

In die Saison «schrauben»

Staad 28 mehrheitlich jugendliche Kunstturner des Trainingszentrums Rheintal zeigten in der Bützelhalle ihr Können an einer Matinee. Für einige von ihnen stehen bald wichtige Wettkämpfe auf dem Programm.

Ein solches Highlight ist sicher der Heimwettkampf (Rheintal-Cup) vom 13./14. April in Widnau. Dort werden die Kampfrichter die Übungen weniger nachsichtig beurteilen als die Eltern und Grosseltern an der neunten Matinee des TZ Rheintal, die von den Darbietungen begeistert waren.

Das vom neuen Cheftrainer Cornel Ungureanu sowie dem früheren Spitzturner und heutigen Trainer Manuel Kast zusammengestellte Showprogramm enthielt Schrauben und Salti am Boden, rasante Drehungen am Pilz, Schwungstemmen am Barren. Das sind viele der Elemente, die die Buben in fast täglichen, stundenlangen Trainings möglichst nahe an der Perfektion lernen.

Die kleinsten Kunstturner, die noch keine Wettkämpfe bestreiten, präsentierten sich dem nicht minder entzückten Publikum in einem Parcours unter anderem mit einem Slalom, Stationen am klassischen Gerät Barren sowie an der Sprossenwand. (js)



Die jüngsten Turner zeigten ihr Können...



...in einem Parcours u. a. mit Barrenelementen.



Interessierte Beobachter beim Bodenturnen des TZ Rheintal.

Bilder: Yves Solenthaler

Was – Wann – Wo

Heute

Altstätten
Fasnacht: **Orangenverteilung**, 16 Uhr, Rathausplatz; Guggenauftritt, 19 Uhr; Bögg-Verbrennung, 19.30 Uhr, Breite

Oberriet
Primarschule Ekmo: **Vortrag** mit Margrit Stamm, 18.30 Uhr, MZH Burgwies

Kriessern
Singen für alle, 18.30 Uhr, «Sternen»

Widnau
Spitex-Gönnerverein: **Fasnachtskränzli**, 14–17 Uhr, «Metropol»

Heerbrugg
A-Treff offen, 15 bis 17 Uhr
«The Wife – Die Frau des Nobelpreisträgers», 17.45 Uhr; Der besondere Film «Carpharnaüm», 20.15 Uhr, «Madlen»

Rheineck
Blaukreuzverein: **Vortrag** mit Marcel Keller, 19 Uhr, evangelische Kirche
Überparteiliche Findungskommission: **Vorstellungsrunde** Kandidat Stadtpräsidium, 20 Uhr, «Hecht»-Saal

Oberegg
Senioren-Singen, 14 Uhr, «Linden»-Saal

Heiden
Information Treffpunkt Tischgemeinschaft, 14.15–16.15 Uhr, Betreuungszentrum, Gerbestrasse 3

Frontal mit Baum kollidiert

Haag Am Samstag ist ein 76-jähriger Autofahrer auf der Buchserstrasse aus noch unbekanntem Gründen in einen Baum gefahren. Er verletzte sich dabei. (red)

Leute

Leonz Eder trifft Putin



Es war eine nicht ganz alltägliche Begegnung. Der St. Galler **Leonz Eder** ist derzeit als Erster Vizepräsident des internationalen Unisport-Verbandes an der 29. Winteruniversiade in Sibirien im Einsatz. Dabei kam es für den früheren Leiter des Unisports an der Universität St. Gallen zu einem Treffen mit Wladimir Putin. Die alle zwei Jahre stattfindenden Universiaden gelten als zweitgrösster Multisportanlass nach den Olympischen Spielen. Es dürfen nur Sportlerinnen und Sportler teilnehmen, die an Hochschulen und Universitäten eingeschrieben sind. Nachdem der russische Staatschef am Samstag die Winteruniversiade in Krasnojarsk eröffnet hatte, gab es einen Austausch im kleineren Kreis. Ob in Krasnojarsk wie in London Olma-Bratwürste mit lila Senf gegessen wurden und ob Eder und Putin mit Wodka oder einem Schützengarten ihren Durst gelöscht haben, ist unbekannt. (pl/bro)

Vandalen zünden Böller

Rorschach Am Samstag haben Unbekannte am Gebäude der Feuerwehr Rorschach einen Böller gezündet. Dabei entstand grosser Sachschaden. Kurz nach 6.20 Uhr alarmierte ein Anwohner die Polizei, nachdem er einen Knall wahrgenommen hatte. Es stellte sich heraus, dass Unbekannte im Bereich eines Rolltors einen Böller deponiert und zur Detonation gebracht hatten. Dabei barst eine Scheibe am Tor. (bro)

Olma-Bratwürste mit lila Senf in London

Kulturgut Die britische Food-Szene hat einen neuen Star: die Olma-Bratwurst. Ein auf Würste spezialisiertes Restaurant verkauft das St. Galler Grill-Original seit diesem Wochenende in London.

«X-Upper», so heisst eines der ersten Wurst-Restaurants in London. Das kleine Lokal in der gleichnamigen Upper Street im nördlichen Stadtteil Islington feierte am Freitag Eröffnung. Das Aushängeschild des Ladens: ein grosses Stück St. Gallen. Als «The Swiss Olma» wird die Bratwurst im «X-Upper» verkauft. Der stolze Preis: 9.25 Pfund. Das sind umgerechnet über zwölf Franken. Mit der Bratwurst wird lila Senf, Rotkohl und Sauerteigbrot gereicht.

Für die Besitzerin und Gründerin des «X-Upper», Mariam French, war von Anfang an klar, dass es diese Wurst sein soll: «Dieses Produkt ist so einzigartig, so speziell.» Allein der Fakt, dass St. Gallerinnen und St. Galler «ihrer» Wurst einen derart grossen Respekt entgegenbringen und richtig stolz darauf seien, sei einer der Gründe, warum die Olma-Wurst dringend ins Sortiment gehörte, meint die 33-Jährige, die auf ihrem Facebook-Profilbild mit einer St. Galler Bratwurst posiert.

«In St. Gallen stehen riesige Würste wie Statuen vor den Metzgereien! Da dachten wir uns: «Wow, die St. Galler führen eine regelrechte Liebesbeziehung mit diesen Würsten», sagt French. Die Londoner Gastronomin verbrachte viel Zeit in der Schweiz, erst zum Skifahren, später auf der Suche nach kulinarischer Inspiration. Die hat sie gefunden. Denn Frenchs Erfahrungen haben dazu geführt, dass die St. Galler Wurst nun auch in der britischen Hauptstadt erhältlich ist. London sei schliesslich eine der kulinarischen Hauptstädte der



Welt, sagt French: «Warum sollte es hier keine Olma-Bratwurst geben?»

Würste kommen von Ehren-Födlebürger

Dass er nun zum Erfolg der St. Galler Bratwurst auf internationalem Gebiet beitragen kann, freut den Lieferanten der Wurst am meisten. Es ist Jörg Bechinger, Inhaber der gleichnamigen Metzgerei in St. Gallen und seit Samstag Ehren-Födlebürger der Stadt. Er steht jeden Morgen um 6 Uhr in seiner Metzgerei und macht das Brät für seine Würste. «Ich hätte mir nie erträumen las-

sen, dass meine Würste in England verkauft werden. Zuerst dachte ich, das sei ein Witz», sagt Bechinger.

Wird mit lila Senf gegessen

Bechinger steht am grossen Tisch in der Metzgerei und schichtet Würste in eine Kiste, bevor diese gekocht werden. Die in London verkauften Exemplare seien ganz herkömmliche St. Galler Olma-Bratwürste. Dass die Engländer lila Senf zur Olma-Bratwurst essen, stört Bechinger weniger: «Die kommen schon noch auf den Geschmack und lassen irgendwann den Senf weg.»

«Die kommen noch auf den Geschmack und lassen den Senf weg.»



Jörg Bechinger
Metzger und Ehren-Födlebürger

«The Swiss Olma» überzeugt. Auch im Biss- und Geschmackstest spielt sie oben mit. Einziges kleines Manko: Die Wurst dürfte für den Geschmack vieler St. Gallerinnen und St. Galler wohl noch ein bisschen länger auf dem Grill gelassen werden. Und auch zur höchst umstrittenen Senf-Thematik weiss sich French zu rechtfertigen: «Uns ist klar, dass man in St. Gallen die Wurst in einer und das Bürli in der anderen Hand hält. Senf gibt es da nicht.»

Im «X-Upper» sollte die Kundschaft aber nicht nur ein Stück St. Galler Kulinarik erleben dürfen, sondern sich auch an einer eigenen Note von French und ihrem Team erfreuen.

Die Gäste sind am zweiten Eröffnungstag zufrieden. Eine Besucherin meint: «Die Simplicität dieses Gerichts überzeugt einfach. Nothing fancy, just sausage.»

Ein anderer Wurst-Esser meint: «Es ist das Zusammenspiel der knackigen Haut mit dem weichen Innern, das diese Wurst so speziell macht.» Für den Testesser aus der Gallusstadt war die Wurst, zusammen mit speziellem lila Senf und Rotkohlsalat, bestimmt eine ungewohnte, allerdings auch eine sehr vielversprechende Kombination.

Die vorsichtige Schärfe des lila Senfs und die milde Süsse des Rotkohls bieten dem Geschmack der St. Galler Bratwurst Paroli und harmonieren auf spezielle Art und Weise, ohne zu überborden.

Und wenn man die Augen schliesst, kommt das Londoner Sauerteigbrot im «X-Upper» fast an ein Original St. Galler Bürli ran. Aber nur fast.

Raphael Rohner, Sandro Zulian