

Gasthaus zum Engel (Chr. Brunhart): Stüble, Metzgerei.

Gasthaus zum Liechtensteiner Hof (M. Widmer):
9 Betten.

Restaurant Palazoles (A. Vogt): Café, Bar, Dancing.

Restaurant Roxy (Fam. Cagol): Bar, Dancing, Discothek.

Restaurant Schlosshof Gutenberg (E. Kaufmann):
Bar.

In Balzers besteht ein Kino mit fast täglichen Vorstellungen (Schlosskino, A. Kaufmann).

Der Fremdenverkehr wird seiner Bedeutung entsprechend als ergänzender Wirtschaftszweig aufgefasst. Doch sind touristische Entwicklungsmöglichkeiten vorhanden.

Hafaläb

Spricht der Liechtensteiner von einem «Hafaläb», so meint er entweder einen Bewohner von Balzers oder eine alte Mehlspeise, die früher in Balzers sehr verbreitet war und von der die Balzner ihren Spitznamen haben. «Hafa» bedeutet Hafen, «Läb» Laib. Rezept: Man nehme je 250 g Türken-(Maismehl) und Weizenmehl, mische das Mehl unter Hin-

Durch den Bau der Umfahrungsstrasse wurde im Ortsinnern eine vermehrte Verkehrsruhe gewonnen, die gute Ferien- und Erholungsmöglichkeiten schafft. Zahlreiche Ausflugsmöglichkeiten und die Lage in nächster Nähe bekannter Winter- und Sommerkurorte machen Balzers für den Erholungsuchenden attraktiv. Die Ortsplanung ist bestrebt, den Schlosshügel und seine Umgebung als Ruhe- und Erholungszentrum, als eigentliches Dorfzentrum, zu erhalten und auszubauen.

Die Burg Gutenberg selber, das Wahrzeichen von Balzers, befindet sich seit Herbst 1979 im Besitz des Landes Liechtenstein. Öffentlich zugänglich, könnte sie ein touristischer und kultureller Anziehungspunkt von regionaler Bedeutung werden.

Zur Förderung des Fremdenverkehrs besteht in Balzers ein Verkehrsverein.

zufügen von warmem Wasser, bis man einen ziemlich festen Teig erhält. Aus diesem forme man walzenförmige Laibe, lege sie in kochendes Salzwasser und koche sie, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann nehme man sie aus dem Hafen, lasse sie abtrocknen und schneide sie in Scheiben und brate diese in der Bratpfanne mit Butter und Fett.