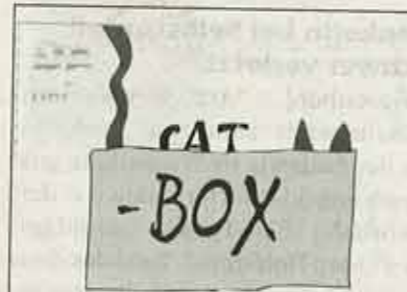


# Oberland Nachrichten

Seite 4

**GESEHEN & GEHÖRT**

5. April 2007



Alfons ist am 5. März in Sax zugegelaufen, aber niemand scheint diesen lebenswerten und gutmütigen Kater zu vermissen. Nun suchen wir für Alfons (mindestens zwölfjährig) ein liebevolles zu Hause mit Auslauf. Er ist ein zutraulicher und gemütlicher Teddybär, der es liebt gestreichelt zu werden. Mit anderen Katzen hat er keine Probleme.



Milo ist ein grosser und schlanker Kater im Alter von etwa zwei Jahren. Er ist noch sehr verspielt, sehr anhänglich und unkompliziert. Milo sucht eine neue Bleibe als Einzelkater, versteht sich aber auch prächtig mit anderen jungen Katern. Mit ihnen spielt und schmust er den halben Tag. Er braucht Auslauf und ein Daheim, in dem man Zeit zum Knuddeln hat.



Vor etwa drei Wochen wurde

## Culinarium Toggenburg präsentiert Gitzi-Rezepte

pd- Ostern naht und die Saison für Gitzi ist im vollen Gange. Culinarium Toggenburg hat zum Thema «Gitzi» ein vielfältiges Rezeptbüchlein produziert, das ab sofort in diversen Läden der Region erhältlich ist. Die Hauptsaison des Gitzifleisches ist im Frühling, zwischen Ostern und Pfingsten. Mehr und mehr achten die Züchter darauf, dass Gitzi während des ganzen Jahres erhältlich ist. Das Fleisch der ausgewachsenen Ziegen kommt während des ganzen Jahres auf den Markt. Es wird in der Regel zu Rohwürsten und Trockenfleisch verarbeitet. Hauptsächlich das Fleisch von Gitzis kommt als Frischfleisch-Spezialität zu den Konsumenten und Gastronomen. Für die Verarbeitung in der Küche lassen sich mit Schulter, Schlegel und Brust köstliche Braten und Schmorgerichte zubereiten.

### Willkommene Alternative

Die gestiegene Nachfrage ist nicht verwunderlich, denn Ziegen wachsen sehr natürlich auf. Sie sind keine Masttiere und werden wann immer möglich draussen gehalten. In den Bergregionen grasen sie in Hängen, die schwer zugänglich sind und nicht bewirtschaftet werden. Ziegen sind Feinschmecker, die sich nur die besten Kräuter aussuchen. In den Alpenregio-

nen werden sie oft gehalten, weil sie auch Büsche fressen. So kann verhindert werden, dass die Weiden langsam zuwachsen. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach Gitzifleisch und Ziegenmilch werden die Ziegen im Winter auch in Ställen gehalten. Es gibt neun schweizerisch anerkannte Ziegenrassen, grundsätzlich eignen sich alle davon sowohl für die Milch- als auch für die Fleischgewinnung. Ziegenfleisch war historisch in den Bergregionen und in Gebieten mit geringer Bodenfruchtbarkeit eine willkommene Alternative zu Rind- oder Schweinefleisch.



### Kuh des armen Mannes

Nicht nur der Milch wegen galt die Hausziege mit ihrem Fleisch auch bei uns als «Kuh des armen Mannes». Gitzi- und Ziegenfleisch enthält wenig Fett, ist besonders Cholesterin arm und daher gesund. Der Eigengeschmack des Gitzifleisches ist unvergleichlich. Es ist ein mildes Fleisch, das wenige Kalorien hat und auch kritische Konsumentinnen und Konsumenten überzeugt. Den neuerlichen Boom des Gitzifleisches ausgelöst hat Culinarium Toggenburg, das im Rahmen des RegioPlus-Projektes «Toggenburger Ziege» den Verkauf neu lanciert hat und einheimische Bauern und Metzger in ihren Bemühungen unterstützt.

### Gratis Rezeptbüchlein

Culinarium Toggenburg hat vor einigen Tagen ein neues Rezeptbüchlein zum Thema herausgegeben. Die Rezepte stammen von mehreren einheimischen und renommierten Köchen und wurden von Culinarium-Gastronomen und Gastro St. Gallen nachgekocht und geprüft. Erhältlich ist das Büchlein gratis bei verschiedenen Metzgereien und Betrieben in der Region und bei der Toggenburger Culinarium Botschafterin Elke Wurster via E-Mail: toggenburg@culinarium.com. Weitere Infos unter www.culinarium.com

## Revision des Stiftungsrechts

pd- Seit dem Jahr 2001 strebt die liechtensteinische Regierung eine Revision des Stiftungsrechts an. Diese Zielsetzung hat die Regierung im Regierungsprogramm 2005 bis 2009 erneut bekräftigt und die Stiftungsrechtsreform als einen der Schwerpunkte einer modernen Justizpolitik explizit aufgeführt. Mit dem nun von der Regierung verabschiedeten Vernehmlassungsbericht zur Abänderung der Art. 552 bis 570 des Personen- und Gesellschaftsrechts (PGR) sollen neue rechtliche Rahmenbedingungen für ein modernes Stiftungsrecht geschaffen werden, welches den nationalen als auch internationalen Ansprüchen an ein homogenes und weitgehend in sich geschlossenes Gesetzeswerk entsprechen. Die Totalrevision des Stiftungsrechts hat zum Ziel, das Stiftungsrecht in Einklang mit der massgeblich geltenden Rechtsprechung zu bringen sowie durch eine systematische Neuordnung und differenziertere inhaltliche Ausgestaltung zentraler Fragen des Stiftungsrechts zu einem Mehr an Rechtssicherheit für den Rechtsanwender sowie zu einer Stärkung der liechtensteinischen Stiftung im Allgemeinen zu führen. Die Vernehmlassung dauert bis 8. Juni 2007. Der Vernehmlassungsbericht kann bei der Regierungskanzlei oder über deren Homepage im Internet (www.rk.llv.li - Vernehmlassungen) bezogen werden.

Weitgehend

883  
gel,  
Tank  
Fr. 1  
Telef  
VW  
MF  
R/  
071  
Sm.  
200  
ba  
77  
H-  
sc.  
10  
H  
C