

Werdenberger & Obertoggenburger

Amtliches Publikationsorgan **wundo.ch**

Sonderwoche in Nesslau

Die Schüler lernten viel über Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit. 9

Baum für Goldprämierte

Der Kodex-Verein Buchs belohnt Jugendliche für den Verzicht auf Suchtmittel. 7

Wandersymphonie

Das Toggenburger Orchester spielt demnächst auf dem Klangweg. 8

Intensive Debatte um die Staatsrechnung und das Sparpaket

St. Gallen Der Kantonsrat hat gestern der Staatsrechnung 2020 in der Schlussabstimmung mit 105 Ja zu 0 Nein zugestimmt. Dem Resultat vorangegangen waren intensive Debatten. Die SP kündigte an, sich gegen das 120-Millionen-Sparpaket zu wehren. Die SP will, dass die Regierung im von bürgerlicher Seite geplanten Sparpaket auf sozialpolitische Abbaumassnahmen verzichtet, bei den Ergänzungsleistungen und bei der individuellen Prämienverbilligung dürften keine Kürzungen vorgenommen werden.

Die bürgerlichen Parteien verwiesen ihrerseits auf die Dringlichkeit, das strukturelle Defizit mit Blick nach vorne abzubauen. Regierungspräsident Marc Mächler sagte, dass man noch nicht wisse, wo es mit Bezug auf das Sparpaket Einschnitte geben wird. «Die Vorgabe des Kantonsrats für die nächsten drei Jahre haben wir erhalten. Über die Massnahmen entscheidet dann der Kantonsrat.»

Auch Ratsmitglieder aus dem Wahlkreis Werdenberg und dem Obersten Toggenburg äusserten sich zur Staatsrechnung 2020. (ab) 9-12

Ehrung einer kernigen Dialektforscherin

Kanton St. Gallen Die Diepoldsauerin Berta Thurnherr-Spirig wird morgen mit einem Anerkennungspreis der St. Gallischen Kulturstiftung geehrt. Als wache Dialektforscherin und neugierige Wortspielerin. (wo) 7



Berta Thurnherr-Spirig erhält einen Anerkennungspreis. Bild: Benjamin Manser

Erbse wird zur Initialzündung

Eistee- und Sirup-Tüftler Richard Taucher hat eine neue Passion entdeckt: die Herstellung von Gin.

Robert Kucera

Buchs Im Hotel Restaurant Taucher wird Spezielles angeboten – dies verrät bereits der gläserne Schaukasten im Eingangsbereich. Das Genannte weckt Neugier: Durchsichtiger und blauer Gin auf dem obersten Regal, Flaschen mit farbigen Inhalten eine Etage tiefer. Die Merlin Manufaktur Syrup stellt hier aus und ist hier auch zu Hause.

«Ich habe Gin sehr gern und ich muss sagen: Seit ich angefangen habe, Gin zu brennen, habe ich einen ganz anderen Zugang zu gebranntem Wasser», erzählt Richard Taucher, wie sich die Sensorik verändert hat. Beim Genuss von gebrannten Tropfen aktiviert er die Hirnzellen und er will herausfinden, was denn der genaue Inhalt sei.

Die Zubereitung, das Brennen und das Schmecken sind für Taucher zur Passion geworden. Die Initialzündung erfolgte im November 2020. Seither sind zwei Sorten Gin der Marke Corvus entstanden.

Schmetterlingserbse sorgt für mystische Verfärbung

Wie Richard Taucher weiter festhält, ist der Corvus-Gin, aber auch der Merlin-Sirup, ein Vater-Sohn-Projekt. Dieses nahm seinen Anfang mit der Frage: Weshalb verfärbt sich blauer Gin, wenn man einen Gin Tonic mixt? Richard Taucher hat sich schlaugemacht und stiess auf die Schmetterlingserbse. Diese hat den Effekt, ohne Farbstoff und künstliche Hilfsmittel, aus einem Blauton einen Violett-Rosa-Ton zu machen. Dazu bedarf es nur die Zugabe von Säure.



Richard Taucher hält einen guten und zugleich verfärbten Tropfen in der Hand.

Bild: Robert Kucera

re. Diese mystische Verwandlung liess Vater Richard und Sohn Joshua nicht mehr los. «Weil es aber so viel Gins in blauer Farbe gibt, probierten wir es mit Sirup», beschreibt Richard Taucher, der sich gerne als Tüftler bezeichnet. In seinem Restaurant bietet er seinen Gästen schon seit acht Jahren eigene Eistee-Kreationen an.

Nachdem die richtige Mixtur für den speziellen Sirup gefunden war, ging es so richtig rund: Mit grosser Euphorie wurden Cocktails mit und ohne Alkohol gemixt und man gab dem Sirup den Namen Merlin «weil wir immer darüber geredet haben, wie mystisch es ist, wenn sich die Farbe ändert», erklärt Taucher. Mit der Idee des Online-Ver-

kaufs entstanden weitere Sirup-Sorten. Schliesslich wollte man für ein breites Online-Angebot sorgen. Doch damit war die Arbeit von Vater und Sohn nicht beendet. Denn man fand zurück zum Ursprung: Gin. Jetzt hat man die Erbse aus dem asiatischen Raum auch hochprozentig im Angebot. Der Kreis hat sich geschlossen. 3

Post in Trübbach zügelt in die Dorfbäckerei

Die Post bietet ab dem vierten Quartal ihre Dienstleistungen an Standort in einem Neubau an.

Trübbach Wie die Post in einer Mitteilung von gestern schreibt, führt die zunehmende Digitalisierung dazu, dass die Kundinnen und Kunden ihre Postgeschäfte immer seltener am klassischen Schalter und immer öfter online tätigen. Diese Entwicklung spürt auch die Filiale in Trübbach, welche immer weniger besucht wird.

Aus diesem Grund schliesst die Post Anfang August ihre Filiale in Trübbach. Anschliessend richtet die Post im Gebäude der Poststelle drei zusätzliche Arbeitsstellen ein. So kann sie in Zukunft alle Briefe und Pakete für die Gemeinde Wartau von diesem Standort aus zustellen. Mit diesem Schritt entlastet die Post die zurzeit ausgelastete Zustellstelle in Sevelen und ist gleich-

zeitig gerüstet, um die laufend zunehmenden Paketmengen verarbeiten zu können, wie in der Mitteilung steht.

Voraussichtlich ab Herbst 2022 können die Postkunden ihre alltäglichen Geschäfte am neuen Standort der Dorfbäckerei Herrmann in der geplanten Zentrumsüberbauung erledigen. Das Angebot in dieser Filiale mit Partner umfasst die täglich nachgefragten Postgeschäfte. Die knappen Platzverhältnisse am jetzigen Standort der Dorfbäckerei lassen es nicht zu, dass die Postgeschäfte bereits jetzt dort erledigt werden können.

Bis die neue Zentrumsüberbauung realisiert ist, können die Einwohnerinnen und Einwohner von Trübbach ihre Postgeschäfte in der nahe gelegenen Fi-

liale mit Partner im Volg in Azmoos tätigen. Die Postfachanlage bleibt am bisherigen Standort in Trübbach weiter in Betrieb.

Neue Lösung mit verschiedenen Vorteilen

Die Post schreibt weiter, dass sie mit der nun vorliegenden Lösung verschiedene Bedürfnisse befriedigen kann. So können die Einwohnerinnen und Einwohner von Trübbach auch in Zukunft die alltäglichen Postgeschäfte im Dorf erledigen. «Dies ist für die Attraktivität unseres Dorfes wichtig», hält der Wartauer Gemeindepräsident Andreas Bernold fest.

Die Post stellt damit die flächendeckende Grundversorgung mit postali-

schen Dienstleistungen sicher und bekennt sich somit zum Service Public. Der Inhaber der Dorfbäckerei Herrmann sagt: «Für mich ist diese Zusammenarbeit mit der Post ein wichtiges zweites Standbein in meiner Geschäftstätigkeit hier in Trübbach», sagt Sandro Herrmann.

Die Post ergänzt ihr Angebot in Trübbach durch eine weitere Dienstleistung. Für Kundinnen und Kunden, die den Zahlungsverkehr weiterhin mit Bargeld abwickeln möchten, bietet sie zusätzlich die kostenlose Dienstleistung «Bareinzahlung und -auszahlung am Domizil» an. Um diesen Service in Anspruch zu nehmen, genügt eine Anmeldung beim Kundencenter der Post oder in einer Filiale. (pd)



Inhalt
Lokal

3-9

Denksport 10
Ostschweiz 11, 12

TV/Radio 13
Schweiz 15, 16

Wirtschaft 21, 22
Sport 25-28

Leser- und Zusterservice: 081750 02 00, aboservice@chmedia.ch Redaktion: 9471 Buchs, 081750 02 01, redaktion@wundo.ch Inserate: 081750 02 01, inserate-wundo@chmedia.ch

Nach Verfolgungsjagd in Psychiatrie eingeliefert

Sevelen/Balzers Vor einer Woche ging es in Balzers wild zu und her: Gezückte Waffen, eine Strassensperre und mehrere Polizeiautos waren nötig, um einen 57-jährigen in Deutschland wohnhaften Autofahrer zum Anhalten zu zwingen (der W&O berichtete am 2. Juni).

Der Deutsche war der Kantonspolizei St. Gallen zuvor auf der Autobahn A13 aufgefallen, weil er Schlangenlinien fuhr, wie die Polizei mitteilte. Anstelle deren Anweisungen zu befolgen, leistete sich der Deutsche mit überhöhter Geschwindigkeit ab Sevelen eine Verfolgungsjagd durch das Liechtensteiner Oberland.

Da bereits bei der Festnahme in Balzers der Verdacht bestand, dass der 57-Jährige verwirrt sein könnte, wurde er in Handschellen mit dem Krankenwagen zur ärztlichen Beurteilung abtransportiert. Mittlerweile wurde der Mann wegen seiner angeschlagenen Psyche in eine psychiatrische Klinik eingeliefert. Die Landespolizei hat unterdessen eine Strafanzeige gestellt.

Tatmotiv bleibt weiterhin unklar

Das Tatfahrzeug, ein blauer Volkswagen mit deutschem Kennzeichen, wurde am vergangenen Dienstag von der Landespolizei sichergestellt und ist mittlerweile gründlich kontrolliert worden, bestätigt Michael Meier, stellvertretender Mediensprecher der Landespolizei. Gemäss seiner Aussage konnten daraus allerdings keine neuen Erkenntnisse gewonnen werden. Bezüglich des Tatmotivs tappt die Landespolizei damit weiterhin im Dunkeln. Denn der 57-Jährige könne aufgrund seines Zustandes bislang auch noch nicht einvernommen werden. Wann eine Einvernahme durch die Landespolizei durchgeführt werden kann, ist gegenwärtig ebenfalls noch unklar, da diese erst nach der Entlassung aus der Klinik möglich ist. «Und dieser Zeitpunkt ist noch offen», sagt Michael Meier. Die Landespolizei geht jedoch davon aus, dass der 57-Jährige zum Tatzeitpunkt am vergangenen Dienstagmorgen weder unter Alkohol- noch unter Drogeneinfluss stand.

Mit hundertprozentiger Sicherheit kann sie aber auch hierzu keine genaue Aussage treffen, wie weiter in der Mitteilung steht. So ist dem Deutschen zwar eine Blutprobe abgenommen worden, die Auswertung wurde jedoch noch nicht vorgenommen, da die Anordnung der Staatsanwaltschaft aussteht. Vortests konnten aufgrund des Zustandes des Deutschen ebenfalls nicht durchgeführt werden.

Nichtsdestotrotz hat die Landespolizei eine Strafanzeige erstellt. Darin enthalten sind alle Straftatbestände zusammengefasst, die der 57-jährige Mann gesetzt hat. Ebenso werden darin alle Ermittlungen aufgeführt. «Die Strafanzeige wird im Anschluss der Staatsanwaltschaft zugestellt, welche die Anklage erheben wird», sagt Michael Meier. (wo)

Aus Quadrat entsteht ein Kreis

Bis der eigene Gin eine runde Sache war, erzählt Richard Taucher, musste viel getüftelt und verkostet werden.

Robert Kucera

Buchs Nach Eistee und Sirup hat der Tüftler Richard Taucher nun sein eigenes alkoholisches Getränk angepackt. «Gin ist der einfachste Einstieg in die Welt der Destillation. Man benötigt keine Maischen und muss auch nicht zum richtigen Zeitpunkt destillieren», erklärt Taucher. Gin beginnt mit bereits gebranntem Ethylalkohol. Ist dieser samt den Zutaten bereit, kann er der Zogg Mosterei und Brennerei in Grabs Bescheid geben – und loslegen.

Der Gastgeber vom Hotel Restaurant Taucher in Buchs und Gründer der Merlin Manufaktur Syrup geht mit viel Liebe an die Sache ran: «Ich stelle mir die Gin-Herstellung wie ein Quadrat vor, aus dem ein Kreis gemacht werden soll.» Ein runder Geschmack ist alles.

Spezielle Zutaten werden nicht in Alkohol eingelegt

Wie er erklärt, habe er sich zunächst Online informiert, YouTube-Videos angeschaut und auch Kurse besucht. Heute, nachdem er zweimal gebrannt hat und die Dritte Auflage seines Gins bevorsteht, sagt er: «70 Prozent meines Wissens habe ich aus dem Internet und aus Büchern. Die zusätzliche Erfahrung kam aus dem Brennen mit der eigenen Destille.» Richard Taucher ist innert kürzester Zeit zum Routinier geworden. Die ersten Infos holte er im November 2020 ein, im Dezember kaufte er sich eine Destille und begann zu probeln. Am 6. Januar 2021 wurde der erste Werdenberg Gin der Marke Corvus gebrannt.

«Pro Tag habe ich ein bis zwei Versuche gemacht», berichtet Taucher von den Anfängen mit seiner hauseigenen Destille. Hauptzutat für seinen Gin sind Wacholderbeeren und Koriander. Hier experimentierte er mit verschiedenen langen Einlegedauern. Er entschied sich schliesslich für 24 Stunden. Den besonderen Geschmack erhält der Gin durch die Beigabe von so genannten Botanicals.

Diese Zutaten, schildert Taucher weiter, werden nicht dem flüssigen Alkohol mit Wacholder und Koriander beigelegt. Im Brennhafen wird dazu ein Korb aufgehängt, worin sich die Zutaten befinden. «Das gibt



Richard Taucher (rechts) mit dem Schnapsbrenner seines Vertrauens, Mathias Zogg von der Zogg Mosterei und Brennerei in Grabs.

einen zarteren und feineren Gin.» Der Alkohol wird erwärmt, der Alkoholdampf samt den Aromen der Botanicals wird durch das Destillationsrohr geführt und am Ende abgekühlt.

Bestmögliche Produkte für den bestmöglichen Gin

Die Liste der Botanicals ist lang und der Gin-Hersteller lässt sich weiterhin inspirieren, neues beizufügen. Elementar ist, dass nur bestmögliche Produkte verwendet werden. Dill und Rosmarin aus dem eigenen Garten, dazu bestes Quellwasser aus dem

Werdenberg. Doch den wichtigen Wacholder geht er nicht selbst pflücken. «Ich will ein möglichst gutes Produkt schaffen. Also nehme ich Wacholder von dort, wo er am besten wächst. Die italienischen Riesen sind saftig und haben ein wunderbares Aroma.»

Der Corvus-Gin enthält also eine spezielle Mischung. Was jedoch nie das Ziel war, wie der Gin-Hersteller erklärt. «Ich wollte einen Gin machen, wie er für mich sein muss. Gin ist eine persönliche Sache. Jeder hat seine Vorlieben.» In der

Phase des Tüftelns nahm er auch Fehler und Rückschläge nicht persönlich. «Da muss man über sich selbst lachen können.»

So berichtet Taucher, dass sein allererster Versuch recht gut geworden ist. Doch das Prozedere von drei Stunden erschien ihm zu lang. Er kürzte beim nächsten Mal ab und erhielt prompt die Quittung dafür: «Diesen Gin hat man nicht trinken können, so scheusslich war der. Dieser zweite Versuch steht bei mir zu Hause als schlechtes Beispiel und als Warnung vor Ungeduld.» Beim Tüfteln, wie

der bestmögliche Gin hergestellt werden kann, ist Geduld das richtige Stichwort. Nach dem Brennen sollte der Gin vier Wochen lang ruhen – dann ist er trinkbar. Taucher lässt seinen Gin jedoch acht Wochen ruhen. «So wird er harmonischer.»

Die Schmetterlingserbse kommt erst zum Schluss

Die Herstellung eines klaren Gins war Richard Taucher aber nicht genug. Wie in seinem Sirup sollte nun die geheimnisvolle Schmetterlingserbse (siehe Titelseite) zum Zug kommen. «Beim Sirup war es einfacher. Denn das ist ein Kochprozess, die Erbse kann eingearbeitet werden. Beim Gin war es schwieriger. Denn hier erzählt kein Hersteller, wie er es macht.» Also ging es wieder ans Probieren.

Wie Richard Taucher erzählt, ist besonders die Menge der Erbsen heikel. «Diese hat keinen guten Geschmack.» Doch für den Effekt des Färbens und der Verwandlung von blau in violett-rosa bei Hinzugabe von Säure braucht es nicht viele Exemplare. Taucher verrät sein Rezept: «Die Erbse wird weder eingebrannt noch ist sie Teil der Botanicals. Sie kommt nach dem Brennen in den klaren Gin.»

«Gin ist eine persönliche Sache. Jeder hat seine Vorlieben.»

Richard Taucher
Merlin Manufaktur Syrup

Mystisches Logo: Aus dem Zauberhut entsteigt ein Rabe

Buchs Ein Vogel, kombiniert mit einem Zauberhut – das Logo für den Gin namens Corvus fällt auf und regt die Fantasie an. Dies tat offenbar auch schon der Zauberhut allein auf den Sirup-Flaschen, wie Richard Taucher erklärt. Denn Gäste erkannten in der Spitze des Huts die Umrisse eines Vogels.

Als es darum ging, dem Gin einen Namen und ein Logo zu

geben, liess man der Fantasie der Gäste Taten folgen. Es entstand ein Vogel, der aus dem Hut entsteigt. «Wie Phönix aus der Asche», sagt Taucher. Da sein Sohn seit der Schulzeit Fan von Raben ist, habe man sich für den Namen Corvus entschieden. Denn Raben und Krähen bilden zusammen die Gattung Corvus in der Familie der Rabenvögel. (kuc)



Das Innere des Brennhafens: Auf dem Griff wird der Korb befestigt, in welchem sich die Botanicals für den Corvus-Gin befinden.



Den blauen Gin nennt Richard Taucher «The Alchemist».



Richard Taucher prüft mit Nase und Gaumen, wie weit die dritte Auflage des Corvus-Gin ist
Bilder: Robert Kucera