Menüplan stand Salatbuffet mit Grillwürsten. Während die Besucher das Unterlager bestaunten, arbeitete die Küchenmannschaft auf Hochtouren. Nach der Rückkehr vom Rundgang war grosses Staunen über die herrlichen Salate und Würste. Nach gemütlichen Stunden hiess es aber aufbrechen und wir waren wieder unter uns.

Es geht dem Ende zu

Nach dem Besuchstag mussten wir die Abreise planen und vorbereiten. Natürlich



Abteilungsleiter Kuno v/o Panda tauft Regierungspräsidentin Heidi Hanselmann auf den Namen „Montana“.

wollten alle die letzten Tage noch in vollen Zügen geniessen. Selbst heftige Stürme, die an unseren Zelten rüttelten und bei andern Abteilungen diese gar zerrissen, taten der Stimmung keinen Abbruch. Wehmütig schlossen wir uns am Samstag in der zweiten Woche wieder der Pfadi-Völkerwanderung Richtung Bahnhof an. Müde und zufrieden mit vielen guten Eindrücken erreichten wir St.Margrethen.

Stimmen aus der Abteilung

Claudia Grundlehner v/o Kiruna

Das BuLa war für mich ein schönes Erlebnis. Ich konnte Erfahrungen sammeln. Wir hatten viel Spass miteinander und eine coole Zeit. Die Übungen waren sehr abwechslungsreich. Es war ein gelungenes und supertolles Lager.

Pascal Koller v/o Malimu

Es war ein super Erlebnis mit einigen hundert Pfadfindern im Unterlager Fantasia zu sein. Die Live-Band Auftritte fand ich toll! Was ich so schnell nicht vergessen werde, ist das Floss bauen und fahren. Das einzige, was ich schade fand, war, dass am 1. August kein Feuerwerk war. Alles in allem waren es zwei erlebnisreiche, spannende, abenteuerliche und einzigartige Wochen.

Danke

Das unvergessliche Erlebnis ist leider erst wieder in 12 Jahren möglich.

Wir danken allen, die uns unterstützt haben, damit die Teilnahme am BuLa contura08 möglich war.

Für viele von uns ist jetzt schon klar: Wir sind wieder dabei. Halt nicht mehr als Teilnehmer oder Teilnehmerin, sondern als Helfer oder Helferin.

Zum Schluss

Wer Lust auf Pfadi bekommen hat, ist jederzeit ganz herzlich eingeladen. Das Übungsprogramm hängt immer im Anschlagkasten bei der Praxis Dr. Huber.

Allzeit bereit

Kuno Hanselmann v/o Panda, Kornastr.22, 9430 St.Margrethen, Tel. 071 744 13 32

Ferien der St. Margrether Ärzte

Dr. Rordorf

27.09. – 12.10.2008
01.09. – 07.09.2008

Dr. Seitz

04.10. – 12.10.2008

Dr. Huber

Dr. Seeberger

06.10. – 18.10.2008

Männerriege Seniorenabteilung

Fitness im Alter

Die körperliche Fitness wird heutzutage in unserer Gesellschaft gross geschrieben. Und gerade wenn man älter wird, ist Bewegung für Muskeln und Gelenke von grosser Bedeutung. Man kann sich Fitness individuell oder in der Gemeinschaft in regelmässiger Folge aneignen. Eine solche Gelegenheit bietet die Männerriege Seniorenabteilung des Turnvereins STV St. Margrethen.

Das Seniorenturnen will alle interessierten Männer schon vor der Pensionierung ansprechen und hat nach oben keine Alterslimitierung. Dies belegen die jetzigen Mitglieder der Seniorenabteilung. Wenn es die Gesundheit und Beweglichkeit zulässt, kann man bis ins hohe Alter mithalten. Karl Widmer beweist es, er macht bei Gymnastik und Spiel noch mit seinen 90 Jahren voll mit. Das Programm umfasst jeweils Gymnastik, Spiel (Volleyball, Faustball usw.) und selbstverständlich wird die Kameradschaft besonders gepflegt. Das Turnen ist nicht auf Leistung ausgelegt, sondern jeder kann seinen Turn- und Spieleinsatz seinem körperlichen Vermögen individuell anpassen.



Die Männerriege Seniorenabteilung – vorderste Reihe rechts aussen das älteste Mitglied Karl Widmer, 90 jährig.

Die Leitung hat ein ausgewiesener Turner inne. Godi Tschärner ist ein vom STV ausgebildeter Senioreninstruktor und bürgt für eine gute Führung der Abteilung. Er legt Wert auf Spass und Freude an der Bewegung. Er führt ab und zu Aktivitäten im Freien wie Radfahren, Minigolf usw. durch.

Jeden Mittwochnachmittag finden in der Rheinauturnhalle von 14 – 15 Uhr Gymnastik mit kleinen Spielen und von 15 – 16 Uhr freies Faustballspiel statt. Es braucht keine Anmeldung, jeder ist jederzeit herzlich zu einem Schnupperturnen eingeladen!

Lisa Lupieri

Pro Juventute Markenverkauf

Wer kennt sie nicht die beliebten Marken der Stiftung pro juventute, die alljährlich zur Vorweihnachtszeit erscheinen und deren Erlös Kindern und Jugendlichen zugute kommen.

Auch in diesem Jahr kreierten Schulklassen aus Schwyz (SZ), Bévillard (JU) und Poschiavo (GR) unter Anleitung des Künstlers und bekannten Karikaturisten Ted Scapa Briefmarken zum Thema „Freundschaft“. Die Weihnachtsmarke wurde vom Künstler selber gezeichnet. Freundschaft beflügelt, Freundschaft beglückt, Freundschaft verbindet und unterstützt, lautet die Botschaft an Jugendliche und Erwachsene.

Bisher wurden St. Margrether Schulklassen beim Markenverkauf eingesetzt. Aus verschiedenen Gründen entfallen leider in diesem Jahr die persönlichen Besuche der Kin-

der an den Haustüren. Stattdessen werden Selfmailer direkt an die Haushalte verschickt. Die Bestellung und Auslieferung erfolgt per Post.

Das Bezirkskomitee der pro juventute „Am Alten Rhein“ bittet um Verständnis für diese leider notwendige Massnahme und hofft trotzdem auf Unterstützung der St. Margrether Bevölkerung, damit die laufenden Projekte, wie zum Beispiel der Ferienpass, auch in Zukunft durchgeführt werden können.

Nebst Briefmarken bietet pro juventute weitere Verbrauchsartikel an, wie z.B. Paketketten, Geschenkanhänger, Kunstkarten oder den besonders bei Jugendlichen beliebten Pestalozzi-Kalender.

Für die Stiftung pro juventute ist der Markenverkauf die wichtigste Einnahmequelle. Der Erlös des Verkaufs kommt zu 90



Prozent lokalen Projekten zugute und ermöglicht es pro juventute, sich weiterhin direkt für Kinder und Jugendliche in der Schweiz einzusetzen.

Ein Dank geht an alle Gönner/Gönnerinnen, die beim Kauf von pro juventute Artikeln mithelfen, dass Kinder und Jugendliche in ihren Rechten und Wünschen wahrgenommen werden.



Haus der sinnvollen Beschäftigung – Stiftung Business House

Stiftung Business House und Arbeitslosenprojekt SOHOMET

Zum Abschluss unserer Serie „ Gewerbe und Industrie in St. Margrethen“ wollen wir eine soziale Institution vorstellen, die aber genauso zur St. Margrether Gewerbe- und Industrielandschaft gehört wie ein herkömmlicher Betrieb. Auch bei Business House SOHOMET haben wir hinter die Kulissen geschaut und können so unseren Lesern einen Einblick in ein nicht alltägliches Unternehmen in unserem Dorf geben.

Stiftung Business House

Business House ist eine private, nicht gewinnorientierte Stiftung, die im Jahr 1994 gegründet wurde. In einer Zeit stark steigender Arbeitslosigkeit erkannten die Gründer Handlungsbedarf und setzten sich zum Ziel, Strategien zur Linderung der negativen Begleiterscheinungen der Arbeitslosigkeit zu entwickeln. Die Stiftung ist kontinuierlich gewachsen und führt aktuell je vier Arbeitslosen- und Ausgesteuerten-Projekte in der Region von Buchs bis St. Gallen. Business House finanziert sich durch Erträge aus den in den Projekten erbrachten Dienstleistungen sowie durch private und öffentliche Spenden. Zusätzlich werden die Teilnehmertage durch Beiträge der verschiedenen auftraggebenden Sozialversicherungs-Institutionen (Gemeinden, Regionale Arbeitsvermittlung RAV, IV) gedeckt.

Business House SOHOMET in St. Margrethen

Der Name SOHOMET setzt sich zusammen aus SO für Soziales, HO für Holzbearbeitung und MET für Metallbearbeitung. So erklärt sich auch das Tätigkeitsfeld des Projekts: Im Bereich Soziales führt SOHOMET im Auftrag diverser Institutionen Abklärungen und Wiedereingliederungen für erwerbslose Menschen durch. Ausgewiesene Fachkräfte beobachten und betreuen die Teilnehmer des Verzahnungsprogramms während einer Zeit von zwei Monaten intensiv, um dann dem Auftraggeber eine Empfehlung bezüglich der weiteren Arbeitsfähigkeit und Einsatzmöglichkeit (Art, Umfang etc.) des Teilnehmers abzugeben. Trainiert wird die Arbeitsfähigkeit unter anderem in der Holz- und Metallbearbeitung, für die im Betrieb 25 bis 35 Arbeitsplätze eingerichtet sind.

Arbeitsmarktnahe Beschäftigung

Business House SOHOMET erhält von



diversen Auftraggebern aus Gewerbe und Industrie interessante Aufträge, die die Teilnehmer des Projekts in der Werkstatt in arbeitsmarktnaher Art und Weise unter fachkundiger Anleitung ausführen. Bei Business House SOHOMET in St. Margrethen zerlegen die Teilnehmer zum Beispiel Elektronikschrott wie ausgediente Festplatten in ihre Einzelteile, um diese dann nach Material zu sortieren und entsprechend in die Wiederverwertung zu geben. Dabei werden gleichzeitig umfangreiche Materialkenntnisse erworben.

schult und erwerben wichtige Kenntnisse für die weitere Berufslaufbahn in Material- und Werkzeugkunde sowie Mess- und Prüftechnik. Bei entsprechenden Vorkenntnissen werden die Teilnehmer in der Werkstatt von Business House SOHOMET auch an den CNC-Drehmaschinen eingesetzt. Zusätzlich zur Herstellung diverser Teile für Aufträge aus der Industrie erwerben die Teilnehmer wichtige Qualifikationen und können danach CNC-Programme schreiben, lesen und korrigieren sowie das Werkzeug einrichten und die Maschinen bedienen.

Wöchentlicher Bildungstag

Jeweils am Mittwoch stehen die Maschinen und die Produktion in der Werkstatt von Business House SOHOMET still. Gearbeitet wird jedoch trotzdem, und



Der Industrieagoge Karl Ammann, Arbeitsagoge Hans Grüter und Stefan Schmid (vlnr) begleiten die Erwerbslosen auf dem Weg zurück in den Arbeitsmarkt.

Doch auch das Herstellen von Produkten ohne Produktionszwang nimmt einen wesentlichen Teil der ausgeführten Arbeiten ein: In der Holz- und Specksteinbearbeitung werden manuell und maschinell verschiedene Zier- und Gebrauchsgegenstände hergestellt. Hier sind handwerkliche Fähigkeiten und künstlerisches Flair gefragt. Die hergestellten Gegenstände werden später im Business House-Shop oder an diversen Verkaufsständen an Märkten in der Region verkauft.

Im Bereich Metallbearbeitung beschäftigen sich die Teilnehmer mit Techniken wie Feilen, Sägen, Bohren, Drehen und Fräsen. Dabei werden sie intensiv ge-

zwar an der persönlichen Weiterbildung. In diversen Kleingruppen oder auch einzeln besuchen die Teilnehmer wöchentlich einen zweistündigen Computerkurs, in dem sie wichtige Grundfertigkeiten wie Textverarbeitung zum Schreiben von Bewerbungen und Lebenslauf sowie Internetnutzung erwerben. Je nach Bedarf besuchen Fremdsprachige zudem wöchentlich einen Deutschkurs, der mit einem Zertifikat abgeschlossen wird.

Im ebenfalls wöchentlichen Bildungsteil werden die Teilnehmenden bei der persönlichen Stellensuche unterstützt und beraten. Vermittelt werden dabei Allgemeinwissen, moderne Kommunikati- ▶

onsregeln sowie wichtige Informationen zu Vorstellungsgespräch, Lebenslauf und Bewerbung. Im persönlichen Gespräch werden die beruflichen Möglichkeiten und Wunschvorstellungen ermittelt und formuliert.

Anspruchsvolle Betreuungsarbeit

Wenn Sie diesen Raum betreten, entscheiden Sie sich bitte dafür, diesen Tag zu einem guten Tag zu machen - diese Anforderung begrüsst den Arbeitenden beim Eingang zur Werkstatt und macht deutlich: Der Einsatz im Projekt erfordert ein hohes Mass an Eigenverantwortung, wobei aber die nötige Begleitung und Betreuung immer gewährleistet ist.

„Oberstes Ziel unserer Arbeit ist immer die Förderung von berufsrelevanten Qualifikationen der erwerbslosen Teilnehmer, um sie so auf ihrem Weg zurück in den primären Arbeitsmarkt zu begleiten“, erklärt Stefan Schmid von Business House SOHOMET arbeiten, ist die tägliche Betreuungsfunktion oft sehr anspruchsvoll und erfor-



Stefan Schmid ist bei SOHOMET unter anderem für die Administration zuständig.

Betrieb von SOHOMET die nötigen Abklärungen durch und begleiten die Teilnehmer während ihrer Zeit im Betrieb intensiv. Da auch Teilnehmer mit leichter körperlicher Behinderung oder psychischen Beschwerden bei Business House SOHOMET arbeiten, ist die tägliche Betreuungsfunktion oft sehr anspruchsvoll und erfor-

dert eine hohe Frustrationstoleranz: „Umso mehr freue ich mich, wenn jemand wieder eine Anstellung gefunden hat, das ist ein Highlight und die Krönung unserer Arbeit. Ich treffe oft ehemalige Teilnehmer, die mir noch Jahre später für unsere Arbeit danken.“

Aus Gründen der Privatsphäre zeigt das Mosaik keine Bilder aus den Werkstatträumen und den Projektteilnehmern bei der Arbeit.

Business House SOHOMET
Rheinstrasse 31a
9430 St. Margrethen
Tel. 071 744 06 42
Fax: 071 744 06 43
sohomet@businesshouse.ch
www.businesshouse.ch

Gabriela Brack

Das Jugendcafé CHILL in St. Margrethen ist eröffnet

Das Jugendcafé Chill in St. Margrethen ist am Samstag, 6. September 2008, mit einem Tag der offenen Tür und mit einer Party am Abend offiziell eröffnet worden.

Die Jugendlichen waren über den Andrang von erwachsenen Besuchern zum Tag der offenen Tür überrascht. Sogar Gemeindepräsident Paul Gerosa und Gemeindepräsident-Kandidat Reto Friedauer sowie weitere Behördenmitglieder zeigten sich am Jugendcafé interessiert.

Zur Eröffnungsparty selbst meinte Nathalie Tatzl, die an diesem Abend Dienst hatte: "Die Party ist gut besucht, aber ich wünsche mir noch mehr Gäste". Tatsache ist, dass das Angebot noch neu und daher noch nicht weit herum bekannt ist. Aber immerhin ungefähr 50 Jugendliche haben den Weg ins Chill gefunden.

Ein Blickfang im Chill selbst ist das Graffiti-Bild von Sandro Federer. Die Tische, Stühle und Sofas laden zum Plaudern ein, daneben ist genug Platz zum Tanzen. Eine gut bestückte Bar vervollständigt das Bild. Das Angebot richtet sich an Jugendliche ab 14 Jahren. Sie können im Chill, wie der

Name schon sagt, sich treffen, "abkühlen", plaudern und Spass haben bei der von ihnen gewählten Musik. Es versteht sich von selbst, dass Alkohol, Drogen und Rauchen untersagt sind. Das Chill ist am Freitag- und Samstagabend von 19.00 Uhr bis 24.00 Uhr geöffnet. Geführt wird es von einer Betriebsgruppe, die mittlerweile über 10 Jugendliche umfasst.

Die anwesenden Mitglieder der Betriebsgruppe zeigten sich nach dem Stress der letzten Tage vor Eröffnung müde aber zufrieden. Denn in unzähligen Stunden Fronarbeit wurde der Keller der Liegenschaft Walzenhauserstrasse 9 renoviert, umgebaut und eingerichtet. Weitere Informationen gibt es unter www.stmargrethen.ch / Soziales / Jugend oder unter www.chill-stm.ch.

Die Organisation des Jugendcafé CHILL ist aus dem Projekt JugendmitWirkung entstanden und wurde hauptsächlich durch die Jugendlichen selbst auf die Beine gestellt. Jugendarbeiter von St. Margrethen und weitere Erwachsene stehen ihnen dabei zur Seite. Auch die Gemeinde engagiert sich am Projekt.

Das CHILL steht für chillen = Treffen, Fun, Erholung, Abenteuer. Es bietet Raum, in dem Jugendliche von 14 bis 18 Jahre (ab OZ) innerhalb eines vorgegebenen Rahmens ihre Ideen verwirklichen können. CHILL soll als Alternative zur Beiz, der Strasse und kommerziellen Angeboten stehen. Es bietet Jugendlichen Entspannung und Erholung und regt zur Mitarbeit und Aktivität an. Gespräche, Diskussionen, Barbetrieb (kein Alkohol), Tanzen, das soll das CHILL bieten. Suchtmittel wie Alkohol und Drogen sind absolut untersagt!



Gautschi AG – neues Fensterbearbeitungszentrum

Seit Februar 2008 besitzt die Firma Gautschi Holz- & Fensterbau AG ein neues Fensterbearbeitungszentrum. Dieses arbeitet voll automatisch und stellt Fensterrahmen und Flügel in verschiedenen Grössen her. Die dreiteilige Maschine hat ein ausgeklügeltes System: Im ersten Teil werden alle Bohrungen und Fräsungen ausgeführt und im zweiten die Hirnholzbearbeitung. Im dritten Teil werden die Teile längsprofiliert und bedruckt. Die Maschine kennt 3500 verschiedene Fensterprofile.

Das topmoderne Hightech-Gerät erleichtert den Mitarbeitern die Arbeit erheblich. Früher wurden nacheinander zuerst alle linken, dann die rechten, die oberen und alle unteren Fensterteile für einen Fensterauftrag produziert. Durch das Fensterbearbeitungszentrum können vier Teile in einem Arbeitsschritt bearbeitet werden. Der ständige Werkzeugwechsel fällt weg.



Fritz Gois bedient das neue, hochmoderne Fensterbauzentrum.

So können in wesentlich kürzerer Zeit mehr Fenster produziert werden.

Zur kompletten Modernisierung wurden zusätzlich vier weitere Maschinen erneuert. Zudem wurde die Software angepasst und die Fenstersysteme überarbeitet und ergänzt.

GAUTSCHI GHF
Holz- & Fensterbau AG
St.Gallen / St.Margrethen

Hauptstrasse 148
9430 St. Margrethen
mail@ghf.ch
www.ghf.ch

Angelika Müller-Ruess

IOB – van Haastert-Heine Büro, Event, romantisches Weekend ...

„Gegenüber der Fähigkeit, die Arbeit eines einzigen Tages sinnvoll zu ordnen, ist alles andere im Leben ein Kinderspiel.“ Mit diesem Zitat von Goethe beschreibt Evelyn van Haastert-Heine ihre Auffassung von Organisation. Ihre Dienste sprechen Firmen und Private an, die Zeit und Lebensqualität gewinnen wollen. Business, Reisen, Freizeit und Haushalt sind ihre Fachgebiete.

Für Firmen organisiert Evelyn van Haastert-Heine Konferenzen, Sitzungen, Firmenfeiern, internationale Reisevorbereitungen. Jungunternehmern, die noch kein Büro führen, bietet sie sogenannte Start-Ups: Das Auslagern von Büroarbeiten, Korrespondenz in Englisch/Deutsch. Bei ihr kann z.B. ein Abruf-Abo für verschiedene Stunden-Pakete gebucht werden. Für Geschäftsleute und Private gestaltet sie Freizeitprogramme. Besucher führt sie an die besten Adressen der Region und im Ausland zum Übernachten und Essen. Sie verschafft Eintrittskarten für Theater, Konzerte, Festspiele. Sie denkt sich aus, wie ein romantisches Wochenende einem Liebespaar unvergesslich in

Erinnerung bleiben könnte. Für zeitraubende Alltagsdinge vermittelt sie Hilfe in Haus und Garten, übernimmt Behördenkontakte und plant Umzüge. Ein anspruchsvoller Auftrag war für sie das Mitgestalten des Rheintaler Lernfestivals.

Seit 2004 wohnt die Mutter zweier Kinder in St.Margrethen. Sie engagiert sich im Netzwerk Wiesenau und im STV-Kinderturnen. Auch in Bregenz, wo ihre Tochter zur Schule geht, ist sie Mitglied des Elternbeirats. Alexandra besucht eine österreichische Schule, weil das System mit dem deutschen kompatibel ist. Evelyn van Haastert-Heine empfindet das Leben im Ausland als Mehrwert. Die Unterschiede zwischen Deutschland und der Schweiz hält sie auf den zweiten Blick für beträchtlich. Ihr gefällt der höfliche Umgang hier wie auch die Zuverlässigkeit der Leute, gerade auch der Handwerker.

Nach einem Ratschlag für die persönliche Strukturierung im Alltag gefragt,



Evelyn van Haastert-Heine: Allrounderin in Sachen Organisation mit 20jähriger Erfahrung.

antwortet sie: „Viele Menschen verzetteln sich. Das Anlegen von Ordnern im Vorfeld erleichtert die Arbeit.“

IOB van Haastert-Heine
Ihr Organisationsbüro
Kornastr. 19
9430 St.Margrethen
Telefon: 071 - 744 06 04
E-Mail: vanhaastert@iob.ch
Internet: www.iob.ch

Umzug - Reise - Transport

Ohne das richtige Fahrzeug ist es anstrengend und mühsam. Miwag-Autovermietung in St. Margrethen ist spezialisiert auf Mietwagen für den besonderen Anspruch.

Ihre Fracht – unser Auto

Den grossen Umzug bewältigen Sie im Nu mit einem Transportfahrzeug mit Hebebühne. Bequem zu manövrieren und selbstverständlich mit Ihrem «PW-Ausweis» zu fahren.

Einen Familienanlass gemeinsam starten, einen Vereinsnachlass zusammen besuchen, die Möglichkeiten sind vielfältig, um Busse der Miwag-Autovermietung in Anspruch zu nehmen.

9 bis 16 Personen fahren mit! Das Erlebnis beginnt schon auf der Fahrt... und auf das Nickerchen auf der Heimreise muss nur Einer verzichten. Alle Fahrzeuge sind mit dem «PW- Ausweis» zu fahren.

Mit Miwag sicher ans Ziel

Zur Auswahl stehen Opel Vivaro 8-Plätzer, Movano 9- / 15- und 16- Plätzer Busse, Movano Lieferwagen. Bequeme Fahrzeu-



ge, sparsam im Verbrauch und selbstverständlich den konformen Sicherheitsvorschriften entsprechend. (Sicherheitsgurte für alle Mitfahrenden).

Ihre Fahrt – unser Auto

In Sachen Personenwagen finden Interessierte das Auto für den aktuellen Bedarf.

Diverse OPEL- und SUBARU- Modelle stehen zur Verfügung. Gediegen mit Opel Signum, praktisch mit Vectra- Caravan, kompakt mit Meriva und Corsa. Subaru Impreza und Legazy runden das Angebot ab. Automatic- Mechanisch- 4X4- Diesel oder

Bleifrei, es kann «fast» jeder Kundenwunsch erfüllt werden.

Die Preispolitik ist flexibel, auf Grundtarifen werden nach Bedarf Spezialpreise auf das jeweilige Kundprofil berechnet. Geschäftsführer Rolf Zehender ist für jeden Anspruch mit guten Angeboten bereit.

Miwag Autovermietung
Hauptstrasse 87
9430 St.Margrethen
Tel. 071 - 744 48 66



Laura Bucher

Das Zahnheilkunde Zentrum Rheintal freut sich auf Ihren Besuch

Das Team um die beiden jungen und erfahrenen Zahnärzte Rainer F. Latzko und Christoph Etter freuen sich ab sofort auf ihren Besuch.

Man hat die Praxis von den Kollegen Dres. Jovovic (Vater und Sohn), die den Betrieb über 30 Jahre geführt hatten, übernommen und jetzt dem neuen Motto angepasst: „I FEEL GOOD - Ich fühle mich wohl mit meinen Zähnen!“

„Schmerzen müssen heute nicht mehr sein“, so die beiden Zahnärzte. Die Ärzte betreiben mit ihren bisherigen und neuen Patienten eine Computer optimierte Vorsorge, und haben zudem in der Schmerztherapie nicht nur die Spritze zur Hand: „Wir sehen den Patienten und seine Erkrankung differenziert, wenn er das wünscht.“

Aufklärung und Information

Das Zahnheilkunde Zentrum ermöglicht sowohl den bisherigen Patienten der Praxis als auch neuen Interessenten die Möglichkeit, sich gezielt zu informieren.



Bernadette Pozivil, Rainer F. Latzko, Christoph Etter, Katharina Hitz, Daria N. Mirsberger, Stefanie Inhelder.

www.zahnheilkunde-rheintal.ch informiert umfassend und liefert Informationen rund um den Zahnarztbesuch. Wunschtermine können zudem jederzeit per E-Mail vereinbart werden:

Zahnheilkunde Zentrum Rheintal
Johannes-Brassel Strasse 13
Tel. 071 - 744 18 00
Fax 071 - 744 18 32

termin@zahnheilkunde-rheintal.ch



Veranstaltungen

OKTOBER

- 02. JUMULA-Konzert Musikgesellschaft
- 05. Marathon im Dreiländereck Gemeinde / Vereine
- 14. Follmondanlass im Park FUN
- 16. Öku. Seniorennachmittag evang. u. kath. Kirchgem.
- 24./25. Lottomatch Musikgesellschaft
- 28. Öku. Erntedankgottesdienst evang. u. kath. Kirchgem.

NOVEMBER

- 13. Follmondanlass im Park FUN
- 13. Evang. Seniorennachmittag evang. Frauenverein
- 14. Erzählnacht in der Bibliothek
- 20. Kath. Seniorennachmittag kath. Frauenverein

DEZEMBER

- 06. Adventskonzert evang. Kirchgemeinde
- 07. Klausmarkt Gewerbeverein / Vereine
- 12. Follmondanlass im Park FUN
- 14. Adventskonzert in der kath. Kirche Musikgesellschaft
- 31. Öku. Silvestergottesdienst evang. u. kath. Kirchgem.

Familientreff · katholischer und evangelischer Frauenverein

Adventskalender im Dorf

Erinnern Sie sich an die vielfältigen, wunderschönen Adventsfenster im Dorf?

Hätten Sie auch Lust, dieses Jahr ein Fenster zu gestalten? Dazu braucht es nur ein Fenster, das von der Strasse her gut sichtbar ist, und ein wenig Fantasie. Vom jeweiligen Kalendertag bis Sylvester sollte das Fenster jeden Abend beleuchtet sein. Wir freuen uns über viele Anmeldungen. Zögern Sie nicht lange, melden Sie sich mit untenstehendem Talon an. Die Anmeldungen werden nach ihrem Eingang berücksichtigt.

Anmeldeschluss ist der 28. Oktober 2008

Ich bin bereit, ein Adventskalender-Fenster zu gestalten

Name: Vorname:

Adresse: Telefon:

Strassenname Fenster:
Bitte genaue Angabe, von welcher Strasse aus das Fenster gut sichtbar ist.

Datum Unterschrift:

Anmeldung an
Sheila Tanner, Kornaustrasse 12, 9430 St. Margrethen



Bitte gut lesbar in Blockschrift

Impressum

Mosaik erscheint 4-mal jährlich
Nächste Ausgabe 02. Februar 2009
Redaktionsschluss 20. Dezember 2008

Inserate
Verkehrsverein St. Margrethen
c/o Tobler Felix
Unnothstr. 20 · 9430 St. Margrethen
Tel. 071 - 747 56 66 · Fax 071 - 744 57 34
E-Mail gemeinderatskanzlei@stmargrethen.ch

Redaktion
Bucher Laura
Tel. 071 - 744 49 36 laura.bucher@gmx.ch
Müller Nina
Tel. 071 - 744 73 58 nina.mueller1@gmx.net
Müller-Ruess Angelika
Tel. 071 - 744 30 25 heldsberg@tele2.ch
Müller Lea
Tel. 071 - 744 48 43 leamueller@hotmail.com
Tiric Alma
Tel. 071 - 744 66 32 alma.t@bluemail.ch

Gestaltung
Timm Evers
Rosenstrasse 12 · 9430 St. Margrethen
Tel. 071 - 740 02 90 · www.evers.ch
t@evers.ch

Druck
SäntisPrint AG · 9107 Urnäsch

