

Tourismus erhält Qualitätslabel

Region Das Qualitätslabel «Family Destination» zeichnet Schweizer Feriendestinationen aus, die ihr Angebot nach den Bedürfnissen von Familien ausrichten. Die Ferienregion Toggenburg trägt dieses Gütesiegel seit 2013 und wurde nun zum dritten Mal rezertifiziert – dies als eine von nur zwei Destinationen in der Ostschweiz. «Vor kurzem durfte die Ferienregion die Auszeichnung mit dem Label für die Jahre 2022 bis 2024 entgegennehmen», heisst es in einer Medienmitteilung von Toggenburg Tourismus. Das Label wird durch den Schweizer Tourismusverband verliehen. (red)

Toggenburger punkten im Zinal

Unterwasser Der Obertoggenburger Josua Mettler fuhr im Super-G im Walliser Zinal zweimal in die Europacup-Punkteränge: Nach Platz 29 im ersten Rennen liess er am Dienstag einen formidablen 5. Rang im zweiten Super-G folgen. Im Riesenslalom vom Donnerstag griff dann auch der zweite Obertoggenburger, Marco Fischbacher, ins Wettkampfgeschehen auf zweithöchster internationaler Stufe ein. Im Kampf um die Punkte blieb Fischbacher (Rang 54) ebenso chancenlos wie Mettler (Rang 53). (wo)

«Skiclub» auf dem Openair-Line-Up

St. Gallen Das Open Air St. Gallen, das zwischen Ende Juni und Anfang Juli wieder stattfinden soll, hat pünktlich zum Advent neue Acts für die Newcomer-Bühne Intro bekanntgegeben. Dazu gehört auch Skiclub Toggenburg. Dahinter steckt ein elektronischer Liveact, bestehend aus den beiden Toggenburger Musikern Till Ostendarp und Adi Eberhard. (red)



Entwickler Fritz Rutz, Fredy Bleiker, Ricco Donatsch und Melanie Anon, alle vom Baumwipfelpfad Neckertal, geniessen ein Fondue vom Feuertisch.

Bild: Urs M. Hemm

Mit Feuer durch den Coronawinter

Der Feuertisch von Fritz Rutz soll Wirten die Möglichkeit bieten, trotz 3G-Regel alle Gäste bedienen zu können.

Urs M. Hemm

Wie so oft entstehen die besten Ideen nicht im stillen Kämmerlein oder im Labor, sondern ganz einfach am Stammtisch im Ort. «Wir sassen in der «Traube» in Dietfurt und diskutierten, was mit all den Ungeimpften im Toggenburg im Winter passiert, wenn diese nicht mehr ins Restaurant hinein gehen können.» In der «Traube» haben sie Infrarotlampen, die von oben zwar warm geben würden, aber die Füsse werden kalt und die Kälte kriecht langsam die Beine hoch. «Also nahm ich einen runden Tisch, eine Stichsäge und machte mir Gedanken, was ich daraus machen könnte», sagt Fritz

Rutz, Unternehmer aus Dietfurt. Die Idee an sich ist einfach: Man nehme einen Tisch, schneide in der Mitte ein rundes Loch heraus und platziert eine Feuerquelle darunter. «Diesbezüglich haben wir verschiedene Varianten getestet: Je nachdem, was auf dem Feuertisch zubereitet werden soll, eignen sich verschiedene Brennstoffe.» Das gehe vom Anteaufbau von rund einer halben Stunde hat, bis hin zu Holzkohlenbriketts, die eine sehr grosse Heiz- und Wärmestrahlkraft haben und geeignet sind für grössere Tische und eine längere Verweildauer.

Dementsprechend sind auch den Speisen und Getränken, die

auf einem solchen Feuertisch zubereitet werden können, keine Grenzen gesetzt. Das geht vom Grillieren von Würsten oder Fleisch bis hin zum Fondue, Raclette oder natürlich zur Zubereitung von Suppen, Tee, Glühwein oder Punsch.

«Die Idee ist, dass die Kunden ihr Wunschmenü im Restaurant holen und es dann draussen auf ihrem eigenen Grill zubereiten und konsumieren. So können die Gäste bewirtet und alle Regeln eingehalten werden», sagt Fritz Rutz.

Tisch bietet zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten

«Dieser Tisch wurde entwickelt, weil schon im zweiten Corona-

winter für viele Restaurants die Möglichkeit fehlt, Gäste auch im Freien bei kühler Witterung angenehm zu bewirten.» Dies solle ihnen die Möglichkeit dazu geben. Dennoch sieht Fritz Rutz auch weiteres Potenzial in seinem Feuertisch. «Es ist für Familien, aber auch für eine Runde von Freunden sicher eine schöne Abwechslung, zumal der Grill zahllose Möglichkeiten bietet, sodass man sich nicht für nur Fondue oder nur Fleisch entscheiden muss. Man kann auf dem Feuertisch zubereiten, worauf man Lust hat.»

Melanie Anon, Geschäftsleiterin vom Baumwipfelpfad Neckertal, und ihren Stellvertreter Ricco Donatsch hat das Konzept

überzeugt. «Es passt sehr gut zum Baumwipfelpfad und bietet uns Möglichkeiten nicht nur im Winter, sondern auch im Sommer», sagt Melanie Anon. «Ich sehe einen Grillkorb mit regionalen Spezialitäten bereits vor mir und bin davon überzeugt, dass es bei unseren Gästen gut ankommen würde.»

Fritz Rutz' Überzeugungsarbeit hat Früchte getragen, denn die Prototypen, die er zum Baumwipfelpfad gebracht hat, bleiben dort und sind gemäss Melanie Anon ab sofort buchbar. «Wir sind von den Feuertischen überzeugt. Diese werden unseren Besucherinnen und Besuchern sicher gefallen – auch ohne Coroneinschränkungen.»

Im Obertoggenburg liegt bereits eine Menge Schnee

Wildhaus Im obersten Toggenburg liegt schon einiges an Schnee, daher ist die Gondelbahn von Wildhaus zum Bergrestaurant Gamplüt täglich geöffnet. Bei schönem Wetter gebe es bei der Bergstation ein Take-

away-Angebot. Hier oben betrage die Schneehöhe zwischen 70 und 80 Zentimeter, deshalb seien auch die Schlittelwege und Pisten präpariert und könnten genutzt werden, sagt Inhaber Peter Koller. (bl)



Perfekte Schneeverhältnisse finden Wintersportfreunde zurzeit auf dem Gamplüt vor.

Bild: PD

Ehrenamtliche Funktionäre geehrt

Die Delegierten des Kantonschützenverbandes konnten sich kürzlich wieder versammeln.

Nach einer coronabedingten Absage der Delegiertenversammlungen 2020/2021 entschieden die Verantwortlichen des St. Gallischen Kantonschützenverbandes (SG-KSV), die ausgefallenen Ehrungen nachzuholen. Gleichzeitig mit dem Anlass des Leitenden Ausschusses (LA) waren langjährige ehrenamtliche Funktionäre mit ihren Partnerinnen in die «Krone» Mosnang eingeladen.

Im Beisein von Präsidenten Jakob Büchler, Maseltrangen, sowie des achtköpfigen LA mit Geschäftsstellenleiterin Ursula Schönenberger, Kirchberg, führte SG-KSV-Ehrenpräsident Josef Dürr, Gams, Präsident der IG St. Galler Sportverbände, die Ehrungen durch. Zudem überreichte er den Geehrten einen

Beitrag und eine Urkunde der IG. Zum Schluss, nach den Ehrungen und einem feinen Mittagessen, gab es für alle eine Überraschung. Das seit 25 Jahren bekannte Kinderjodelchörli Mosnang, unter der Leitung von Gründer und Leiter Stefan Segmüller, wartete mit einigen schönen und lustigen Jodelliedern auf, die mit viel Applaus verdankt wurden.

Grosses Engagement für den Schiessport

Walter Lusti aus Ennetbühl gehört dem MSV Nesslau an, ebenso ist er Mitglied beim Pistolenschützenverein Alt St. Johann (noch im Amt) und bei der Luftgewehrsektion Ebnat-Kappel. Insgesamt vereint er 98 Jahre ehrenamtliche Tätigkeiten auf

sich: 12 Jahre Kassier der Feldschützen Nesslau und ein Jahr Kassier der SG Nesslau sowie 78 Jahre in verschiedenen Funktionen beim Bezirksschützenverband (BSV) Obertoggenburg. Während sechs Jahren – zwischen 2004 und 2010 – amtierte Walter Lusti als Vizepräsident im OK St. Galler Kantonschützenfest, das 2009 im Toggenburg durchgeführt wurde. In den Jahren 2018 und 2019 engagierte sich Lusti ein Jahr mit seinem grossen Erfahrungsschatz als OK-Chef Feldschützen Obertoggenburg in Nesslau.

Unter den Geehrten befand sich auch der im Gurtberg wohnhafte Roland Gyger, Mitglied des MSV Krinau und der Stadtschützen Wil. Sein Konto ehrenamtlicher Tätigkeiten umfasst

insgesamt 86 Jahre. Darunter fallen 32 Jahre Nachwuchschef und Leiter bei den SpS Mosnang sowie den 10-Meter-Schützen Ebnat-Kappel. Seit fünf Jahren betreut er den Nachwuchs der Luftgewehrsektion der Stadtschützen Wil – dies auch weiterhin. Verbandsarbeit ist dem Allrounder wichtig: sechs Jahre Chef Verbandsschiessen beim BSV Obertoggenburg, zwölf Jahre Betreuung der Matchschützen des BSV Neutoggenburg und acht Jahre Abteilungsleiter Match Nachwuchs beim SG-KSV. Weiterhin im Amt ist Gyger nach 24 Jahren als Kursleiter Gewehr beim Ausbildungsverbund Ostschweiz, ebenso nach vier Jahren Nachwuchstrainer an den Labelstandorten Teufen und Zentralschweiz. (pd)