

toggenburg

DIENSTAG, 9. AUGUST 2011

29



Ausgewandert In der Wüste Marokkos

Rosa Frei fand auf Umwegen ihr Glück in Marokko. Nach einem Abstecher nach Indien erfüllte sie sich ihren Traum als Fotografin zu arbeiten, und zwar in Nordafrika. **seite 31**

Einblick ins 12. Jahrhundert

Am Freitagabend feierte «Idda von Toggenburg» Premiere in Dreibrunnen. Die Darsteller überzeugten alle. **seite 32**

18 Schuss in Stein

Das diesjährige und mittlerweile 104. Obertoggenburger Feldschieszen vom 19. August findet in Stein statt. **seite 33**

Favoritensieg

Wie vor zwei Jahren gewinnt am Ricken-Schwinget Nöldi Forrer vor Köbi Roth und Martin Glaus.

FRANZ STEINER

RICKEN. Im Schlussgang besiegte der Schwingerkönig von 2001 den Gasterländer Martin Glaus nach 3:20 Minuten mittels Abfangen eines inneren Hakens. Eine heikle Szene hatte Forrer kurz vor Ablauf der ersten Kampfminute zu überstehen, die er mit Glück und Können meisterte. Damit zog der bald 33jährige Nöldi Forrer aus Stein mit dem bisherigen alleinigen Rekordhalter Karl Meli, der unter den Zuschauern weilte und seine acht Siege zwischen 1963 und 1973 bewerkstelligte, gleich. Erstmals gewann er den Ricken-Schwinget im Jahr 1999. Köbi Roth auf dem Ehrenplatz machte den Doppelerfolg der Toggenburger komplett.

Publikumsliedling Emil Signer

Nöldi Forrer startete mit zwei Siegen gegen Bruno Fäh und Bruno Nötzli, musste dann aber im dritten Durchgang dem quirligen, «nur» 178 Zentimeter grossen und 83 Kilogramm leichten St. Peterzeller Emil Signer einen Gestellten zugestehen. Dass Nöldi Forrer dennoch in den Schlussgang vorsties, hatte er erneut dem 29jährigen Signer zu verdanken, der im fünften Durchgang mit Daniel Bösch erneut einen Eidgenossen mit einem Gestellten bremste und so endgültig zum Publikumsliedling avancierte. Forrers Gegner im Schlussgang, Martin Glaus, startete zum Auftakt gegen Köbi Roth resultatlos und liess dann vier Siege folgen, alle mit der Maximalnote.

Köbi Roth erneut stark

Vor Wochenfrist holte sich der Krummenauer Köbi Roth den hoch hängenden Brünig-Kranz (damit hat er alle Kränze an den sechs Bergkranzfesten in seiner imposanten Sammlung gewonnen), und auch beim Ricken-

Schwinget blieb er nach dem Start-Unentschieden fünfmal siegreich (Tobias Riget, Tobias Krähenbühl, Claudio Hosang, Ruedi Eugster und Adrian Oertig). Er ist auf die Saisonhöhepunkte Schwägäl-Schwinget und Unspunnenfest gut gerüstet.

2000 sahen zu

Nach einem guten Start mit vier Siegen musste Daniel Bösch im Ausstich sowohl Emil Signer als auch Florian Hasler unerwartete Punkte einbussen entgegennehmen. Einen sehr guten Wettkampf gelang dem Alt St. Johanner Roman Bösch. Vier Siege, eine Niederlage (Martin Glaus) und ein Gestellter zum Abschluss gegen Emil Signer standen auf seinem Notenblatt. Einen Achtungserfolg erzielte der erst 16jährige Ennetbühler Beat Wickli, seit kurzem Neukranzer. Im letzten Gang stellte er beachtlich gegen den höher eingestuften Gasterländer Remo Büchler. Beeinträchtigte am Morgen bis kurz vor Mittag zum Teil Bindfaden-Regen das Schwingfest, blieb es bis zum Schlussgang, bei dem es wiederum leicht zu regnen begann, trocken. Die Arbeit der 133 angetretenen Schwinger verfolgten 2000 Zuschauerinnen und Zuschauer, die auch in den Genuss von viel Folklore mit Ländlerkapelle, Alphornbläser, Fahnschwinger und dem Jodlerklub Benken kamen.

Schlussrangliste: **1 Arnold Forrer**, Stein, 58,75 P. **2 Jakob Roth**, Krummenau, 58,00 P. **3 Martin Glaus**, Schänis, 57,75 P. **4 Daniel Bösch**, Sirmach, 57,50 P. **5a Bruno Fäh**, Benken; **5b Ruedi Eugster**, Quarten, je 57,25 P. **6c Martin Knechtle**, Ganterschwil; **6e Roman Bösch**, Alt St. Johann; **8d Remo Bischof**, Stein; **8e Emil Signer**, St. Peterzell; **10c Beat Wickli**, Ennetbühl, 56,00 P.



Nöldi Forrer gewann das Ricken-Schwinget. Seinen Triumph feiert er auf den Schultern seiner Kollegen Köbi Roth (links) und Roman Bösch.



Favorit gegen Liebling: Nöldi Forrer (links) musste sich gegen den St. Peterzeller Emil Signer mit einem Gestellten begnügen.



Der Ennetbühler Neukranzer Beat Wickli (Senn) ringt dem Gasterländer Remo Büchler einen beachtlichen Gestellten ab.

Lenkungsgruppe entscheidet über Wappen und Name

BÜTSCHWIL/GANTERSCHWIL.

Die Frist der Konsultativabstimmung ist am 31. Juli abgelaufen. In Sachen Gemeindegewappen und Name der neuen Gemeinde ist aber noch nichts entschieden. Der Bütschwil Gemeindepräsident Karl Brändle sagt: «Das Resultat der Konsultativabstimmung dient der Lenkungsgruppe als Entscheidungsgrundlage. Letzten Endes bestimmt die aus den Schulräten sowie den Gemeinderäten von Bütschwil und Ganterschwil bestehende Lenkungsgruppe, welches Wappen und welchen Namen die vereinigte Gemeinde erhalten soll.» Sowohl das Wappen als auch der Name, den die Lenkungsgruppe auswählen, sind Teil des Vereinigungsbeschlusses.

Am Sonntag, 27. November 2011, ist es an den Ganterschwil und Bütschwil Stimmbürgern, über den Vereinigungsbeschluss und die Inkorporationsvereinbarung (Bildung einer Einheitsgemeinde) zu entscheiden. (mgi)

Zum 10-Jahr-Jubiläum gibt's den weltgrössten Schlorzifladen

RALF FOLGMANN

STEIN/UNTERWASSER. Am Anfang stand ein ganz spontaner Einfall. «Wir wollten zum 10-Jahre-Hoteljubiläum etwas Grosses machen, etwas Einheimisches – eben etwas, das zu unserem Haus passt», erinnert sich Christian Kellner. Er ist Küchenchef im «Sternen» und kam zusammen mit Konditor Philipp Ziehler aus Stein auf die Idee, den grössten Schlorzifladen der Welt zu backen. Nun steht er vor dem Meisterwerk und ist sprachlos. «Gewaltig!» – mehr fällt ihm angesichts des vier Meter grossen und 250 Kilogramm schweren Fladens gerade nicht ein.

Einen Tag zuvor hat Philipp Ziehler gemeinsam mit dem Team seiner Bäckerei mit der Zubereitung begonnen. So ganz nach Rezeptbuch ging das allerdings nicht, schliesslich mussten sage und schreibe 400 Eier, 40 Liter Rahm, 20 Liter Milch, 16 Kilo But-

ter, 32 Kilo Mehl, 50 Kilo Zucker und 40 Kilo Dörrbirnen verarbeitet werden. «Fast alles stammt aus dem Toggenburg und der Umgebung», erklärt Ziehler.

Extra-Backform vonnöten

Um den geplanten Super-Fladen backen und transportieren zu können, hatte sich der Steiner eine grosse dreieckige Extra-Backform angefertigt. «Das war die entscheidende Idee, warum wir überhaupt beschlossen: Ja, so geht's!», sagt er. Aus 22 gleich grossen Segmenten sollte zum Schluss das rekordverdächtige Stück zusammengefügt werden. Doch bis dahin hatten Ziehler und seine Leute alle Hände voll zu tun: Der Teig musste vorbereitet, geknetet und in die Form eingefüllt werden, der aromatische Belag aus gekochten, pürierten Dörrbirnen und einem Rahmguss parat gestellt werden. «Am Donnerstag haben wir von Mittag bis

abends um halb zehn Uhr geschafft, am Freitag standen die Ersten morgens um vier in der Backstube», sagt Ziehler.

Segment für Segment wurde

dann im Ofen gebacken, zum Abkühlen herausgehoben und später vom Sohn und «Chefbäcker» Pirmin Dürr mit dem Kleinbus ins nahe Unterwasser gefahren. Hier,

im Foyer des Hotels Sternen, nahm der überdimensionale Schlorzifladen schliesslich seine endgültige Gestalt an, sorgsam arrangiert von Christian Kellner.

Für Nöldi gibt's Spaghetti

«Ui, das riecht fein!», sagen die Hausgäste, die an der Rezeption einchecken. Über 60 haben sich zur Jubiläumsfeier des «Sternens» nicht nur der feinen Küche wegen, sondern auch zum Übernachten angemeldet. Auf sie warten – neben dem Schlorzifladen – ein viergängiges Menü, anderntags zudem ein zwölfstündiges Barbecue mit Spanferkel und Riesenbratwurst und ein sonntäglicher Jubiläumsbrunch. Auf dem Programm stehen Führungen durchs Hotel, Live-Musik, Aktivitäten für die Kinder und ein Wettbewerb. Zudem geben am «Schwinger-Nachmittag» Nöldi Forrer und Co. Auto-



Weltrekord geglückt: Der Schlorzifladen besteht aus 22 Segmenten.