

**GRATULATION**

**Jakob Mäder**  
Wiesengasse 39a, Schaan  
zum 88. Geburtstag

**Hedwig Risch**  
St. Wolfgangstrasse 89, Triesen  
zum 83. Geburtstag

**Wilma Bühler**  
Bergstrasse 103, Triesenberg  
zum 82. Geburtstag

Wir wünschen den Jubilaren Gottes Segen, Gesundheit, Wohlergehen und ein schönes Geburtstagsfest.

**Pater-Pio-Gebetstag**

**ESCHEN.** Am Sonntag, 28. September, begeht die Kirchgemeinde in der Pfarrkirche in Eschen einen Gebetstag mit Lichterprozession. Gebetet wird um heiligmässige Priester, für die Familien und Jugendlichen und alle anderen Anliegen. Beginn um 11 Uhr mit Gebetsstunden. Ab 15.30 Uhr Beichtgelegenheit, 18 Uhr Primizmesse mit Kaplan Nicki Schaepen, danach Lichterprozession und Primizseggen. Man will Pater Pio mit dem Gebet bestürmen und ihn um Hilfe und Fürsprache bei Gott bitten. «Heiliger Pater Pio bete mit uns, bitte für uns und segne uns und die ganze Welt. Amen.» (eing.)

**NOTFÄLLE**

**ÄRZTLICHER DIENST**  
Samstag, Sonntag und Feiertage während 24 Stunden, wochentags zwischen 18 und 8 Uhr: Tel. +423 230 30 30

**TELEFONE**  
Polizei 117  
Feuerwehr 118  
Sanitätsnotruf 144  
Rega 1414

**365 Tage für Sie im Dienst**  
**SCHLOSS APOTHEKE**  
Tel. +423/233 25 30

**REZEPT DES TAGES**

**Rehschnitzel an Portweinsauce**  
Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

- Rehschnitzel, pro Person je rund 150 g
- Salz und Pfeffer
- 30 g Speckwürfelchen
- 2 EL Bratfett oder Butter

**Für die Sauce:**

- 1 EL gehackte Schalotten
- 1½ EL Butter
- 1 gute Prise Thymian
- 1 dl roter Portwein
- 1 dl Bratensauce, gebunden
- ½ EL Kapern, feingehackt
- ½ EL Johannisbeergelee oder -konfitüre
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- Worcestersauce
- 6-8 EL Rahm, leicht geschlagen
- 1 mittlere Büchse halbierte Williamsbirnen
- 1 Glas Preiselbeeren

**Zubereitung**  
Für die Sauce Schalotten in Butter glasig dünsten, mit Portwein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Thymian und Bratensauce zugeben und aufkochen. Johannisbeergelee oder -konfitüre sowie Kapern unterrühren, mit Zitronensaft oder Worcestersauce und Salz und Pfeffer abschmecken. Birnenhälften in der Sauce nur warm werden lassen. Beiseitestellen. Speckwürfelchen 2 Minuten blanchieren, Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Bratfett oder Butter in der Bratpfanne erhitzen. Rehschnitzel und Speckwürfelchen dazugeben, Schnitzel auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Rehschnitzel auf vorgewärmter Platte anrichten, knusprig geröstete Speckwürfelchen in Sauce geben. Diese kurz aufkochen, Rahm unterrühren. Die Schnitzel damit nappieren. Die Birnenhälften auf dem Teller anrichten und den Hohlraum des Kerngehäuses mit einem Esslöffel Preiselbeeren versehen.



Stefan Pirker, Tamara Pirker und Heinz Müller (v. l.) arbeiten mit dem neuen Nano-Experimentierkoffer.

Bild: Daniel Schwendener

**Faszination neue Technologien**

Nicht im Micro-, nein, gar im Nano-Bereich durften gestern interessierte Lehrpersonen experimentieren: Erstmals wurde der Nano-Experimentierkoffer vorgestellt.

**VADUZ.** Ermöglicht wurde das Experimentieren im Nano-Bereich durch die SimplyScience Stiftung (Zürich) und die Innovationsgesellschaft St.Gallen, die einen Nano-Experimentierkoffer entwickelt haben, um diese zukunftsreiche Technologie schülergerecht zu vermitteln. Im voll ausgebuchten Kurs durfte in die Schatzkiste gelangt werden, und die Lehrpersonen erfuhren,

wie sie den Inhalt des Nano-Koffers gewinnbringend nutzen und die spannenden Versuche in die Schulzimmer bringen können.

Dank der Zusammenarbeit zwischen der Liechtensteinischen Industrie- und Handelskammer und der Hilti Aktiengesellschaft können die Sekundarschulen sofort anfangen, im Nano-Bereich zu tüfteln, denn

ein von der Hilti gesponserter Klassensatz steht beim Zentrum für Schulmedien des Schulamts zur Verfügung.

Christoph Meili von der Innovationsgesellschaft St.Gallen freut sich über das ausserordentliche Engagement der Lehrpersonen. Mit dem Nano-Experimentierkoffer kann der Unterricht kreativ gestaltet und parallel dazu das Wissen in den

MINT-Fächern (Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften, Technik) anschaulich dargestellt und vertieft werden.

«Gut ausgebildete junge Leute sind unsere Zukunft», meinen Daniel Oehry, Hilti Aktiengesellschaft, und Brigitte Haas, LIHK. Und dank den motivierten Lehrerinnen und Lehrern dürfen sich viele Jugendliche auf reizvolle Experimente freuen. (pd)

**Tagung «Politik und Recht»**

**BENDERN.** Am Freitag, 26., und am Samstag, 27. September, findet am Liechtenstein-Institut in Benden die 4. Tagung der Themen-gruppe «Politik und Recht» der

Deutschen Vereinigung für Politische Wissenschaft in Kooperation mit dem Liechtenstein-Institut statt. Wissenschaftler aus ganz Europa beleuchten Aspekte des Zusammenspiels politischer und rechtlicher Strukturen unter den Kontextbedingungen von Kleinstaatlichkeit, monarchi-

schen Regierungsformen und direkt-demokratischen Beteiligungsrechten. Im einem ersten Block werden Themen mit engem Liechtenstein-Bezug behandelt. Im Anschluss daran werden vergleichende Fallstudien zu anderen Ländern in Europa vorgestellt. Die Tagung beginnt am

Freitagnachmittag, um 14.45 Uhr, und wird am Samstagvormittag um 9 Uhr fortgesetzt. Interessierte – auch zu einzelnen Vorträgen – sind willkommen, die Teilnahme ist kostenlos. Anmeldung erforderlich. Informationen gibt es unter [www.liechtenstein-institut.li](http://www.liechtenstein-institut.li). (eing.)

Heute auf [www.vaterland.li](http://www.vaterland.li)

Vaterlandonline

**Empfang der Blutspender auf Schloss Vaduz.** Vortrag zur politischen Frauenförderung in Liechtenstein.

**Tweet des Tages**  
Steven #Lang gleicht für @VaduzFC gegen den @FC\_Basel per Penalty zum 1:1 aus.

@Blick\_Sport über den Ausgleich in der 11. Minute im Super League-Spiel Vaduz gegen Basel.

**Wettbewerb**  
**Eishockey Lakers gegen Lions**  
«Vaterland Online» verlost für das Spiel Rapperswil-Jona Lakers – ZSC Lions am 3. Oktober um 19.45 Uhr 2 Tickets.

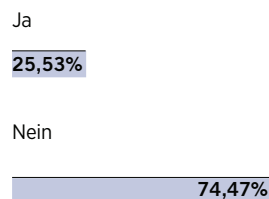
3056 Likes

**Top 5**

- Gestern am meisten geklickt:**
1. Autofahrer stirbt bei Unfall im Aargau
  2. Online-Voting zum Ferienfotowettbewerb
  3. Klaus Tschütscher neuer russischer Honorarkonsul
  4. Regierung präsentiert ausgeglichenes Budget 2015
  5. Freddy Kaiser für das Amt des Vorstehers nominiert
- 87 000 Nutzer im vergangenen Monat.

**Umfrage der Woche**

**Liechtenstein wird im Oktober erstmals an der Biennale in Venedig teilnehmen. Kann dies ein Sprungbrett für die liechtensteinische Kunst sein, international Beachtung zu finden?**



Aktueller Zwischenstand auf: [www.vaterland.li](http://www.vaterland.li)

**AGENDA HEUTE**

**ALLERLEI**  
**SCHAAN,** Gasthaus Rössle, 20.00 Uhr: Rössle-Musikanten, Musikanten-Stammtisch für Jung und Alt, mit oder ohne Instrument, Organisation/Infos: Hartwig Kieber, +423 373 25 49, Sepp Meier, +423 373 1714, Lisele Beck, +41 79 583 05 28

**MUSEUM/FÜHRUNG**  
**VADUZ,** Kunstmuseum, 12.30 Uhr: Gary Kühn, Take Away, 30 Minuten Kurzführung zur aktuellen Ausstellung, [www.kunstmuseum.li](http://www.kunstmuseum.li)

**TANZ/SHOW/MUSICAL**  
**CHUR,** Obere Au, 19.30 Uhr: Clowns & Kalorien – Dinner-Spektakel, kulinarische Leckerbissen mit artistischen Showeinlagen, 18.30 Uhr Apéro,

**VU-TERMINE**

**VU TRIESEN**

**DONNERSTAGS-STAMMTISCH**

Wann: Donnerstag, 25. September, 18-20 Uhr  
Wo: Rest. Schäfle  
Was: Alle an der Politik und insbesondere am Gemeindegeschehen Interessierten aus Triesen sind herzlich eingeladen

**VU ESCHEN-NENDELN**

**FEIERABEND-STAMMTISCH**

Wann: Donnerstag, 25. September, 18.30 Uhr  
Wo: Rest. Weinstube, Nendeln  
Thema: KVG-Revision

**VU BALZERS**

**SENIORENSTAMM 60+**

Wann: Dienstag, 30. September, 16 Uhr  
Wo: Restaurant Engel, Balzers  
Referenten: Gemeindevorsteher Arthur Brunhart informiert über Aktuelles aus der Gemeinde.

**VU RUGGELL, GAMPRIN-BENDERN UND SCHELLENBERG**

**INFOS ÜBER DIE GEPLANTE KVG-REVISION**

Wann: Dienstag, 14. Oktober, 19 Uhr, 18.30 Uhr Apéro,  
Wo: Foyer Gemeindesaal Ruggell  
Was: Referat zur geplanten KVG-Revision mit anschließender Frage-runde mit Gesellschaftsminister Mauro Pedrazzini, Generalsekretär Sandro D'Elia

VU-Sekretariat:  
Tel. 239 82 82,  
[www.vu-online.li](http://www.vu-online.li)

