

Ergebnis der Gastwirteprüfung

VADUZ – Am 17. November wurde die Prüfung über die fachliche Eignung im Gastgewerbe zum achten Mal durchgeführt. Zur Prüfung angetreten sind 40 Kandidaten. 29 haben die Prüfung bestanden und erhalten den Befähigungsausweis zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes. (paf1)

Die erfolgreichen Kandidaten

- Birgit Beck, Schellenberg;
- Bleisch Rolf, Wildhaus;
- Bösch Edith, Ruggell;
- Bojaxhiu Flamur, Mauren;
- Dill Adrian Kurt, Vaduz;
- Eberle Gabriele, Triesenberg;
- Eberle Herta Katharina, Ruggell;
- Forstinger Seraina Aisha, Vaduz;
- Frick Claudio Andreas, Schaan;
- Gassner Pascal Ivo, Triesenberg;
- Hagmann Elisabeth, Sevelen;
- Jankovic Svetlana, Schaanwald;
- Joliat Anouk Céline, Triesenberg;
- Kapic Fikret, Vaduz;
- Kirchner-Kindle Silke, Triesenberg;
- Kirchner Valentin, Triesenberg;
- Kremmel Nicole, Frastanz-Gampelün;
- Lüdi Reto Niklaus, Schaan;
- Maag Daniel Marcel, Triesenberg;
- Müller Mjriam Andrea, Triesenberg;
- Oehri Judith, Ruggell;
- Ott Gregor, Schaan;
- Paul Natalia, Vaduz;
- Procopio Teresa, Eschen;
- Seidl Ernst, Mäder;
- Senti Samuel Sebastiaan, Triesenberg;
- Spiegel Carolin Edith, Mauren;
- Schmid René Martin, Gösfis;
- Zumkeller Markus Guido, Schaan.

Zu Fuss Punkte sammeln

Alle Schüler erhielten ein persönliches Diplom und eine «Schaa-Füassler-Mütze»



Zu Fuss zur Schule: Die Kinder der Primarschule Schaan freuten sich auf ihre persönlichen Diplome und «Schaa-Füassler-Mützen».

SCHAAN – Die diesjährige Aktion der Primarschule Schaan «Schaa-Füassler» ist beendet. Während insgesamt 26 Schultagen haben die Primarschüler die beachtliche Zahl von 6223 Punkten gesammelt.

• Lars Beck

Unter dem Motto «Für mehr Gesundheit und weniger Verkehr» wurde gestern in der Primarschule Schaan die Aktion «Schaa-Füassler» abgeschlossen. Die Primarschüler durften während insgesamt 26 Schultagen, vom 20. Oktober bis 26. November, täglich einen Punkt ergattern, wenn sie zu Fuss zur Schule kamen. Gezählt wurde

jeweils der Hinweg zur Schule. Jack Quaderer, Gemeinderat und Verantwortlicher für die Schulwegsicherung, begrüßte die Primarschüler gestern Vormittag auf dem Pausenhof und gratulierte ihnen für die gesamthaft 6223 erzielten Punkte, welche die Schüler während des vergangenen Monats gesammelt haben. Er betonte auch, dass sie stolz auf ihr Ergebnis sein durften. Punkte gab es für jeden einzelnen Schüler und pro Klasse.

Die Schulwege der Primarschüler wurden in drei verschiedene Zonen eingeteilt und eine Mindestpunktzahl, je nach Entfernung des Domizils der Schüler, festgelegt, was unterschiedlich viele Punkte ergab. Quaderer wies darauf hin,

dass die Aktion trotzdem eine gesunde Konkurrenz unter den Schülern darstellen sollte.

«Eltern-Taxis» reduziert

Ziel der Aktion war es, den Autoverkehr um das Schulareal zu minimieren, und gleichzeitig Eltern und Kinder für den Schulweg zu Fuss zu sensibilisieren. Besonders bedacht war die «Kommission für die Schulwegsicherung» darauf, mittels dieses Projekts den Verkehr und die Gefahren für die Kinder zu reduzieren. Die Gemeinde Schaan hat in den vergangenen Jahren bereits sehr viel für die Schulwegsicherung unternommen. So wurden Gefahrenstellen ausgemacht und gesichert, bauliche Massnahmen ver-

anlasst und Verkehrsboten eingesetzt, die den Kindern an den meistbefahrenen Strassen sicher über die Strasse helfen. Denn nur wenn man den Strassenverkehr aus Kinderaugen betrachtet, können Gefahren für die Kleinen, die aus einer anderen Perspektive sehen, erkannt und gebannt werden. Dass die Gemeinde auf dem richtigen und sicheren Weg ist, zeigt sich darin, dass die sogenannten «Eltern-Taxis» um bis zu 70 Prozent reduziert werden konnten. Die Verantwortlichen der «Schaa-Füassler» wollen in Zukunft vermehrt Aktionen zum Thema rücksichtsvolles Verhalten auf der Strasse lancieren, weil die abgeschlossene Aktion von allen Beteiligten sehr geschätzt wurde.

RADIO LICHTENSTEIN

Diagnose «behindert»: Was nun?



TRIESEN – Anlässlich des internationalen Tages der Menschen mit Behinderung beleuchtet die Radio-L-Diskussionssendung «Thema» diese Thematik am Sonntag nach 11 Uhr. «Hauptsache gesund» ist die Standardantwort, wenn werdende Eltern gefragt werden, was für ein Geschlecht sie

sich beim Kind wünschen. Was, wenn das Kind nicht gesund ist? Wie gehen Eltern mit dieser Diagnose um? Wie sind die Perspektiven von Menschen mit Behinderung in der heutigen Gesellschaft? Bei Doris Quaderer in der «Thema»-Sendung zu Gast sind Verena Signer, Mutter einer Tochter mit Down-Syndrom, die heilpädagogische Früherzieherin Regula Etterli, HPZ-Direktor Mario Gnägi und Kinderärztin Dorothee Latenser. Sie beantworten Fragen zur Pränataldiagnostik, zu medizinischer Ethik, Therapiemöglichkeiten, Leben mit Behinderung und zum Spannungsfeld der schulischen Integration. Die Sendung kann später im Internet unter www.radio.li (Audioarchiv) nachgehört werden. (pd)

RHEINECK – Am Freitag hat Coop beim Bahnhof in Rheineck eine moderne und attraktive Verkaufsstelle mit einer Verkaufsfläche von 600 Quadratmetern eröffnet. Noch heute gibt es 10 Prozent Rabatt.

Coop ist seit 44 Jahren in Rheineck präsent. Die Verkaufsstelle an der Hauptstrasse in der Altstadt wurde im Jahr 2007 letztmals leicht modernisiert. Die Technik, die Infrastruktur sowie das Erscheinungsbild entsprechen aber nicht mehr den heutigen Anforderungen an eine zeitgemässe Einkaufsmöglichkeit. Auch das Parkplatzangebot und die Verhältnisse für die Logistik waren ungenügend.

Siebenmonatige Bauzeit

Nun eröffnet Coop nach rund siebenmonatiger Bauzeit eine neue Filiale an zentraler Lage di-

Coop Rheineck neu eröffnet

rekt beim Bahnhof. Die 48 Kundenparkplätze sowie die Bushaltestelle und der Bahnhof in unmittelbarer Nähe machen das Einkaufen zu Fuss, mit dem Auto und mit den öffentlichen Verkehrsmitteln bequem und einfach. Das Parkieren ist während eineinhalb Stunden kostenlos. Die angepassten Öffnungszeiten tragen ebenfalls zur Attraktivität der Verkaufsstelle bei: Der Coop Rheineck ist neu auch über Mittag und abends von Montag bis Freitag jeweils bis 19 Uhr geöffnet. Eigentümer des Gebäudes ist der Gossauer Paul Somm. Coop ist alleinige Mieterin und

hat für ihren Ausbau insgesamt 2,1 Millionen Franken investiert.

Bei der Sortimentsgestaltung in der 600 m² grossen Verkaufsstelle legte Coop den Fokus auf die Frischprodukte. Das Angebot ist neu vor allem in den Bereichen Früchte und Gemüse, Molkereiprodukte, Käse und Fleisch in Selbstbedienung grösser und attraktiver. In der kompetenten Weinabteilung findet man rund 270 verschiedene Weine, Schaumweine und Champagner.

Beim Bau wurde viel Wert auf den Umweltschutz gelegt: Die Verkaufsstelle wird mittels einer

Wärmepumpe durch Erdwärme geheizt und das Gebäude erfüllt den neusten Minergie-Standard. Bei der Kälteanlage kommt das umweltfreundliche Kältemittel CO₂ zum Einsatz und die Tiefkühlmöbel sind mit Türen ausgestattet und verbrauchen so weniger Strom.

Kompetente Geschäftsführung

Insgesamt beschäftigt Coop in Rheineck neun Mitarbeitende. Die Führung obliegt neu Ramona Ith. Sie arbeitet seit ihrer Lehre bei Coop. Erfahrungen für die neue Herausforderung konnte sie zuletzt als Geschäftsführerin im Coop Wildhaus sammeln. Unterstützt wird sie von ihrem Stellvertreter Martin Troxler. (Anzeige)

Neue Öffnungszeiten

- Montag bis Freitag: 8 bis 19 Uhr.
- Samstag: 8 bis 17 Uhr.

«SelbstMARKETING» für Frauen: Kompetent sein und wirken

SCHAAN – Das Seminar richtet sich an Frauen, die künftig im Beruf oder als Selbstständige mehr Anerkennung, Wertschätzung und Erfolg erlangen wollen. Sie gestalten Strategien, um ihr unverwechselbares Profil darzustellen und lernen, sich prägnant und professionell zu präsentieren. Geleitet wird das Tagesseminar (Kurs 564) von Andrea Köck, Expertin und Trainerin für Rhetorik und Selbstmarketing, WIFI-Trainerin des Jahres 2008. Es findet am Montag, den 13. Dezember, im Seminarzentrum Stein Egerta ins Schaan statt. Auskunft und Anmeldung: Telefon: 232 48 22; E-Mail an info@steinegerta.li. (pd)



Diablo Style, bitte?

FELDKIRCH – Dann sind Sie richtig bei uns im Mexicaner «Panchos Cantina» in Feldkirch. Schnurstracks gehts nach Mexico, wo Sie sich kulinarisch verwöhnen lassen können. Zur Vorspeise gibt es Suppen, Salate oder Maischips mit Guacamole oder Chili-Dip. Danach wird gerollt, ob Burritos, Enchiladas oder Fajitas, nicht zu vergessen unsere Ribs, diese werden in einer Wisky-Sauce gebeizt. Wer sein Essen würziger mag, bestellt es Diablo Style. Dann kommt die scharfe

Chili-Sauce zum Einsatz. Von 18 Uhr bis 20 Uhr gibt es Happy Hour. Auf alle Cocktails: 1 bestellen 2 trinken, danach gehts an die längste Bar in Mexico, wo es Tequila im Überfluss gibt. Gerne übernehmen wir für Sie Ihre Weihnachtsfeier, Geburtstage und vieles mehr.

Für grössere Gruppen bieten wir Ihnen unser reichhaltiges Buffet an, natürlich «all you can eat»: Bitte um Reservierung unter der Telefonnummer 0043 (0) 55 22 81 810. (Anzeige)

In «Panchos Cantina» geht es kulinarisch schnurstracks Mexico.

Öffnungszeiten ...

...der «Panchos Cantina»: Montag bis Samstag jeweils von 17 bis 1 Uhr; Sonntag von 11 bis 14 und 17 bis 1 Uhr.