

LACHENDES

LIECHTENSTEIN

Aus dem gleichnamigen Buch von Prof. Otto Seger, 1982

Ein Hoch auf Gamprin

Volksabstimmung über das Kunsthhaus mit dem Ergebnis eines ganz knappen Ja. Ohne die grosse Mehrheit in Gamprin wäre eine Ablehnung herausgekommen.

Schaan nennt sich Hauptort der Kultur – davon war diesmal keine Spur, und auch den Berg, hochsubventioniert hat das Ergebnis nicht geziert. Die Balzner hat es halt gestört, dass Gutenberg nicht ihnen gehört. Da lob ich mir das Unterland, dort gibt es halt noch Kunstverstand. Wo stellen wir das Werk jetzt hin? Verdient hätt' es bestimmt Gamprin. Die Unterländer sind bescheiden und werden es Vaduz nicht neiden. Wer hätte daraufhin gewettet – die Residenz, von Gamprin gerettet?

Monarchie

Demütig war man, wenn es um eine Bitte an den Fürsten ging, zum Beispiel um Schenkung der Dachziegel für einen Schulbau. Die Einleitung des Briefes der Gemeinde Vaduz: Euere Durchlaucht wollen uns treuehormsamsten Unterthanen gnädigst erlauben, höchstdieselben mit nachstehend unterthänigster Bitte behelligen zu dürfen . . . und der Schluss: Wir schmeicheln uns mit der süssesten Hoffnung gnädigster Erhörung dieser unterthänigsten Bitte, die wir in tiefster Ehrfurcht erstreben. Eurer Durchlaucht Unterthänigst-treuehormsamste

Schule

Jetzt sind wir modern geworden. In den Schulen wird Sexualaufklärung betrieben. Das hat so angefangen, schon vor längerer Zeit: Aus Vorarl-

berg holte man eine Spezialistin auf diesem Gebiet, übrigens eine ledige. Sie klärte die kleinen Plankner auf. Ein Erstklässler war Wirtssohn, kam aus der Schule heim und sah die Aufklärerin beim Mittagessen. Da berichtete er seiner Mutter: «Mamma, wenn d'wessa wett, wo d'Poppele herkonnd, frog die da, die wäss es.»

Prozessionskirche

Die Heimkehr von Wallfahrten oder Bittgängen war nach ausgiebiger Stärkung manchmal fröhlich. Das schlechte Wetter wollte nicht bessern. Das ganze Heu war schon verdorben. So wallfahrten die Schellenberger um gutes Wetter zu beten nach St. Corneli. Vor der Rückkehr stärkte man sich in der «Eibe». Scheinbar so ausgiebig, dass «s'Manga Eduard» laut und ohne Unterlass betete: «. . . den du o Jungfrau gekreuzigt hast.»

KOCHEN

Sommerzeit ist die Zeit der Ausflüge, Wanderungen und Picknicks. Dazu gibt es interessante Informationen und leckere Rezepte aus dem Kochbuch von

JULIE'S Geheimnisse aus dem FÜRSTENHAUS LIECHTENSTEIN

Zitate aus «Julies Geheimnisse aus dem Fürstenhaus»:

Bei allen Mitgliedern der fürstlichen Familie sind Picknicks in der Umgebung des Schlosses sehr beliebt. Noch mehr im herrlichen Wandergebiet von Triesenberg, Gaflei, dem Samina- und Malbuntal. Wie vielen

Fremden sind Fürst Franz Josef II., Erbprinz Hans-Adam und Erbprinzessin Marie Aglaë, den Prinzen Philipp und Nikolaus, Prinzessin Nora, Prinz Wenzel und Fürstin Gina schon irgendwo in Liechtenstein begegnet ohne sie zu kennen?

Wer erkennt schon eine Fürstin in Bluejeans, mit Rollkragen-Pullover und Stiefel? Vielleicht hat schon mancher irgendwo eine einsame, passionierte Anglerin bewundert ohne zu wissen, dass es sich um Fürstin Gina handelt. (Angeln ist ein bevorzugtes Hobby der Fürstin.)

Rezepte für ein gelungenes Picknick

Maiskolben in Staniol (Alu-Folie)

Maiskolben von den Blättern befreien, mit Butter bestreichen und salzen. Mit Streuwürze und Pfeffer würzen und in eine Alu-Folie einwickeln. Mitten in die heisse Glut des Feuers legen und mehrmals wenden.

Picknick-Kartoffeln

Zubereitung sollte vor dem Aufbruch erfolgen. Von grossen, rohen Kartoffeln werden «Deckel» abgeschnitten und die Kartoffeln ausgehöhlt. Hackfleisch oder geschnittene Wurst wird mit Eigelb und einer in Milch aufgeweichten Semmel (oder Weissbrot) gut vermengt. Salzen, pfeffern und in die Kartoffel füllen. Deckel mit Zahnstocher oder Zündhölzer (ohne Kopf natürlich) feststecken. Mit oder ohne Alu-Folie in der Glut braten

Cipollata

Cipollata-Würstchen kaufen Sie am besten beim Metzger. Es sind kleine Kalbfleischwürstchen, die am offenen Feuer geröstet ausgezeichnet schmecken. Nehmen Sie genügend Zeitungspapier mit, denn die Würstchen wickelt man in tiefend-nasses Zeitungspapier und legt sie rund um die Glut des «Lagerfeuers». (Das Zeitungspapier muss langsam verkohlen). R.J.