

GRATULATION

Alma Beck
im Sand 19, Triesen
zum 84. Geburtstag

Hermine Hasler
Landstrasse 92, Vaduz
zum 81. Geburtstag

Wir wünschen den Jubilaren Gottes Segen, Gesundheit, Wohlergehen und ein schönes Geburtstagsfest.

DIENSTJUBILÄEN

Im November feiern folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihr Dienstjubiläum bei der Landesverwaltung:

20 Jahre
Ludwig Frommelt, Amt für Soziale Dienste

25 Jahre
Beatrix Walser, Landgericht
Gabriele Wachter, Parlamentsdienst
Georg Arpagaus, Amt für Bau und Infrastruktur

30 Jahre
Friedrich von Falz-Fein, Amt für Umwelt
Roman Wieser, Amt für Bau und Infrastruktur

Das Amt für Personal und Organisation dankt für die langjährige Mitarbeit und wünscht für die Zukunft alles Gute. Das «Liechtensteiner Vaterland» schliesst sich dieser Gratulation gerne an.

NOTFÄLLE

ÄRZTLICHER DIENST
Samstag, Sonntag und Feiertage während 24 Stunden, wochentags zwischen 18 und 8 Uhr; Tel. +423 230 30 30

TELEFONE
Polizei 117
Feuerwehr 118
Sanitätsnotruf 144
Rega 1414

SCHLOSS APOTHEKE 365 Tage für Sie im Dienst
Tel. +423 233 25 30



REZEPT DES TAGES

Poulet im Weisswein geschmort

- Zutaten für 4 Portionen:
- 1,6 kg Poulet, frisch, pfannenfertig
 - Salz, Pfeffer weiss, aus der Mühle
 - 40 g Weissmehl
 - 80 g Schalotten
 - 10 g Knoblauch, geschält
 - 20 g Bratbutter
 - 3 dl Weisswein
 - 150 ml Geflügelbouillon
 - 2 Lorbeerblätter
 - 2 Nelken, ganz
 - 120 g Saucenhalbrahm 25%, eingedickt
 - Salz, Pfeffer weiss, aus der Mühle
 - 100 g Thunfisch, in Olivenöl, abgetropft
 - 120 g Kapernäpfel, abgetropft
 - 20 g Basilikum, frisch

Vorbereitung
Poulet in 6-8 Stücke zerteilen. Schalotten und Knoblauch feinhacken. Die Hälfte des Basilikums in Streifen schneiden. Thunfisch mit einer Gabel auflockern. Kapernäpfel trocken tupfen.

Zubereitung
Pouletteile würzen, mit Mehl bestäuben. Pouletteile, Schalotten und Knoblauch in heisser Butter andünsten, bis sich ein sirupartiger Saft bildet. Restliches Mehl darüberstäuben, kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Lorbeerblätter und Nelken beigegeben. Zugedeckt ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Pouletteile aus der Pfanne heben. Lorbeer und Nelken entfernen. Saucenhalbrahm zum Fond geben, aufkochen, mixen. Sauce absieben, Poulet beigegeben, erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Poulet auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce begiessen. Thunfisch und Kapern darauf verteilen. Basilikumstreifen darüberstreuen.

Gemütliches Herbstfest

SCHAANWALD. Das Herbstfest ist ein zur Tradition gewordenes Fest des Liechtensteiner Behinderten-Verbands. In diesem Jahr folgten über 110 Mitglieder der Einladung in den Saal Zuschg in Schaanwald und füllten diesen beinahe bis auf den letzten Platz. Das Fest eröffneten die Flötengruppe von Gertrud Caminada und Sandra Bortolotti mit einer Soloeinlage auf der Klarinette. Beide musikalischen Darbietungen wurden mit grossem Applaus honoriert. Danach sorgte das Musikduo Sepp und Walter für ausgelassene und fröhliche Stimmung. Für das leibliche Wohl und eine zuvorkommende Bedienung sorgte der Rotary Club Liechtenstein. Der Liechtensteiner Behinderten-Verband dankt allen, die zum guten Gelingen dieses Festes beigetragen haben. (eing.)



Das Herbstfest des Liechtensteinischen Behinderten-Verbands fand in Schaanwald statt.

Von Bienen, Obst und Edelbrand

SCELLENBERG. Biene – Blüte – Obst – Most – Edelbrand. Zu diesem Thema organisierte der Liechtensteiner Unterland Tourismus zusammen mit den Schellenberger Imkern, der Mostereigenossenschaft und dem Verein Edelbrand einen interessanten und abwechslungsreichen Nachmittag.

Bei traumhaftem Herbstwetter konnten die Organisatoren gegen 100 Personen auf dem Mostereiparkplatz begrüßen. Gemeinsam spazieren man auf die nahe Obstwiese «Schriners Bünd», wo die Imker eine Ausstellung mit Bienengerätschaften aufgebaut hatten. Kompetent und humorvoll gab Daniel Biedermann einen Einblick in die Geheimnisse der Imkerei und erklärte auch die Herausforderungen der heutigen Bienenhaltung. Danach zeigte Hans-Rudi Hächler anhand verschiedener Äpfel die einzelnen Obstsorten und erklärte kompetent bei einem Rundgang durch den Obstgarten die einzelnen Hoch-



Die Imker präsentieren den Gästen ihre Arbeit.

stammbäume. Zur Feier des Tages wurde ein junger Hochstamm-Apfelbaum der Sorte Roter Boskop gepflanzt.

Unter dem Motto «dass er gut anwache, gedeihe und viele Früchte trage» war mit gemeinsamen Kräften schnell ein Loch gegraben und der Baum ge-

pflanzt. Anschliessend ging es zurück zur Mosterei. Walter Lampert sprach über die bewegte 122-jährige Geschichte der Schellenberger Mostereigenossenschaft mit ihren zehn Mitgliedern. Es ist eine der letzten Mostereien in Liechtenstein, wo noch der Saft vom eigenen Obst

mitgenommen werden kann und das auch bei kleineren Mengen Obst. Die Verantwortung für den Betrieb der Mosterei liegt in den bewährten Händen von Helmut Schwenninger. Die Besucher staunten über die Obstpresse in vollem Betrieb. Klein und Gross konnte es kaum erwarten, bis der frische Apfelsaft aus der Presse kam; so waren die ersten 25 Liter Saft auch innert kurzer Zeit getrunken.

Von Hansjörg Goop erfuhren die Teilnehmer Wissenswertes über die Herstellung von sortenreinen Fruchtbränden. Ebenfalls präsentierte er einen eigens für diesen Tag abgefüllten naturreinen Sauren Most.

Zum Ausklang gab es für alle einen zünftigen «Zbren» mit feinem Speck, Sauerkäse und Most. Heike Klöpping sorgte mit Gesang und Gitarre für die musikalische Unterhaltung. Die Besucher waren begeistert vom informativen und kurzweiligen Anlass. (eing.)

EB STEIN EGERTA

Einführung in den Holzschnitt

Die Teilnehmenden werden mit Holzschnittwerkzeug und Lindenholzplatten vertraut gemacht. Sie lernen, eigene Bildideen umzusetzen, indem sie Holzplatten mit Holzschnittwerkzeug bearbeiten und diese mittels Walzentechnik einfärben. Die entstehenden Motive werden in Hochdrucktechnik ein- oder mehrfarbig auf Papier gedruckt. Der Kurs 155 unter der Leitung von Gabriele Jörger findet am Freitag, 6., und 13. November, jeweils von 18 bis 22 Uhr und Samstag, 7., und 14. Nov., von 14 bis 18 Uhr im GZ-Resch in Schaan statt. Mit Voranmeldung.

VU-TERMINE

VU VADUZ

JAHRESVERSAMMLUNG
Wann: Mittwoch, 4. November, 19 Uhr
Wo: Restaurant Adler, Vaduz
Was: Rück- und Ausblick, Vereinsangelegenheiten, Aktuelles aus der Politik, Diskussion und Verpflegung

VATERLÄNDISCHE UNION

PARTEITAG
Wann: Freitag, 13. November 18.30 Uhr
Wo: Gemeindesaal, Gamprin
Was: Haupttraktandum: Wahl des Parteipräsidenten und der Vizepräsidenten

VU ESCHEN-NENDELN

GRAND PRIX VON NENDELN
Wann: Freitag, 27. November, 19 Uhr
Wo: Kartbahn, Nendeln
Was: Rennen auf der Kartbahn

VU-Sekretariat: Tel. 239 82 82, www.vu-online.li



Heute auf www.vaterland.li

Vaterlandonline

Jungbürgerfeier in Liechtenstein.

November - Gutes tun mit Schnurrbärten.

Tweet des Tages

Auch wenn für uns morgen statt Halloween eher der Vorabend von Allerheiligen angesagt ist, freuen wir uns...

@KlosterAndechs über die Bedeutung von Allerheiligen.

Fotogalerie

Jungbürgerfeier

Zahlreiche Fotos der traditionellen Jungbürgerfeier Liechtensteins.

3710 Likes

Top 5

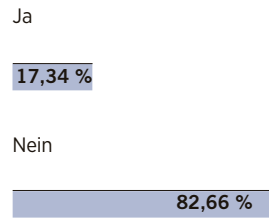
Gestern am meisten geklickt:

1. Volljährigkeit würdig gefeiert
2. Jungbürger feiern Volljährigkeit
3. Meister zum schmeichelhaften Sieg
4. Restaurant durch Brandstiftung zerstört
5. Verletzt nach Kollision

172 273 Nutzer im vergangenen Monat.

Umfrage der Woche

Befürworten Sie ein längerfristiges Engagement Liechtensteins an der Biennale in Venedig?



Aktueller Zwischenstand auf: www.vaterland.li

AGENDA HEUTE

LITERATUR/LESUNG

ESCHEN
Gemeindesaal Eschen, Foyer, 19 Uhr: Buchpräsentation mit Bestsellerautor Gabriel Palacios, Palacios ist mit seinem 3. Buch «Lass dich einfach geschehen – mit Einsicht in die Gelassenheit», www.omni.li

AUSSTELLUNG

VADUZ
Kunstraum Engländerbau, Aus der Tiefe, Sandra Kühne, Othmar Eder, Reto Steiner (CH). Zeichnungen, Objekte, Video, Installation. 15.9.-15.11. Offen: Mo-So 13-17 Uhr, Di 13-20 Uhr. Geschlossen (Ausstellungsumbau): 16.11.-9.12. Eintritt ist frei. www.kunstraum.li

SEVELEN

Kunstpark GedankenBerg, Kunspark GedankenBerg, Installationen und Skulpturen, mit Wegen und Treppen zu einem Gedankengang verbunden. von

Mali Gubser und Gert Gschwendtner.

AUSSTELLUNG

ST. GALLEN
Textilmuseum, Furor Floralis, facettenreiche Erscheinungsformen floraler Motive auf europäischen Textilien aus fünf Jahrhunderten. 26.8.15-1.3.16. Offen: täglich 10-17 Uhr. www.textilmuseum.ch

ST. GALLEN

Lokremise/Kunstzone, Phyllida Barlow: mix, eine der bedeutendsten Bildhauerinnen der Gegenwart. 22. August bis 8. November. Offen: Mo-Sa 13-20 Uhr, So 11-18 Uhr. www.kunstmuseumsg.ch

GRABS

Raiffeisenbank Werdenberg, Leonhard Vetsch, Grabs, Bilder (Bleistift/Acrylfarben). Raiffeisen Werdenberg unterstützt zum 50. Mal Künstler aus dem Werdenberg. 29.10.15.-29.2.16

