



# TAGBLATT

Ausgabe für die Stadt St. Gallen, Gossau und Umgebung [www.tagblatt.ch](http://www.tagblatt.ch)

## Von wegen Schmusesänger

Popmusiker James Blunt erklärt im Interview, warum er keinen weiteren Superhit mehr schreibt. 23

## Geheimnisvolles Bier

Ein Mikrobiologe experimentiert mit Hefe und Hopfen. Denn Bierbrauen ist eine Kunst. 21

**KLEIN RIGI**

EST 1886

SCHÖNENBERG A. D. THUR - 071 642 49 49  
KLEINRIGI.CH

### St. Gallen

Tagesbetreuung für Kinder ausbauen 29

### St. Gallen

Eritreer sollen sich rasch integrieren 31

### Wittenbach

WISG informierte über aktuelle Projekte 35

### Gossau

Kugelfang wird vom Blei befreit 37



### Ostschweizer Kultur

Riklin-Zwillinge bringen Marketing zum Schweben. 25

## Salzkorn

«Sollen wir uns nun freuen oder ärgern? Die Schweiz hat im internationalen Glücks-Ranking das Podest knapp verfehlt und liegt auf Platz vier, hinter Norwegen, Dänemark und Island.» Zu diesem Ergebnis ist der «Welt-Glücks-Report» gekommen, den Experten der New Yorker Columbia-Universität zusammen mit der UNO erarbeitet haben.

Ärgern oder freuen? Wundern! Da wird uns Schweizerinnen und Schweizern etwas zugeschrieben, was sich im Alltag zumindest gut versteckt: Glück. Oder sind wir einfach so? Tief im Herzen übergücklich, aber unfähig, dies zu zeigen. Lieber verströmen wir Miesepetrigkeit, meckern bei jeder sich bietenden Gelegenheit, sehen immer zuerst die Risiken statt die Chancen, ringen uns gegenüber Mitmenschen nur schwer ein Lächeln ab.

Eigentlich können wir ja auch so eine Glücks-Rangliste nur als Humbug erachten. Erst recht, wenn die Schweiz nicht auf dem Spitzenplatz liegt. Da können ja nur Pfuscher am Werk gewesen sein. U.B.

ANZEIGE



**Microblading**

Wir suchen Modelle zum Bestpreis!

[info@swiss-color.ch](mailto:info@swiss-color.ch)

071 663 77 77



Es hat die Abweisung Behinderter mit «wirtschaftlicher Ausrichtung» begründet: das Bad Unterrechten.

Bild: Benjamin Manser (21. März 2017)

## Uneinsichtige Heilbad-Leitung erhält Quittung

**Behindertengesetz** Das Bad Unterrechten muss 39 000 Franken bezahlen, weil Mitarbeiter 2012 einer Gruppe von Behinderten den Einlass verwehrt.

### Roman Hertler

Fünf Jahre nach dem Vorfall hat das Auserrhoder Kantonsgericht entschieden: Das Bad Unterrechten bei Grub hat gegen das Behindertengesetz und das Diskriminierungsverbot verstossen. 2012 haben Mitarbeiter des Heilbads eine Kindergartenklasse der Heilpädagogischen Schule Heerbrugg abgewiesen. Badegäste könnten sich durch die Anwesenheit der mehrfachbehinderten Kinder gestört fühlen, argumen-

tierte damals der Verwaltungsratspräsident des Heilbads. Er benutzte dabei Begriffe wie «unzumutbar» und «abstossend».

Dagegen protestierten die Behindertenorganisationen Procap Schweiz, Pro Infirmis und Insieme. Sie klagten die Mineral- und Heilbad Unterrechten AG an, nachdem eine aussergerichtliche Einigung gescheitert war. Die Heilbad-Leitung lehnte es standhaft ab, sich öffentlich für den Vorfall zu entschuldigen. Ob das Urteil ans Obergericht wei-

tergezogen wird, will der Rechtsvertreter der AG derzeit nicht kommunizieren.

### Diskriminierung ist nach wie vor ein Thema

Es ist das erste Mal, dass ein Gericht seit Inkrafttreten des schweizweit geltenden Behindertengesetzes im Jahr 2004 eine Diskriminierung festgestellt hat. Die Behindertenorganisationen erhoffen sich durch das Auserrhoder Urteil eine entsprechende Signalwirkung. Der Vorfall von

2012 zeige, dass Menschen mit Behinderungen nach wie vor Diskriminierungen ausgesetzt seien, schreiben sie in einer Mitteilung.

Es komme zwar nicht allzu oft zu solchen Vorfällen, sagt Martin Boltshauser, Leiter des Rechtsdiensts bei Procap Schweiz. Allerdings gebe es eine Dunkelziffer. Behinderte könnten sich in diskriminierenden Situationen oft nicht wehren, und Angehörige fürchteten den Rummel, wenn sie öffentlich gegen Ausgrenzungen protestierten. 2, 15

## Fall Marija: Strafe für Hass-Posting

**Facebook** Der St. Galler Regierungsrat Fredy Fässler ist erleichtert: Die Staatsanwaltschaft hat ein Verfahren gegen einen 45-Jährigen wegen eines Hass-Postings im Internet abgeschlossen. Der Mann hatte im Zuge der Ausschaffung der Serbin Marija Milunovic einen Beamten des Migrationsamtes auf Facebook bedroht. Der Beamte solle sich einen Strick nehmen, bevor es andere täten, hatte der Schweizer gepostet. Der vorbestrafte Mann kassierte eine bedingte Geldstrafe von 9900 Franken. Regierungsrat Fässler erhofft sich vom Strafbefehl eine Signalwirkung – und sagt, die Verunsicherung bei den Beamten sei nach wie vor erheblich. (dwa) 17

## Genug Rekruten ausgebildet

**Dienstpflicht** Damit der Armeebestand sichergestellt ist, müssen jährlich 18 000 Dienstpflichtige die Rekrutenschule erfolgreich beenden. Zuletzt wurde diese Zahl nicht mehr erreicht, was den Gegnern des Zivildienstes in die Hände spielte. In diesem Jahr zählte die Armee aber wieder rund 18 200 «ausexerzierte Rekruten». (bär) 7

## Wirtschaft der Türkei leidet

**Abschwung** Die politischen Turbulenzen in der Türkei und die Ausfälligkeiten von Präsident Erdogan gegen europäische Länder belasten die türkische Wirtschaft immer mehr. Auslandsinvestitionen werden reduziert, Touristen bleiben zunehmend aus. Nutzniesser ist Griechenland, das dieses Jahr eine Rekordzahl an Feriengästen erwartet. (red) 11

## So viele SBB-Reisende wie nie

**Zugverkehr** Mehr Passagiere und einen höheren Konzerngewinn hat das Jahr 2016 den SBB gebracht. Gespart wird trotzdem.

Das SBB-Konzernergebnis hat 2016 insgesamt 381 Millionen Franken erreicht. Der deutliche Zuwachs ging vorab auf Immobilienverkäufe zurück, wie es vor den Medien hiess. Das Betriebsergebnis war indessen rückläufig. Die SBB halten denn auch am Sparkurs fest. Geplant ist, in den kommenden drei Jahren 1400 Stellen abzubauen. Die SBB hat-

ten kürzlich zudem den Ausstieg aus dem Provisionsgeschäft angekündigt: Statt der Avec-Läden, Migrolino-Shops und privater Stationshalter wollen sie ab 2018 die Billette nur noch selber verkaufen.

Die Schweizerische Südostbahn (SOB) mit Sitz in St. Gallen bot an, zumindest die Option als Vertragspartnerin der Bundes-

bahnen zu prüfen, um die Drittverkaufsstellen im SOB-Marktgebiet zu erhalten. Abklärungen hätten nun aber zu keinem befriedigenden Ergebnis geführt, teilte das Unternehmen mit. In der kurzen Frist lasse sich weder für die SOB noch die potenziellen Partner «eine technische Lösung realisieren, die allen Bedürfnissen gerecht wird». (T.F./cz) 3

## Der kuriose Fall einer externen Armeestudie

**Ohne Auftrag** Berater der renommierten Boston Consulting Group (BCG) haben vergangenes Jahr eine Studie zur Kaderngewinnung und -förderung in der Armee erstellt. Kurios: Die Armee hatte der Firma gemäss eigener Aussage gar keinen Auftrag dafür erteilt. Laut Armeesprecher Daniel Reist wurde die Studie von drei Milizoffizieren initiiert, die bei der BCG arbeiten. Diese hätten «im Rahmen ihrer Miliztätigkeit» festgestellt, dass die Armee

unter anderem bei der Kaderngewinnung viele Chancen ungenutzt verstreichen lasse. Die Ergebnisse der Studie konnten die Berater später der Armeeführung präsentieren – unter der Voraussetzung, dass dies nichts kostet. Am Schluss zahlte die Armee jedoch trotzdem fast 80 000 Franken an die Berater – weil sich die Rechtsabteilung einschaltete, nachdem eine Vertiefung der Studie im Bereich Social Media beschlossen worden war. (mbu) 5



Inhalt  
Immobilien 16

Traueranzeigen 19  
Rätsel 20

Fahrzeugmarkt 22  
Ostevent 22

TV/Radio 26  
Wetter 27

Leserservice: 071 272 72 72  
E-Mail: [leserservice@tagblatt.ch](mailto:leserservice@tagblatt.ch)  
E-Mail: [zentralredaktion@tagblatt.ch](mailto:zentralredaktion@tagblatt.ch)

E-Mail: [leserservice@tagblatt.ch](mailto:leserservice@tagblatt.ch)  
Inserate: 071 272 77 77

Redaktion: 071 272 77 11  
E-Mail: [inserate@tagblatt.ch](mailto:inserate@tagblatt.ch)



Wie es James Blunt wirklich gefällt  
Er gilt als Schmusesänger: Mit dem neuen Album will James Blunt davon wegkommen. 23

Babyboss im Kino  
Die Premierenfilme in den Ostschweizer Kinos. 24

## Die unsichtbaren Brauer

**Bier** Der Gerstensaft entsteht dank geheimnisvoller Kleinstlebewesen. Der Mikrobiologe Kurt Frischknecht hat in seinem Keller eine kleine Brauerei eingerichtet, um mit Hefe und Hopfen zu experimentieren.

Bruno Knellwolf  
bruno.knellwolf@tagblatt.ch

Die Welt der Kleinstlebewesen hat Kurt Frischknecht schon von Kindsbeinen an interessiert. Dieses Universum des Unsichtbaren, das doch so viel anrichten kann. Gutes wie Schlechtes: Bakterien, Einzeller, Viren. Frischknechts Berufsweg zum Mikrobiologen nach dem Studium der Pflanzenphysiologie und Mikrobiologie ist somit nur logisch. Als Biologe hat er in den USA gearbeitet und später an der Pädagogischen Hochschule in St.Gallen.

«Ich habe mich immer für die Reaktionen interessiert, welche unsichtbare Lebewesen auslösen», sagt Frischknecht, der heute an der Universität St.Gallen referieren wird. Das geheimnisvolle Wirken der Mikroorganismen beim Bierbrauen fasziniert ihn, weshalb er nach der Pension im Keller seines Hauses in Fontnas im Rheintal eine Mikrobrauerei eingerichtet hat. In dieser finden sich viele Mess- und Analysegeräte. Im Zentrum steht der 20-Liter-Braukessel.

### Bierbrauer, Bierforscher und Bierhistoriker

Frischknecht ist nicht nur Bierbrauer, sondern nebenbei auch Bierforscher und Bierhistoriker. Das Handwerk des Brauens ist keine Erfindung des Menschen, sondern eine Entdeckung. Denn das Bier ist ein natürliches Produkt der Gärung, welches in verschiedenen Kulturen unabhängig voneinander entdeckt wurde.

«Spontangärungen laufen immer ab», sagt Frischknecht. Und das wegen Mikroorganismen, die in der Luft schweben – unter anderem der Hefe. Das sind mikroskopisch kleine Pilze. «Hefe hat es überall, vor allem auf Früchten.» Schweben diese Mikroorganismen durch den Raum, liegt dazu ein stärke- oder zuckerhaltiges Substrat herum und Wasser, steht einer Gärung nicht mehr viel im Wege.

### Der Brauprozess

- Schroten:** Malz zerkleinern
- Maischen:** Gerstenenzyme reaktivieren, Gerstenstärke abbauen
- Läutern, klären:** Trubstoffe, unlösliche Bestandteile entfernen
- Würzekochen, hopfen:** Hopfen zusetzen
- Heisstrub:** im Whirlpool Eiweisse und andere Polymere entfernen
- Kühltrub:** kühlen, weitere Eiweisse entfernen
- Anstellhefe:** Beimpfung mit Hefe
- Hauptgärung zum Jungbier:** Primärgärung, untergärig oder obergärig
- Nachgärung:** Sekundärgärung nach teilweiser Entfernung der Hefen, eventuell wird Zucker beigegeben
- Nachreifung:** kühl lagern



Der Blick in den Hopfen mit seinen Lupulindrüsen, wo die Bitter- und Aromastoffe sind. Bild: Frischknecht



Der Mikrobiologe Kurt Frischknecht in seiner kleinen Brauerei in seinem Haus in Fontnas. Bild: Kn.

Frischknecht hat eine Theorie, wie sich die Entdeckung des Bieres vor Tausenden von Jahren abgespielt haben könnte. Einem Grossvater aus dem Volk der Sumerer in Babylonien ist das Gerstenbrot zu hart, seine Tochter weicht es in einem Tonkrug auf. Anderweitig beschäftigt, lässt die Tochter das Brot im Wasser liegen, die Sonne erwärmt das Wasser, welches durch die wilden Hefen aus der Umgebungsluft beimpft wird. Sofort beginnt der Gärungsprozess. Bei der alkoho-

lischen Gärung entweicht Kohlenstoffdioxid (CO<sub>2</sub>), welches der Tochter auffällt und sie neugierig macht. So nimmt sie einen Schluck und freut sich ob der berausenden Wirkung des gärenden Gerstensafts.

Eine schöne Geschichte. Auf jeden Fall tranken schon die Jäger und Sammler vor 9000 Jahren alkoholische Getränke aus Früchtesaft. Aus der Türkei gibt es Belege in Steinzeitsiedlungen, die auf eine Form von Gerstenbier um 6000 v. Chr. hinweisen.

nachgespürt. «Gebraut wurde ein Bier noch ohne Hopfen, dafür mit Kräutern», sagt Frischknecht, der dieses St. Galler Klosterbier selbst in seiner Mikrobrauerei nach dem Rezept der amerikanischen Forscher hergestellt hat.

Der Mikrobiologe lebt in seiner kleinen Brauerei seine Experimentierfreude aus. Er hält im Kühlschrank dreissig verschiedene Hefestämme. Denn die Hefe ist der Chefbrauer, der die Bierwürze zum Gären bringt. Zum Bierbrauen werden in den Brauereien Hefe-Reinkulturen herangezogen, Stämme völlig identischer Heferassen, um eine gleichbleibende Bierqualität zu gewährleisten. Eingesetzt werden zwei nah verwandte Hefetypen, die dem Bier einen unterschiedlichen Geruch und Geschmack verleihen.

### Beruhigender Hopfen

Noch mehr prägt aber der Hopfen den Geschmack des Bieres. «Hopfen ist schon im Mittelalter in der Medizin eingesetzt worden», sagt Frischknecht. Im Hopfen stecken Hunderte von Inhaltsstoffen. Fruchtzapfen, Dolde genannt, der unbefruchteten weiblichen Pflanze enthalten edle Aroma-, Bitter- und Gerbstoffe. Diese geben dem Bier den gewünschten bitteren Geschmack. Gleichzeitig enthält der Hopfen konservierende Stoffe.

Hefe und Hopfen, fehlt noch das Gerstenmalz. Das Getreidekorn enthält zur Hauptsache Stärke, aber auch Eiweisse und Mineralsalze. In der Mälzerei werden die Gerstenkörner in Wasser aufgeweicht und zum Keimen gebracht. Weil der Keimling die im Korn enthaltene Stärke als Nahrung benötigt, bilden sich Enzyme, welche den Vielfachzucker Stärke in wasserlöslichen Malzzucker abbauen können. So wird beim Brauen das Herauslösen der Inhaltsstoffe und die Verzuckerung der Stärke erst möglich. Und diesen Zucker braucht es schliesslich für die alkoholische Gärung.

Während in Deutschland seit 500 Jahren das Reinheitsgebot gilt, was bedeutet, dass ein Bier nur aus Hefe, Hopfen, Malz und Wasser hergestellt werden darf, werden in anderen Ländern alle möglichen Zutaten ins Bier gemischt. Belgien bezeichnet Frischknecht als das Bierbrauerland schlechthin, in dem viel experimentiert wird. So wie das auch Frischknecht macht. Das erste Ziel seiner Brautätigkeit war nämlich, ein Frauenbier zu brauen. Jetzt zeigt er gleich auf mehrere Frauenbiere in seiner Bierpalette – mit Honig, mit Kirschen und anderen Fruchtzutaten. Seine Frau hat der Mikrobiologe mit diesen Bierstilen überzeugt und somit sein erstes Ziel erreicht.

### NWG-Vortrag

Heute Mittwoch, 20.15 Uhr, Kurt Frischknecht, Bier – Das Genussgebäude. Universität St.Gallen, Raum HSG 01-011



Bier für jeden Geschmack aus Frischknechts Brauerei. Bild: Kn.

«Bier ist das erste biotechnische Produkt der Menschheitsgeschichte», sagt Frischknecht.

So richtig los mit der Bierbrauerei geht es dann aber erst im Mittelalter. Die Klöster sind Bierbrauereien, was sich auch im St. Galler Klosterplan zeigt. «Dort gab es sogar drei Brauereien», sagt der Mikrobiologe. Eine für die Pilger, eine für die Angestellten und die dritte für den Adel, für welchen das beste Gebräu bestimmt war. Amerikanische Forscher haben diesen Rezepten

Paparazza

### Die Rollen der Melanie

**Sie ist bekannt dafür, dass sie austellt.** Sie hat den Bundesrat als stur bezeichnet, als er Entwicklungshilfegelder nicht erhöhte. Sie zeigte Polizisten den Stinkefinger, als sie einen ihrer Bekannten abführten. Nun schlägt sie zu: In der Kiffer-Komödie «Lommböck 2», die in den Kinos startet, verpasst sie ihrem Schauspielkollegen einen Schlag ins Gesicht – weil er sie vor der Hochzeit stehen lässt.

**Im echten Leben der Melanie Winiger hingegen** stehen die Zeichen (wieder einmal) auf Liebe. Nach der Scheidung von Rapper Stress, dem Aus mit Hosen-Frontmann Campino und der Trennung von Ex-Bachelor Vujo Gavric turtelt die 38-Jährige mit DJ Reto Ardour. Sie wollen heiraten, auf Ibiza, heisst es. Melanie Winiger redet nicht über ihren neuen Partner, sie hat ihn aber gezeigt. In einem Werbespot für ihre Coop-Naturaline-Kollektion. Die Tessinerin spielt in «Lommböck 2» eine Geschäftsfrau, und sie ist auch fernab der Leinwand eine: Sie designt, modelt, moderiert, schauspielert. Sie ist die Ex-Miss, die lange absichtlich männlich auftrat, um nicht als Tussi abgestempelt zu werden. Sie ist die Mama, die zugibt, dass ihr Kind ihr «auch mal auf den Sack geht». Sie sagt aber ebenfalls, mit Tränen in den Augen: «Mein Sohn ist das Grösste.» Wandelbar als Schauspielerin, wandelbar vor allem im Leben.

Diana Hagmann-Bula  
diana.hagmann-bula@tagblatt.ch



### Und das noch

#### 30 Prozent mehr für Regionales

Das Institut für Customer Insight an der Uni St.Gallen hat herausgefunden, dass zwei Drittel der Kunden bereit seien, bis zu dreissig Prozent mehr zu bezahlen für regionale Produkte, wenn sie Premiumklasse haben. Am höchsten ist diese Bereitschaft beim Käse, gefolgt von Honig, Joghurt, Eiern, Milch und Fleisch. Weniger bei Früchten und Gemüse. Mehr bezahlt werde wegen der «Gefühle der Verbundenheit», der kurzen Transportwege und wegen der Unterstützung der regionalen Wirtschaft. Sehr gut, aber was machen all die Schweizer in Konstanz, die ihr Geld ausser Landes bringen? (Kn.)



# Was die Stadt zur Stadt macht

**Freiraum** Eine Stadt lebt nicht nur von Grossveranstaltungen, sondern auch von Reibungen und unscheinbaren Taten. Diese These stand im Zentrum der Ostschweizer Sozialraumtagung. Illustriert wurde sie an vielen Beispielen – darunter auch am Bahnhof Nord.

Luca Ghiselli  
luca.ghiselli@tagblatt.ch

Eine Stadt setzt sich aus Bekanntem und Unbekanntem, Sichtbarem und Unsichtbarem, Licht und Schatten zusammen. Sie benötigt beide Aspekte, um Stadt zu sein. Diese Grundidee steht am Anfang der fünften Ostschweizer Sozialraumtagung, die am Dienstag von der Fachhochschule St.Gallen (FHS) und dem Netzwerk für Gemeinschaftsarbeit veranstaltet wurde. In fünf Workshops führten Dozierende der Fachhochschule sowie Vertreter von verschiedenen Institutionen und Vereinen die rund 80 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an verborgene Orte wie die Herberge zur Heimat oder die Stiftung Suchthilfe. Aber auch die Besichtigung von Orten, denen seit langem die öffentliche Aufmerksamkeit sicher ist, waren Teil des Programms. Darunter waren Schauplätze des St. Galler Nachtlebens und der Bahnhof Nord.

## Dem zivilen Widerstand eine Stimme geben

Matthias Rickli und Roman Rutz führten in kleinen Gruppen durch das Quartier. «Wir haben den «Tisch hinter den Gleisen» immer als Ort der Begegnung und des Austausches verstanden», sagte Rickli. Genau dieses wichtige Element, das eine Stadt zur Stadt mache, habe bis zur Lancierung des «Tischs» aber gefehlt. Man habe also den Widerstand gegen die Pläne einer Überbauung «aus dem Unsichtbaren geholt und sichtbar gemacht» und so jenen eine Stimme gegeben, die sonst keine gehabt hätten, betonte



Auf einem Rundgang durchs Quartier konnten sich die Teilnehmer der Sozialraumtagung ein Bild vom Bahnhof Nord machen.

Bild: Ralph Ribi

Rutz. Man habe Druck aufbauen und aufrecht erhalten wollen. Dass die Stadt mit dem Testplanungsverfahren einen partizipativen Weg eingeschlagen habe, sei begrüssenswert. «Dass es so gekommen ist, hat aber mehrere Gründe. Wir waren nur ein Bestandteil dieser Entwicklung.»

Danach machten sich die Workshop-Teilnehmer auf einen Rundgang durchs Quartier. Die meisten von ihnen waren aus anderen Schweizer Städten wie

Winterthur, Basel oder Zürich angereist, um an der Fachtagung teilzunehmen. Selbst aus Konstanz kamen Interessierte. Diese Konstellation ermöglichte es, für einmal eine Aussensicht auf die hier breit diskutierte Planung am Bahnhof Nord zu erhalten.

## Brachliegendes Potenzial oder eingezwängtes Areal

Die Teilnehmer versetzten sich während des Rundgangs vom «Spanischen Klubhaus» zur Villa

Wiesental und wieder zurück zum Fachhochschulzentrum in verschiedene Rollen. Eine Teilnehmerin übernahm die Rolle einer Investorin, ein anderer versetzte sich in Studierende, wieder eine andere Teilnehmerin betrachtete das Areal aus der Perspektive einer Anwohnerin. Aber auch ihre persönlichen Eindrücke teilten einige der Workshop-Teilnehmer, die vorwiegend in der Gemeinwesenarbeit tätig sind. Eine Teilnehmerin aus Zürich

meinte: «Hier gibt es viel brachliegendes Potenzial. Es wirkt alles sehr stier, dabei ist es eigentlich ein schöner Ort.» Ein Teilnehmer aus Winterthur entgegnete: «Ich sehe dieses Potenzial hier nicht wirklich. Das Areal ist eingezwängt zwischen Bahnlinie und Hauptstrasse.» Eine andere aus Basel befand: «Die Villa Wiesental ist ein Schmuckstück. Man sollte mit den Eigentümern das Gespräch suchen, um mindestens den Garten zwischenzunut-

zen und zu beleben.» Roman Rutz, der nicht nur beim «Tisch hinter den Gleisen», sondern auch in der Studentenorganisation der Fachhochschule aktiv ist, bestätigte: «Ähnliche Dinge haben wir uns auch schon überlegt.»

Generell fanden die meisten Workshop-Teilnehmer in ihrem Fazit: «Auf dem Areal braucht es dringend Impulse. Nur schon eine Begrünung würde das Quartier aufwerten.» Und in einem Punkt waren sich alle einig: Die Initianten des «Tisch hinter den Gleisen» dürften sich keinesfalls zurückziehen, sondern müssten weiterhin für ihre Anliegen einstecken. Es brauche nämlich die Einmischung der Zivilgesellschaft, um eine Stadt für alle lebenswert zu machen.

## Das Leben in der Stadt genau beleuchten

Die Ostschweizer Sozialraumtagung hat gestern Dienstag zum fünften Mal stattgefunden. Veranstaltet wird die Tagung jeweils von der Fachhochschule St.Gallen zusammen mit der Ostschweizer Regionalgruppe der Netzwerke für Gemeinschaftsarbeit. Ziel der Veranstaltung ist es, diverse Aspekte städtischen Lebens im öffentlichen Raum mittels eigener Erfahrungen zu beleuchten und daraus Konsequenzen für die Gemeinwesen- und Sozialraumarbeit abzuleiten. In diesem Jahr stand der Anlass unter dem Titel «Das Sichtbare und das Unsichtbare». (ghi)

## Wandern im Neckertal

**Brücken** Der Bergclub St.Gallen ist morgen Donnerstag auf dem Neckertaler Brückenweg unterwegs. Die Wanderung von Brunnadern nach Lütisburg führt über vier Holzbrücken. Treffpunkt ist um 8.20 Uhr beim Hauptbahnhof

St.Gallen, Rückkehr spätestens um 16 Uhr. Anmeldungen bis heute Mittwoch bei germann.albert@bluewin.ch oder unter Telefon 0713771729. (pd/vre)

www.bergclub-sg.ch

## Wie Bier entsteht

**Vorlesung** Die Zutaten sind einfach, das Handwerk ist hoch kompliziert. Die Rede ist von Bier, gebraut aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Über das uralte Handwerk des Brauens referiert heute Mittwoch, 20.15 bis

21.45 Uhr, Kurt Frischknecht an der Universität St.Gallen im Raum 01-011. Frischknecht ist Mikrobiologe und Hobby-Bierbrauer. Das Referat findet im Rahmen der öffentlichen Vorlesungen statt. (pd/ren)

## Contrepartie in St. Laurenzen

**Konzert** In der Kirche St.Laurenzen findet heute Mittwoch, 12.15 Uhr, ein halbstündiges Contrepartie-Konzert statt. Johannes Ötzbrugger und Domenico Cerasini spielen auf Therobe und Barockgitarre italienische Musik

aus dem 17. Jahrhundert von Francesco Corbetta und Hieronymus Kapsberger. Deren Stücke hören sich gemäss Mitteilung auch heute noch erfrischend an. Der Eintritt ist gratis, es wird eine Kollekte gesammelt. (pd/ghi)

### Kanton St.Gallen Amtsnotariat



## Testamentseröffnung

Am 18.08.2016 ist in St. Gallen gestorben:

**Bächi geb. Funke Marie Hildegard**, geb. 01.02.1923, von Rafz ZH, verwitwet, Tochter des Funke Hermann und der Funke geb. Freiberg Luise, beide von Deutschland, wohnhaft gewesen Rorschacher Strasse 301, 9016 St. Gallen.

Die Verstorbene hat vollständig über ihren gesamten Nachlass letztwillig verfügt. Da nicht alle gesetzlichen Erben bekannt sind, wird ihnen auf diesem Wege von der Verfügung von Todes wegen Kenntnis gegeben. Die gesetzlichen Erben aus den elterlichen bzw. grosselterlichen Stämmen haben das Recht, gegen Nachweis ihrer Erbberechtigung beim Amtsnotariat St.Gallen, Davidstrasse 27, 9001 St. Gallen, Schweiz, Einsicht in die Verfügung von Todes wegen zu nehmen und eine Kopie zu verlangen. Die eingesetzten Erben werden anerkannt, sofern dagegen von den gesetzlichen Erben nicht innert Monatsfrist ab Publikation dieser Bekanntmachung Einsprache beim Amtsnotariat im Sinne von Art. 559 ZGB erhoben wird.

St. Gallen, 22. März 2017

Amtsnotariat St.Gallen

Ihre Spende macht  
Marlènes Leben leichter.



### Kanton St.Gallen Amtsnotariat



## Testamentseröffnung

Am 03.02.2017 ist in Flawil SG gestorben:

**Nowak Lotte Elisabeth**, geb. 12.09.1932, von Teufen AR, geschieden, Tochter des Nowak Hermann Anton Michael und der Nowak geb. Marks Helena Anna, wohnhaft gewesen im VitaTertia, Haldenstrasse 46, 9200 Gossau SG.

Die Verstorbene hat vollständig über ihren gesamten Nachlass letztwillig verfügt. Da nicht alle gesetzlichen Erben bekannt sind, wird ihnen auf diesem Wege von der Verfügung von Todes wegen Kenntnis gegeben. Die gesetzlichen Erben aus dem elterlichen Stamm, haben das Recht, gegen Nachweis ihrer Erbberechtigung beim Amtsnotariat St.Gallen, Davidstrasse 27, 9001 St. Gallen, Einsicht in die Verfügung von Todes wegen zu nehmen und eine Kopie zu verlangen. Die eingesetzte Erbin wird anerkannt, sofern dagegen von den gesetzlichen Erben nicht innert Monatsfrist ab Publikation dieser Bekanntmachung Einsprache beim Amtsnotariat im Sinne von Art. 559 ZGB erhoben wird.

St. Gallen, 22. März 2017