

**WEITERBILDUNG**

**Modeschmuck im neuen Trend**

VADUZ – Aus alt wird neu – oder etwas Neues aus Neuem! Selbstgemachter Schmuck ist immer etwas Besonderes, deswegen fertigen wir aus Nylon-, Silber- und Goldschnüren sowie schönen Perlen und diversen anderen Materialien unsere eigenen Hals- und Armbketten an. Der Kurs 129 beginnt am 23. Oktober um 18 Uhr im Werkraum der Primarschule Ebenholz, Vaduz, Leitung Astrid Ender.

Anmeldung und Auskunft bei der Erwachsenenbildung Stein-Egerta in Schaan, Telefon 232 48 22 oder per E-Mail: info@stein-egerta.li

**Kochen und gut Essen**

SCHAAN – Gourmet-Küche - Vegetarisch - Wild - Fisch - Fleisch. Wer möchte nicht als Gastgeber ein anspruchsvolles Festmenü kreieren und dazu einen auserlesenen Wein servieren können? In den Kochkursparty's wird ein Mehrgang-Menü gekocht und präsentiert. Der Kurs 189 beginnt am 23. Oktober um 19 Uhr im GZ Resch in Schaan. Insgesamt vier Abende, Leitung Peter Knöpfel und Klaus Zimmermann. (Gourmet-Club Schaan).

Anmeldung und Auskunft bei der Erwachsenenbildung Stein-Egerta in Schaan, Telefon 232 48 22 oder per E-Mail: info@stein-egerta.li

**Computer-Förderkurs für Schüler**

SARGANS/BUCHS – Im Förderkurs für Schülerinnen und Schüler der Computerschule Sargans & Buchs eignen sich interessierte 12- bis 15-Jährige vertiefte Kenntnisse der gängigen Programme an. Die Teilnehmenden lernen Informatik-Grundlagen, Zehnfingersystem, Dokumentablage mit Windows, Schreiben und Gestalten mit Word, Rechnen und Gestalten mit Excel, Zeichnen und Bilder bearbeiten, Informationssuche im Internet und Kommunizieren mit elektronischer Post. Die Schülerinnen und Schüler haben auch die Möglichkeit, individuelle Projekte zu bearbeiten.

Der erste Kurs beginnt am Montag, 3. November, um 17.45 Uhr in der Computerschule Sargans und dauert bis Ende März 2004. Pro Woche findet unter der Berücksichtigung des Schulferienplans eine Lektion statt. Die Teilnehmerzahl pro Gruppe ist auf acht Schüler begrenzt. Die Kursleitung kann so individuell auf die Schüler eingehen und die jeweiligen Bedürfnisse berücksichtigen. Der Förderkurs ist zudem eine gute Vorbereitung für weiterführende Schulen. Je nach Vorkenntnissen ist es möglich, im laufenden Kurs einzusteigen bzw. den Europäischen Computerführerschein zu erwerben.

Weitere Informationen und Anmeldung unter Tima Bildung AG, Computerschule Sargans & Buchs, Ragazerstrasse 12, 7320 Sargans, Tel. 081 720 02 50 oder unter www.tima.ch.

# Die Speise der Götter

In Schaan eröffnet in Kürze das Fachgeschäft «CHOCOLATL»

SCHAAN – Ein Fachgeschäft für Schokolade? Die meisten verbinden mit dem Begriff Schokolade einen Massenartikel, den man an jedem Kiosk oder im Supermarkt kaufen kann. In Schaan eröffnet am Wochenende «CHOCOLATL», ein Fachgeschäft, das der Schokolade wieder zu ihrem angestammten Rang als edles Genussmittel verhelfen will.

Seit einigen Jahren schon liegt Schokolade, einst sakraler Trank präkolumbianischer Hochkulturen, dann Kultgetränk der feinen europäischen Gesellschaft und im 20. Jahrhundert meist verramschter Massenartikel, unter Gourmets im Trend. Weltweit entstehen kleine und kleinste Manufakturen, die es sich zum Ziel gesetzt haben, unverwechselbare, feine Schokolade zu produzieren. Auch traditionelle Anbieter, insbesondere aus den klassischen Schokoladelländern Frankreich und Italien, sind mit neuen Produkten ganz vorne mit dabei. Diesen Chocolatiers geht es nicht um besonders milchige, rahmige oder fruchtige Beimischungen zu einem mehr oder weniger kakaohaltigen und vor allem süssen Trägermaterial, sondern primär um den Kakao selbst.



In Kürze eröffnet in Schaan ein Fachgeschäft für Schokoladengenuss.

Kakao wächst in den Früchten eines Baumes mit der botanischen Bezeichnung Theobroma cacao (Speise der Götter) heran. Grundsätzlich gibt es drei verschiedene Kakaoarten: Criollo, Forastero und Trinitario. Über 95 Prozent der Weltkakaomeile entfallen auf Forastero, eine robuste, ertragreiche und im Aroma eher simple Variante. Criollo gilt als besonders edel, bringt aber deutlich weniger Ertrag. Bei Trinitario handelt es sich um eine Hybridform, welche die positiven Eigenschaften der beiden ande-

ren Varianten miteinander verbindet. Schokoladen werden meist aus verschiedenen Kakao kombiniert. Die Industrie geht, schon weil sie riesige Mengen Kakao für die gleich bleibende Qualität ihrer Produkte braucht, in aller Regel immer so vor. Auch kleine, exklusive Chocolatiers komponieren zum Teil – mit viel Liebe und Sorgfalt – ihre Schokoladen aus unterschiedlichen Kakao. Die Tendenz geht aber eindeutig in Richtung sorten- und herkunftsreine Schokolade, also weg vom Verschnitt und hin zum grand

cru. Mit Kakao verhält es sich ähnlich wie mit Wein. Je nach Sorte und Herkunft entwickelt Kakao ganz unterschiedliche Aromen, die mitunter Assoziationen an verschiedenste Früchte, Blüten oder Gewürze wecken. Der Kakaogehalt allein sagt noch lange nicht alles über die Qualität einer Schokolade aus, wie manch einer glaubt.

Was hat es denn nun mit der berühmten Schweizer Schokolade auf sich? Die Schweiz ist die klassische Heimat der «Industrieschokolade», über die wahre Chocoholics gerne die Nase rümpfen. Aber immerhin waren es die Erfindungen der Schweizer Henri Nestlé (Milchpulver, 1867), Daniel Peter (Milchschokoladetafel, 1879) und Rudolphe Lindt (Conchiieren, 1879), durch die Tafelschokolade, wie wir sie heute kennen und ohne die Chocoholics nicht leben können, erst möglich wurde.

Schokolade ist entgegen der landläufigen Meinung übrigens sehr gesund. Sie beugt u.a. Herzinfarkt und Krebs vor, schützt vor Karies und wirkt antidepressiv. Wer mehr über Schokolade erfahren will, kann dies bei Chocolatl im Bahnhof 18, in Schaan tun. Näheres unter www.chocolatl.li.

## Start ins neue Vorlesungsjahr

Das Senioren-Kolleg Liechtenstein startet ins neue Semester

MAUREN – Am 6. November startet das Senioren-Kolleg Liechtenstein bereits sein fünftes Vorlesungsjahr. In diesen Tagen erscheint dazu das neue Programmheft. Im Wintersemester findet auch die 100. Vorlesung seit der Gründung des Senioren-Kollegs 1999 statt.

Ständiges Weiterbilden ist gerade für Menschen im dritten Lebensabschnitt ein aktuelles Thema. Dies belegt die grosse und regelmässige Beteiligung der Seniorinnen und Senioren am Vorlesungsprogramm der letzten vier Jahre. Das Senioren-Kolleg Liechtenstein wurde 1999 als Projekt im Rahmen des Jubiläums «300 Jahre Liechtensteiner Unterland» in Mauren gegründet.

Die 23 angebotenen Themen spannen einen weiten Bogen über verschiedenste Wissensgebiete. Für die Referate konnten wieder interessante und kompetente Referentinnen und Referenten gewonnen werden. In den Vorlesungen ist im-



Lothar Ritter, Präsident, Senioren-Kolleg Liechtenstein.

mer wieder das grosse Interesse und Engagement der Seniorinnen und Senioren zu spüren. Neben der reinen Wissensvermittlung soll auch die Begegnung und das Gespräch in ungezwungener Atmos-

phäre ein wichtiges Merkmal der einzelnen Veranstaltungen sein.

In diesen Tagen erscheint das neue Programmheft für das Vorlesungsjahr 2003/04. Es wird an interessierte Kreise verschickt und in den Tageszeitungen publiziert. Das Programm kann auch auf dem Internet unter www.senioren-kolleg.li abgerufen werden. Die Vorlesungen finden jeweils am Donnerstag von 15.15 bis ca. 16.45 Uhr in der Aula der Primarschule Mauren statt. Der Vorlesungsbetrieb startet am Donnerstag, 6. November 2003. Wie schon in den letzten Jahren kann man sich für das ganze Vorlesungsjahr oder für ein einzelnes Semester einschreiben. Auch der Besuch einzelner Referate ist mit einer Tageskarte jederzeit möglich.

In diesem 5. Vorlesungsjahr kann bereits die 100. Vorlesung des Senioren-Kollegs Liechtenstein gefeiert werden. Das Jubiläumsreferat wird von Prof. Dr. Gerold Hilty zum Thema «Das Wunder der Sprache» gehalten. Prof. Hilty hat

1999 als Präsident der Senioren-Universität in Zürich die erste Vorlesung des Senioren-Kollegs Liechtenstein gehalten.

Bei der Zusammenstellung des Vorlesungsprogramms arbeitet die Programmkommission des Senioren-Kollegs teilweise mit der Senioren-Universität Zürich zusammen. Rund ein Drittel der Veranstaltungen wird jedoch im direkten Kontakt mit kompetenten Persönlichkeiten aus unserer weiteren Region gestaltet. Eine enge Zusammenarbeit verbindet das Senioren-Kolleg auch mit der Standortgemeinde Mauren. Sie unterstützt das Senioren-Kolleg in verdankenswerter Weise und stellt die Räumlichkeiten zur Verfügung.

Der Vorstand des Trägervereins, wie auch die Programmkommission sind überzeugt, dass die Zuhörerinnen und Zuhörer auch im neuen Vorlesungsjahr wieder viele interessante Stunden und angeregte Diskussionen im Senioren-Kolleg Liechtenstein erleben werden.

ANZEIGE



Wir finanzieren mehr Immobilien als jede andere Bank. Aus gutem Grund.

Jetzt ist der Zeitpunkt günstig, mit uns über die Finanzierung Ihres Wohneigentums zu sprechen. Nicht nur weil die Zinsen momentan tief sind. Sondern weil wir als Marktleader im Hypothekengeschäft eine umfassende Produktpalette anbieten, die Ihrer persönlichen Situation Rechnung trägt. Übrigens entfallen mit Abschluss einer Hypothek beim UBS Privatkonto praktisch alle Dienstleistungspreise. Grund genug, jetzt ein Gespräch zu vereinbaren. Damit wir gemeinsam eine Offerte ausarbeiten können. Telefon: 0800 884 556 oder www.ubs.com/hypo

