

FBP-TERMINE

Jahresversammlung der FBP Planken

PLANKEN – Heute Mittwoch, 19. Oktober, um 19.30 Uhr, findet im Dreischwesternhaus in Planken, die Jahresversammlung der FBP Planken statt. Alle Einwohner/-innen der Gemeinde sind dazu herzlich eingeladen

Programm

- Apéro
- Begrüssung
- Jahresrückblick des Ortsgruppenvorstandes
- Wahl des Vorstandes und der Delegierten
- Bericht aus der Gemeinderatsstube
- Bericht der Regierung, des Landtages
- Diskussion

Der Ortsgruppenvorstand freut sich auf zahlreichen Besuch. FBP-Ortsgruppe Planken

Herbst-Frühshoppen

MAUREN/SCHAANWALD – Die Bürgerpartei der Gemeinde Mauren-Schaanwald freut sich, alle interessierten Einwohnerinnen und Einwohner am Sonntag, 23. Oktober, ab 10.45 Uhr, zum Herbst-Frühshoppen in das Gasthaus Hirschen einzuladen.

Im Mittelpunkt steht ein ungezwungener Gedankenaustausch über aktuelle Themen des Gemeinde- und Landesgeschehens mit Vorsteher Freddy Kaiser, Regierungsrätin und Aussenministerin Rita Kieber-Beck sowie den Landtagsabgeordneten Rudolf Lampert und Johannes Kaiser. Einerseits informieren sie Sie aus erster Hand und andererseits haben sie ein offenes Ohr für Anliegen, bei welchen Sie Ihre Meinungen einbringen möchten. FBP-Ortsgruppe Mauren/Schaanwald

Auf dem Boden unserer Geschichte

BENDERN – Die FBP-Ortsgruppe Gamprin-Bendern lädt am Montag, 24. Oktober 2005, alle interessierten Einwohner der Gemeinde zu einem Vortrag ein. Peter Geiger referiert über die Geschichte unseres Kirchhügels. In Verbindung mit der Geschichte unseres Landes erhalten wir an diesem Abend von dem fachkundigen Forscher des Liechtenstein-Instituts einen Einblick in die Geschichte unseres Landes und was sich in Verbindung damit auf unserem Kirchhügel abgespielt hat. Neben dieser Einführung in unsere eigene Geschichte besteht die Gelegenheit, von Peter Geiger mehr über seine Forschungsergebnisse zur Zeitgeschichte unseres Landes zu erfahren. Wir treffen uns am 24. Oktober 2005 um 19 Uhr beim Liechtenstein-Institut in Bendern. Nach der Veranstaltung, die ca. eine Stunde dauert, lädt die Ortsgruppe zu einem Apéro ein. Auf zahlreiche Besucher freut sich der Vorstand

FBP-Ortsgruppe Gamprin-Bendern

Frisch ab Presse

Reger Andrang in der Mosterei Schellenberg

SCELLENBERG – Mit dem Herbststeinzug beginnt auch für die Mostereien im ganzen Land die Arbeit. Rund 25 000 Liter reiner Apfelsaft werden dieses Jahr in der Mosterei Schellenberg gepresst. Für den Betreiber Helmuth Schwendinger bedeutet dies, eine Menge zu tun.

• Philipp Schneider

Gegenüber des Klosters Schellenberg liegt das kleine, idyllische Mosterei-Gebäude, das seit sieben Jahren von Helmuth Schwendinger betrieben wird. Besitzerin ist die Mosterei-Genossenschaft Schellenberg, die im Jahr 1893 gegründet wurde. Die Genossenschaft ist für die Erhaltung des Mosterei-Gebäudes und deren Einrichtungen verantwortlich. Sie besteht aus 10 Mitgliedern, zu denen auch die Gemeinde Schellenberg, als Besitzerin des Gebäudes, gehört.

Laut Helmuth Schwendinger werden in der Most-Saison, Anfang September bis Ende Oktober durchschnittlich, 25 000 bis 35 000 Liter Most gewonnen. Aus 100 kg Äpfel werden ungefähr 70 Liter Most gepresst. In Schellenberg wird nur reiner Apfelsaft herge-



Helmuth Schwendinger an der Arbeit mit der Obst-Schnell-Packpresse der Mosterei Schellenberg.

stellt. Auf die Zugabe von Birnen oder Konservierungsmitteln wird verzichtet.

Äpfel aus dem Thurgau

Mit 25 000 Litern kann das Jahr 2005 als unterdurchschnittlich eingestuft werden. Als Grund für die geringe Ausbeute nennt Helmuth

Schwendinger unter anderem den schlechten Frühling. Die Obstqualität habe aber nicht unter dem schlechten Wetter gelitten. Elementar für die gute Qualität der Äpfel sei vor allem die ausgiebige Pflege der Obstbäume. «Wichtig ist vor allem, dass die Äste der Bäume gut geschnitten werden. Wirft man einen Hut einen Baum hoch, so sollte dieser nicht hängen bleiben», erklärt Helmuth Schwendinger in Erinnerung an seine Schulzeit an der Landwirtschaftsschule.

Zur Kundschaft der Mosterei gehören vor allem Leute aus Schellenberg und Umgebung, die den Most aus ihren eigenen Äpfeln für den Hausgebrauch beziehen. Den gepressten Süssmost lassen viele Kunden je nach dem zu saurem Most gären. Auch aus der Schweiz holt Helmuth Schwendinger Obst: «Aus Gams und dem Thurgau bekommen wir Äpfel, die nicht für den Verkauf geeignet sind, weil sie zu gross oder zu unförmig sind.»

Mit dem Mostverkauf erzielen die Schellenberger zwar keinen grossen Gewinn. Die anfallenden Selbstkosten, wie die Wasserrechnungen oder die Wartung der Anlage können jedoch gut gedeckt werden.

Gegärt oder pasteurisiert

Von der Mosterei Schellenberg erhält man frischen oder pasteurisierten Süssmost. Um die natürli-

che Gärung des Apfelsaftes zu verhindern, muss er pasteurisiert werden. Für die Pasteurisation muss der Saft auf etwa 75 Grad erwärmt und anschliessend luftdicht verschlossen werden. Ohne Konservierungsmittel und andere Zusatzstoffe bleibt der Süssmost mindestens ein halbes Jahr haltbar. Der ideale Lagerort für den goldenen Saft ist ein kühler Keller.

Ob pasteurisiert, gegärt oder frisch ab Presse – ein Glas Most ist ein gesunder Durstlöcher.



Viele Leute aus der Umgebung bringen ihr eigenes Obst in die Mosterei.

SÜSSMOST

Der gesunde Durstlöcher

Süßmost liefert leicht verdauliche, rasch wirkende Energie und versorgt uns gleichzeitig mit vielen unentbehrlichen Nährstoffen, Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen. Die natürliche Kombination verschiedener Substanzen wird vom Körper besser aufgenommen als die isolierten, reinen Bestandteile. Süßmost ist deshalb so wertvoll, weil die naturbelassene Gesamtheit seiner Inhaltsstoffe mehr ist als ihre Summe.

Quelle: www.suessmost.ch

ANZEIGE

TOP
9.90
Markt-/Richtpreis 24.90

Pflanzenroller Glas
Durchmesser 28 cm.
Tragkraft ca. 50 kg.
15505

TOP
45.-
Markt-/Richtpreis 69.-

Freizeitschuh
Wormfutter und
Profilgummisohle
Grösse 36-46
80056



**Aus echtem
Nubuckleder!**

SOLANGE VORRAT

Landi

...angenehm anders!
www.landi.ch

DAUERTIEFPREIS
1.80
Markt-/Richtpreis 2.80
4 Beutel à 100 g

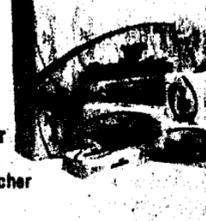
**Standbeutel
bitscat**
4x100 g (-.45/Beutel)
99999 Rind und Truthahn
99999 Geflügel und Wild.
99999 Lachs und Forelle
99991 Kalb und Kaninchen



DAUERTIEFPREIS
Je 3.30
Mit viel Kalzium
(487 mg/l)
6x150 cl
Farmer Mineralwasser
Multipack, 6x 150 cl PET
87523 mit Kohlensäure
87524 ohne Kohlensäure
87534 mit wenig Kohlensäure

DAUERTIEFPREIS
2.90
Markt-/Richtpreis 3.80

**Taschentücher
Royal Comfort**
4-lagig, 30x10 Tücher
100% Zellstoff.
75680



TOP
4.50
Pinot Noir Waadt
Top 50 cl
18411

DAUERTIEFPREIS
17.50
**Thermohemd
mit Knöpfen**
Baumwolle,
Füllung Polyester.
Gr. S-XXL
8349-01 blau
8349-02 rot

