



Bild: pd

Jolanda Kohler (Mels), Oliver Hegemann (Sargans), Agnes Bärtsch (Heiligkreuz), Catherine Hidber (Heiligkreuz) und Bettina Pfiffner (Oberriet, nicht auf dem Bild) wurden von der Computerschule Sargans & Buchs geehrt.

Langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gefeiert

SARGANS/BUCHS. Die Computerschule Sargans & Buchs feiert zusammen mit der Partnerfirma Tima Computer GmbH ihre langjährigen Mitarbeitenden bei einem gemeinsamen Mittagessen. Seit einigen Jahren arbeiten die Computerschule Sargans & Buchs und die Tima Computer GmbH in verschiedenen Einsatzbereichen erfolgreich zusammen. Die Kunden profitieren von entsprechenden Synergien

und schätzen die treuen Ansprechpartner. Die Geschäftsleitungen, Tina Bürgler und Max Gartmann, können ihren Mitarbeitenden zu langjährigen Jubiläen gratulieren. Es sind dies: Jolanda Kohler seit 20 Jahren als Teilzeit-Kursleiterin, Catherine Hidber seit 12 Jahren als Raumpflegerin, Oliver Hegemann seit 11 Jahren als Technischer Leiter, Bettina Pfiffner seit 7 Jahren als Sachbearbeiterin im Empfang

und Kursleiterin sowie Agnes Bärtsch seit 5 Jahren als Teilzeit-Buchhalterin.

Der tolle Einsatz und die wertvolle Mitarbeit wird allen herzlich verdankt. Die Leitung freut sich, alle weiterhin im Team zu haben, und wünscht ihnen auch in Zukunft Freude und Erfolg bei ihren Tätigkeiten. Genauso bedankt sich das ganze Team bei ihren Kunden für deren Treue. (pd)

Floh-/Antikmarkt rund ums Pöschli

UNTERWASSER. Am Samstag, 30. Juli, findet rund um das Hotel Post in Unterwasser zum 14. Mal der Floh-, Antik- und Gwundermarkt statt. Die Dorfstrasse bleibt von 7 bis circa 18 Uhr für jeglichen Verkehr gesperrt. Für Anbieter hat es noch Plätze frei. Kinder, die Spielsachen verkaufen wollen, erhalten einen Gratisplatz. Anmeldungen direkt im Hotel Post oder per E-Mail.

Mit diesem Markt belebt das Wirtepaar Monika und Rainer Hürlimann das Dorf und schafft einen idealen Treffpunkt. Der Anlass zieht auch Besucher von ausserhalb sowie Touristen an. Für das leibliche Wohl wird im Hotel Post gesorgt. (pd)

Anmeldungen für Standplätze: Telefon 071999 2155 (Hotel Post) info@hotel-post-unterwasser.ch

Kurs Windows 10 für Senioren

REGION. Erste Schritte am tragbaren Computer mit Windows 10 – dieser Kurs bietet einen praktischen Einstieg in die PC-Welt mit dem eigenen Gerät. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Der Kurs beginnt am Montag, 15. August, und findet siebenmal statt am Montag von 8.30 bis 11.30 Uhr im Kursraum der Pro Senectute, Bahnhofstrasse 29, in Buchs. Weitere Informationen und Anmeldung bei Pro Senectute, Telefon 081 750 01 50 oder 071 757 89 08. (pd) **Anzeige**

Rii-Seez-Net startet mit MySports in die «Eiszeit»

BUCHS/REGION. Mit MySports, dem neuen Sportsender für die Schweiz, überträgt der regionale Radio-, Fernseh- und Internet-Signallieferant Rii-Seez-Net ab 2017 für fünf Saisons die Spiele der Schweizer Eishockeyligen und der Nationalmannschaft.

Basic- und Premium-Kanal

Mit dem Aufbau eines neuen Sportsenders kommt es zu einer fundamentalen Veränderung bei der Fernsehübertragung von Live-Sport in der Schweiz. MySports heisst der neue Sender, der aufgrund des Zuschlags der medialen Verwertungsrechte durch die Swiss Ice Hockey Federation (SIHF) an die UPC und deren schweizweite Partner, wie Rii-Seez-Net und weitere Kommunikationsnetze, ab der Saison 2017/2018 verbreitet wird.

Der neue Sender bietet ab Sommer 2017 qualitativ hochwertige und innovative Live-Sport-Unterhaltung mit eigenen Redaktionen. Dank eines kombinierten Basic- und Premium-Modells erhalten damit beinahe drei Millionen Kunden in der Schweiz Zugang zum Schweizer Eishockeysport.

Basic-Kanal ohne Zusatzkosten

Der Sender wird in allen Regionen der Schweiz zu sehen sein und in drei Sprachen verbreitet werden. Der Mix aus einem Basic-Kanal, der Teil jedes Grundangebots und ohne Zusatzkosten empfangbar sein wird, und mehreren Premium-

Kanälen, welche über Zusatzabonnemente zugänglich gemacht werden, macht MySports einzigartig.

Im Basic-Kanal von MySports wird wöchentlich mindestens ein Live-Spiel der Schweizer Eishockeyliga zu sehen sein, ebenso gibt es Analysen und Studiogespräche. Mit Zusatzoptionen oder über On-Demand-Funktionen können sich sportbegeisterte Kunden in Form von Abonnements oder Einzelabrufen noch mehr Live-Sport-Unterhaltung in die eigenen vier Wände holen – empfangbar über TV, Internet und Mobile; jederzeit und überall.

Zu Beginn liegt der Fokus auf Eishockey, zukünftig soll der Sender aber auch als Plattform für andere Sportarten dienen, die den Weg ins Fernsehen bislang nicht oder nur schwer gefunden haben.

Live-Sport für möglichst viele

Mit der Verbreitung von MySports gehen die Schweizer Kabelnetze einen neuartigen Weg. Dies eröffnet dem Schweizer Sport eine neue und grössere Plattform als bisher.

Nach vielen Jahren der Abhängigkeit besteht nun in der Schweiz die Möglichkeit, den Kabelnetzkunden mit MySports ein eigenes Sportprogramm anzubieten. Es ist eine Chance, selbst am Markt aktiv zu sein und das Fernsehen rund um das Schweizer Eishockey mitzugestalten. (pd)

Handwerkskunst von Schützengarten: Red India Pale

ST.GALLEN/REGION. Die Brauerei Schützengarten lanciert mit dem Red India Pale Ale ein zweites obergäriges Bier englischer Brauart.

Braukunst aus der Klosterstadt

Die Brauerei Schützengarten erweitert ihr Sortiment um ein zweites obergäriges Bier englischer Brauart. Das Red India Pale Ale (IPA) ist ein Bier mit leicht feuriger Farbe und einem besonderen Hopfenaroma. Das Red IPA von Schützengarten ist ein weiteres Beispiel handwerklicher Braukunst aus der Klosterstadt.

Die St. Galler Brauerei Schützengarten ist stolz darauf, ihre Qualitätsbiere nach alter Tradition zu brauen. Die älteste Schweizer Brauerei bekennt sich zur sorgfältigen und qualitätsorientierten Bierherstellung. Als einzige Schweizer Brauerei ist sie deshalb Mitglied des renommierten internationalen Clubs der Prädikatsbrauereien von «Slow Brewing». Dieser Organisation gehören 25 ausgesuchte Brauereien in Deutschland, Österreich und Italien an.

Ganz eigener Charakter

Das Bekenntnis zur handwerklichen Braukunst erfährt mit der Präsentation des zweiten obergärigen Bieres nach englischer Brauart aus dem Hause Schützengarten einen nächsten Höhepunkt. Mit dem Red India Pale Ale präsentiert die Brauerei Schützengarten jetzt eine besondere und aussergewöhnliche Bierspezialität. «Ein weiteres Bier mit einem ganz eigenen Charakter, das handwerklich nach traditioneller und ehrlicher Braukunst mit viel Herzblut gebraut wurde und sich geschmacklich vom Mainstream abhebt», erklärt Reto Preisig, Vorsitzender der Geschäftsleitung

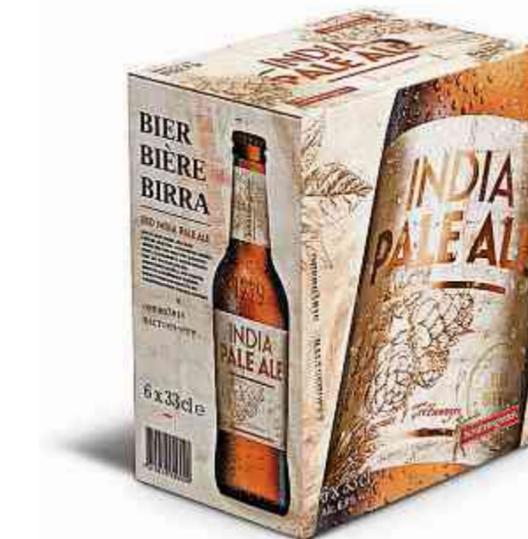


Bild: pd

Red India Pale: Leicht feurige Farbe und besonderes Hopfenaroma.

der Brauerei Schützengarten. Das Red IPA von Schützengarten ist ein Bier mit einer leicht feurigen Farbe und einem besonderen Hopfenaroma. «Obergärig vergoren und kalt gehopft, mit fruchtig-frischen Kräuter- und Zitronenaromen, abgerundet mit einer dezenten Caramelnote ist das Red IPA ein Bier für Liebhaber und Kenner», wie Reto Preisig frohlockt. Und der Technische Direktor der Brauerei, Dr. Martin Ketterer, fügt hinzu: «Für die Herstellung des neuen Red IPA von Schützengarten werden neben Brauwasser und Alehefe ausschliesslich Spezialmalze und Aromahopfen der Sorten Cascade und Tettnanger verwendet. Die besondere Malzmischung ist für die rötliche Farbe verantwortlich.»

Unverdünnt am besten

Der Bierstil India Pale Ale ist als eine kolonial-geschichtliche

Besonderheit entstanden. Die Briten suchten nach einem Bier, das die sechsmonatige Seereise von England rund ums Kap der Guten Hoffnung nach Indien überstehen konnte. Um die Haltbarkeit zu verlängern, wurde das Pale Ale stärker eingebraut und der Alkoholgehalt erhöht. Zudem wurde den Bierfässern vor der Verschiffung noch eine Extragabe Hopfen zugesetzt. Eigentlich hätte das Bier in Indien wieder auf die normale Trinkstärke verdünnt werden sollen. Damals wie heute schmeckt es aber unverdünnt am besten.

Das Red IPA von Schützengarten weist einen Alkoholgehalt von 6,8% vol. auf und wird unfiltriert abgefüllt. Ab sofort ist es in neu entwickelten, braunen 33cl-Schützengarten-Flaschen im 6er-Pack und im 10er-Miniharass im Getränke- und Detailhandel sowie in der Gastronomie erhältlich. (pd) **Anzeige**

Brauerei Schützengarten setzt auf erneuerbare Energie

ST.GALLEN. Die Brauerei Schützengarten hat ein ökologisch gutes Gewissen. Ihre Biere stellt die älteste Schweizer Brauerei aus natürlichen Rohstoffen her. Und der im Brauprozess eingesetzte Strom stammt zu 100 Prozent aus Eigenproduktion. Eine neue Photovoltaikanlage sowie ein erstes Elektroauto sind weitere Schritte der St. Galler Brauerei auf dem Weg ins «Grüne».

Die Brauerei Schützengarten meint es ernst mit dem Umweltschutz. Schritt für Schritt reduziert sie den eigenen ökologischen Fussabdruck. Dabei setzt Schützengarten auf erneuerbare Energie. So wird die für den Betrieb der Brauerei Schützengarten benötigte elektrische Energie im eigenen Wasserkraftwerk an der Sitter produziert. Das Wasserkraftwerk Erlenholz wurde 1895 in Betrieb genommen. Seit dem Neubau im Jahr 2003 und der Turbinenrevision im Frühling 2016 produziert das Schützengarten-Wasserkraftwerk mit einer Maximalleistung von 470 kW pro Jahr 3 100 000 kWh.

«Als weiteren ökologischen Schritt nimmt Schützengarten ab sofort auf dem Dach des aufgestockten Füllereigebäudes eine neue Photovoltaikanlage in Betrieb. Die 336 Solarmodule ergeben eine Maximalleistung von 91,3 kWp, und die erwartete Jahresproduktion beträgt rund

80 000 kWh», erklärt Dr. Martin Ketterer, Technischer Direktor der Brauerei Schützengarten.

Von der per Wasserkraft und Photovoltaik pro Jahr produzierten Energiemenge von gegen 3 200 000 kWh verbraucht die Brauerei Schützengarten selbst durchschnittlich die Hälfte. Der Rest wird ins städtische Netz eingespeist und reicht aus, um den Jahres-Energiebedarf von 400 durchschnittlichen Haushalten zu decken.

... und das erste Elektroauto

Um auch auf der Verbrauchseite ökologische Fixpunkte zu setzen, hat die Brauerei Schüt-

zengarten ein erstes Elektroauto in den Fuhrpark aufgenommen. Seit kurzem ist auf den St. Galler Strassen ein Mitsubishi MiEV im Schützengarten-Look unterwegs. Das neue Elektroauto wird im Ausschankservice eingesetzt und verbraucht auf 100 Kilometer 20 kWh. Das entspricht einem Verbrauch von 2 Liter Dieseltreibstoff.

Mit diesen Massnahmen nimmt die Brauerei Schützengarten ihre Verantwortung gegenüber der Umwelt wahr. Dabei handelt sie nach dem Grundsatz: Wer ein Naturprodukt herstellt, steht gegenüber der Natur in der Pflicht! (pd)



Bild: pd

Das neue Elektroauto im Schützengarten-Look.

Diese Seite enthält Informationen von Anzeigekunden

Die Seite «Schaufenster» enthält ausschliesslich kostenpflichtige Informationen von Anzeigekunden. Ansprechpartner für Kunden ist die Anzeigenabteilung: NZZ MediaSolutions, Werdenberger & Obertoggenburger, Bahnhofstrasse 14, 9470 Buchs, Tel. 081 750 02 01, inserate@wundo.ch.

Für den Inhalt der Texte sind die Anzeigekunden verantwortlich. NZZMediaSolutions AG, BuchsMedien AG und die Redaktion des Werdenberger & Obertoggenburger können keine Garantie für den wahrheitsgetreuen Inhalt übernehmen.