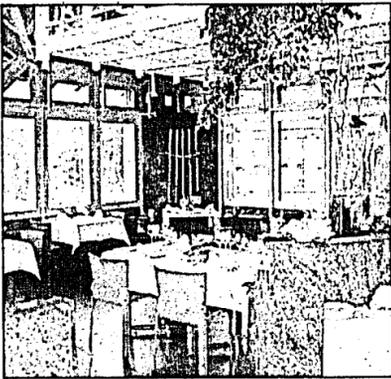


## INFOBOX

## Wine and dine

**CHUR** – «Auf ein kleines Schlarafenland dürfen sich alle anspruchsvollen Geniesser freuen, wenn sie ins Basilic von Gion und Rita Trepp in Chur kommen.» Dieses Kompliment erhielt kürzlich das Wirtehepaar von der Schweizer Illustrierten, die jeweils die besten Restaurants neu testet. Das Schweizer Magazin erhob das Basilic nun



Das Gourmet-Restaurant Basilic ist an der Susenbühlstrasse 43 in Chur.

definitiv zur ersten Adresse für anspruchsvolle Churer Gaumen. Anspruchsvoll ist auch das «Wine and dine» vom Freitag, 16. Mai 2003 um 18.30 Uhr. Mit dabei ist Thomas Donatsch, einer der besten Bündner Winzer, der zu jedem Gang einen speziellen Tropfen serviert. Das Spezialmenü vom 16. Mai: Gebratene Entenleber auf caramelierten Aprikosen und Mandelsplitter, Zitronengrassuppe mit Scampi, Steinbutt auf Lauch à la crème, Avner Milchgitzi mit Churer Spargeln und Kartoffelgnocchi, Thusner Schokoladekuchen mit Vanilleglacé, Käseteller mit Bündner Bimbrot sowie Kaffee und Grappa. Preis: 139 Franken. Reservation unter: 081 / 252 35 05.

## Mit Tuba und Drums!

**MONTLINGEN** – The Moondog Show erklären kurzerhand ihre Heimatstadt Basel zum Vorort «New Orleans». Sänger Pink Pedrazzi und Gitarrist Pascal Biedermann starten ihre ersten Konzerte im Sommer 1997. Die beiden erfahrenen Musiker entdecken ihr gemeinsames Interesse für die ganze Bandbreite der amerikanischen Musikkultur – von Blues und Country-Rock bis Soul, Folk und Rock'n Roll. Klasse Slide und auch sonst wunderbare Gitarren, vibrierend, schneidend... keine virtuosen Kabinettstückchen sondern herrliche Sounds und melodisches Spiel. Optimal! Speziell für die kleineren Bühnen finden Pascal und Pink im Multiinstrumentalisten und Produzenten Peter Wagner (Funky Brotherhood, Andreas Vollenweider) und Jörgen Welander zwei ideale Partner. Zwei Gitarren mit Drums und Tuba: Die Songs der Moondog-Show auf's Minimum reduziert und in New Orleans Style – für Liebhaber guten Songwritings und Kenner des guten Grooves! Im Grütti an der Kriessernstrasse 16 in Montlingen.



Zum Muttertag am 11. Mai ab 20 Uhr live im Grütti «the club» The Moondog Show.

# Asiatische Naturprodukte

## Kunsth Handwerk aus hochwertigen Materialien im Ethno Café in Schaanwald

**SCHAANWALD** – Die wunderschönen Skulpturen, Unikate, Vasen, Laternen, Tierfiguren und Zimmerbrunnen aus Marmor und Sandstein, die im Ethno Café in Schaanwald ausgestellt sind, wurden in Vietnam, Laos und Kambodscha von Hand gefertigt. Noch bis Ende Juni zeigt Kurt Büchel diese asiatischen Kostbarkeiten.

• Mario Hoeb

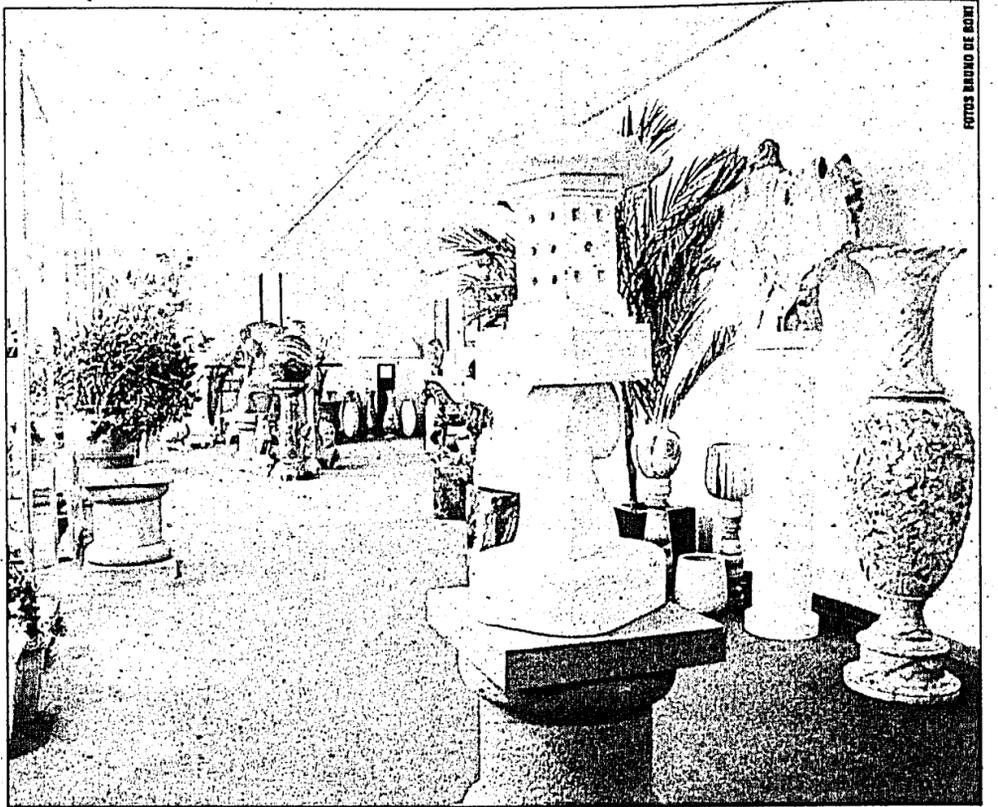
«Seit einem Jahr befassen wir uns mit der Herstellung von edlen Marmor- und Sandsteinprodukten. Eine eigene Produktion in Asien ermöglicht einzigartige, handgefertigte Produkte wie Marmorschalen, Marmorkugeln mit einem Durchmesser von bis zu 80 cm, Brunnen für innen und aussen oder Wasserspiele zu erschwinglichen Preisen herzustellen», erklärt Kurt Büchel, der über zehn Jahre in Asien und Afrika lebte.

So kostet beispielsweise ein Zimmerbrunnen (80 cm hohe schwarze Marmorsäule mit weisser Marmorkugel, die sich durch die Wasserkraft dreht) 2200 Franken. Oder eine 80 cm hohe schwarze Marmorsäule, auf der eine Weltkugel aus schwarzem Marmor platziert ist, kostet 2400 Franken.

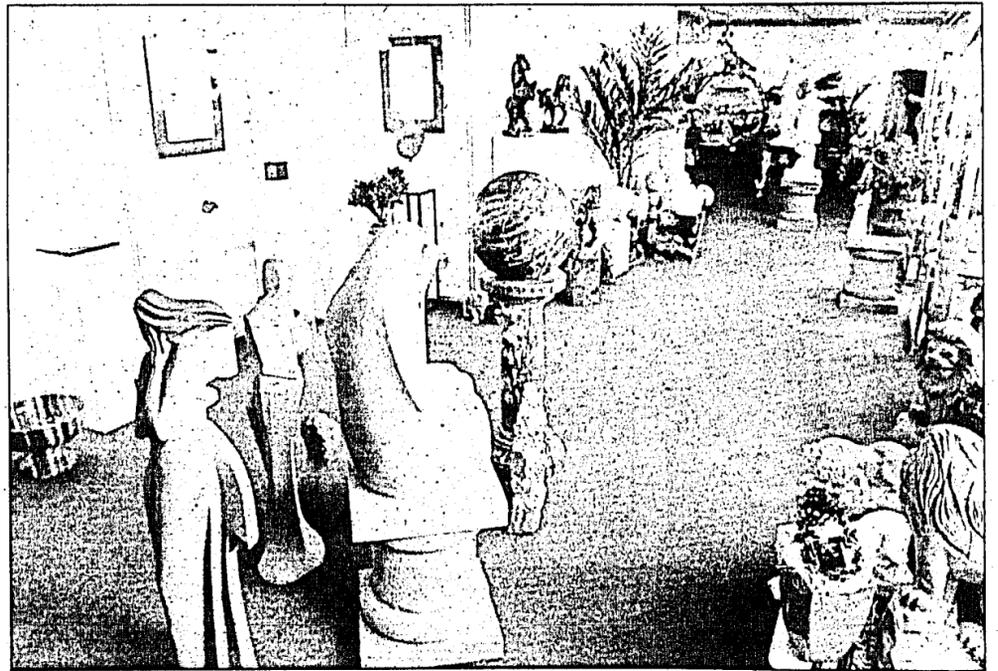
Ein weiteres Schmuckstück für 2700 Franken ist der 140 cm hohe Marmorbrunnen.

## Eigene Ideen umsetzen!

«Die Kunstartikel werden auf Grund unserer Ideen, Vorgaben und Zeichnungen in minutziöser Handarbeit von erwachsenen, hochqualifizierten Steinhauern in Asien gefertigt», unterstreicht Kurt Büchel weiter. «Wir realisieren jeden Wunsch, der Kunde bestellt nach seinen eigenen Ideen und Vorlagen sein gewünschtes Objekt.» Marmor aus 14 verschiedenen Farben und Sandstein von bester Qualität werden von Kurt Büchel persönlich in Vietnam ausgesucht, dies garantiert qualitativ hochwertige Produkte. Jedes Kunstwerk wird überwacht und bildlich dokumentiert, dadurch hat der Kunde die Garantie, dass es sich um keine Serienarbeit handelt. Die Lieferfrist beträgt durchschnittlich zwischen drei und vier Monaten.



Die Kunstartikel aus Marmor, Sandstein und Keramik werden nach den Ideen, Vorgaben und Zeichnungen in minutziöser Handarbeit in Asien hergestellt.



Die verschiedenen Kunsthandwerke aus hochwertigen Materialien wie Marmor, Sandstein und

Keramik werden täglich im Ethno Café in Schaanwald (vis-a-vis der Kirche) bis Ende Juni gezeigt. Die Ausstellung ist von Montag bis

Samstag ab 16 Uhr bis open end geöffnet. Termine können auch unter 371 12 50 oder 079 / 610 41 70 abgemacht werden.

# www.gastroguide.li

## Der Online-Gastronomieführer der Region

**BENDERN** – Sie wollen essen oder ausgehen und wissen nicht wo? Sie wollen über Veranstaltungen im Gastronomiebereich informiert werden? Seit drei Wochen ist das umfang- und funktionsreichste Gastronomieportal für Liechtenstein und Umgebung online. Während dieser Zeit konnten weit über 900 Betriebe ihre Daten eigenständig und kostenlos aktualisieren. Eine Fülle an Informationen erwartet den Internetbenutzer und täglich werden es mehr.

Am 10. April wurde – soweit möglich – allen Gastronomiebetrieben der Region «Liechtenstein» (Bündner Herrschaft, Bad

Ragaz, Sargans, Walenstadt, Werdenberg, Liechtenstein, Wildhaus, Altstätten, Diepoldsau, Hohenems, Feldkirch, Frastanz) der Online-Zugang zur Plattform zugest. Die kostenlose Möglichkeit wurde in überwältigendem Masse genutzt und die Internetbenutzer können mit der Volltext- oder Detailsuche nach «ihrem» Gastronomiebetrieb suchen (Spielplatz, Saal, Speiseangebot, Spezialitäten, NR-Tisch, Ortschaft u.v.a.m.) – aber überzeugen Sie sich selbst vom Umfang und den Möglichkeiten auf [www.gastroguide.li](http://www.gastroguide.li).

## Wettbewerb

Registrierte Internetbenutzer

(myGuide) können nicht nur am regelmässigen Wettbewerb attraktive Preise gewinnen. Es wird Ihnen ebenfalls die kostenlose Möglichkeit geboten, Menüs zu abonnieren, welche Sie auf Wunsch wöchentlich oder gar täglich per E-Mail zugestellt bekommen. Veranstaltungen werden auf Wunsch per SMS kostenlos zugestellt.

## Werbemöglichkeiten

Wir bieten Ihnen oder Ihrem Unternehmen auf [gastroguide.li](http://gastroguide.li) folgende, interessante Werbemöglichkeiten: Bannerwerbung, Inserate und SMS-Sponsoring. Die Details und Preise dazu finden Sie auf unserer Homepage oder kon-

taktieren Sie uns via E-Mail unter [werbung@gastroguide.li](mailto:werbung@gastroguide.li)

## Erweiterte Funktionen

Gegen ein geringes jährliches Entgelt (250 Franken im Jahr) können sich alle Gastronomiebetriebe der Region noch detaillierter auf [gastroguide.li](http://gastroguide.li) präsentieren (Publikation von Menü-, Speise- und Weinkarte, Anzeige von Logo und Bildern sowie Reservationsanfragen).

Ihr Betrieb ist nicht in [gastroguide.li](http://gastroguide.li) aufgeführt oder bei allgemeinen Fragen sind wir jederzeit gerne für Sie da.

Homepage [www.gastroguide.li](http://www.gastroguide.li), E-Mail [info@gastroguide.li](mailto:info@gastroguide.li), Telefon 377 45 95, Fax 377 45 30.