

## Namen & Notizen Bürlisterben und ein Jubiläum

Die Manufaktur Tobler aus St. Gallen hat sich vorgenommen, das St. Galler Bürlin vor dem Aussterben zu bewahren. Denn gemäss der Geschäftsleiterinnen **Melanie Tobler Dudler** (links) und **Maja Tobler** werde in ihren Backkursen oft gesagt, dass das originale St. Galler Bürlin kaum mehr existiere. Um das Aussterben zu verhindern, haben die St. Galler Schwestern nun eine Bürlin-Backmischung kreiert. Die-



se gibt es in drei Varianten: Hell mit Halbweissmehl, Dunkel mit Ruchmehl und Vegan mit Ruchmehl. Zudem bieten die beiden in ihrer Backstube in St. Gallen Bürlin-Backkurse an. Ob damit das Bürlin gerettet werden kann? Die Zeit wird es weisen.

Im Januar vor zwanzig Jahren übernahm **Claudia Eberle** die Leitung des Kirchenchors in Steinach. Damals habe sie sich im «zarten Kükenalter» befunden, sagte Hans Popp der Präsident des Cäcilienvereins. Ausserdem äusserte er den Wunsch, dass ihr Engagement im Verein noch lange andauern würde. Die Jubilarin zog ebenfalls eine positive Bilanz und sagte, dass sie in den vergangenen zwei Jahrzehnten in der Zusammenarbeit mit dem Chor sehr viel gelernt habe. Zum Fina-



le der Ehrung erhielt Eberle vom Präsidenten Blumen und der Chor gab das Stück «Grosser Gott wir loben dich» zum Besten, ehe man beim Kirchenkaffee Ereignisse aus den 20 Jahren Revue passieren liess. (arc)

## Chinesisch oder Englisch lernen

**Rorschach** Die Volkshochschule Rorschach (VHR) bietet Sprachkurse in italienisch, französischer, portugiesischer, spanischer und englischer Sprache an. Auch Deutsch als Zweitsprache, Schweizerdeutsch oder Chinesisch gehören zum Angebot, teilt die VHR mit. Die aktuellen Kurse mit Start nach den Sommerferien sind bereits Anfang März auf der Webseite der VHR unter [www.vhr.ch](http://www.vhr.ch) aufgeschaltet. An Frühlingmärkten in Rorschach, Goldach und an der Zwetschgenhilbi Altenrhein ist die VHR präsent: Eine Gelegenheit ins Gespräch zu kommen. (Rf./jor)

# SBB-Drittverkäufer atmen auf

**Zugbillett** Die Tourist-Info beim Hafen Rorschach und der Migrolino-Shop am Bahnhof Goldach dürfen nun doch bis Ende 2020 Zugbillette verkaufen. In Goldach schrumpft die Nachfrage dieser Dienstleistung jedoch spürbar.

**Jolanda Riedener**  
jolanda.riedener@tagblatt.ch

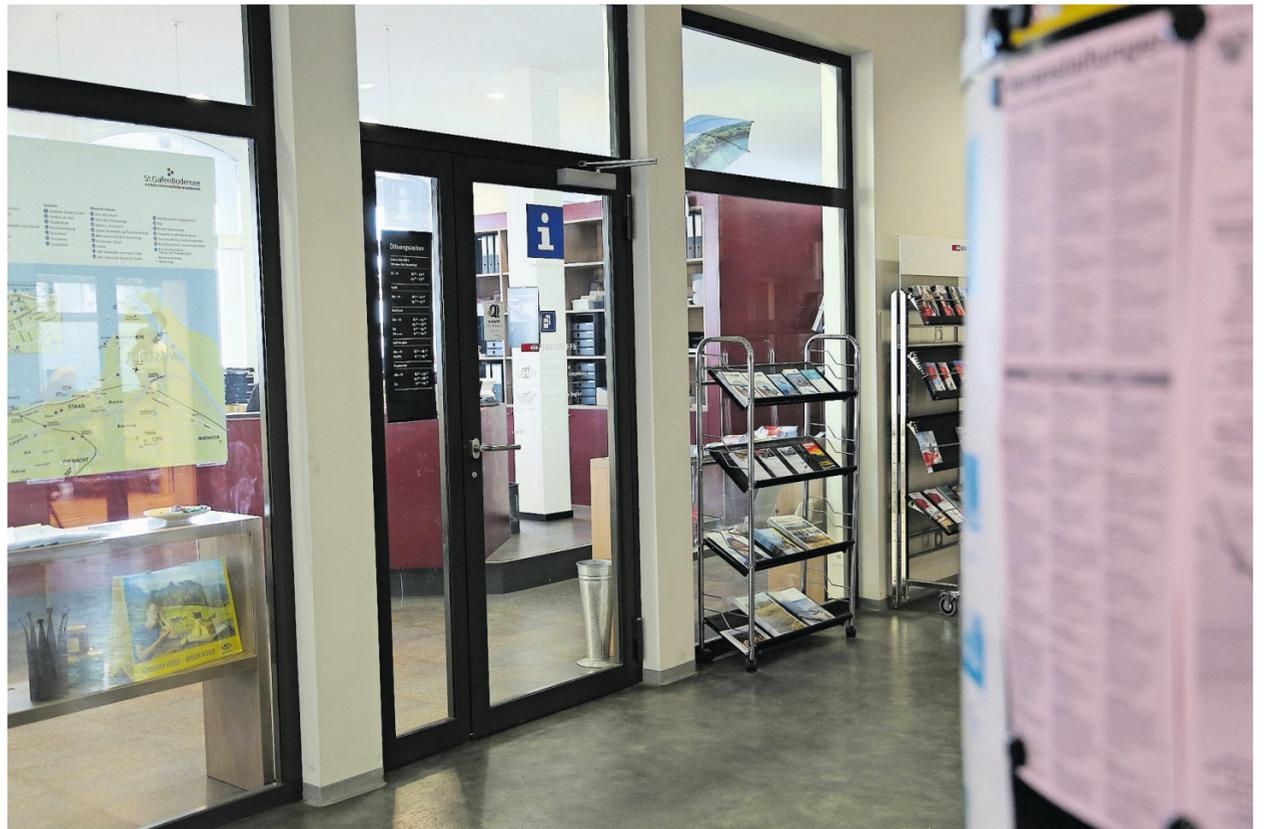
Für die Tourist-Information beim Hafen Rorschach sind die Einnahmen aus dem Verkauf von Bahnbilletten ein wichtiges finanzielles Standbein. Entsprechend schlug die Nachricht ein, die SBB wollen ab 2018 keine Drittverkaufsstellen für Zugbillette mehr zulassen. Missmut bei betroffenen Verkaufsstellen in der Region sowie bei der Bevölkerung machte sich seit der Bekanntgabe vor anderthalb Jahren breit. Mit der Massnahme wollten die SBB Kosten sparen.

Das Anliegen gelangte in der Zwischenzeit an den Bundesrat. Die Kommission für Verkehr und Fernmeldewesen reichte eine entsprechende Motion ein: «Der Bundesrat wird beauftragt, die SBB zu verpflichten, die Schliessung der 52 SBB-Drittverkaufsstellen aus zeitlichen Gründen bis 2020 auszusetzen», heisst es unter anderem im Motionstext. Stände- und Nationalrat haben der Motion schliesslich zugestimmt.

### Freude über Verlängerung der Verkaufsgenehmigung

Zwei der 52 schweizweiten Drittverkaufsstellen sind neben der Rorschacher Tourist-Info der Migrolino-Shop unmittelbar beim Bahnhof in Goldach. Einzig am etwas abgelegeneren Rorschacher Hauptbahnhof betreiben die SBB noch sechs Tage die Woche einen regulären Bahnschalter.

«Der Stadtrat freut sich, dass die SBB mit allen Partnern, inklusive des St. Gallen-Bodensee Tourismus, neue Verträge abge-



Wichtiges Standbein: Die Tourist-Info beim Rorschacher Hafen darf weiterhin Zugbillette verkaufen.

Bild: Jolanda Riedener

schlossen haben, die den Billetverkauf beinhalten», schreibt der Stadtrat in einer Mitteilung. Die neuen Verträge gelten ab dem 1. Januar dieses Jahres. Somit sei die nahtlose Weiterführung des Billetverkaufs beim Hafenschalter für drei Jahre bis am 31. Dezember 2020 gewährleistet. Bis dahin müssen allfällige Folgeleistungen evaluiert werden, heisst es seitens der Stadt weiter. Bei St. Gallen-Bodensee Tourismus,

welcher die Tourist-Info in Rorschach betreibt, freut man sich ebenfalls über den Entscheid des Bundes.

### «Die Nachfrage an Billetten geht zurück»

«Für uns ist das ein positives Signal. Wir freuen uns über diese dankbare Zwischenlösung», sagt Tobias Treichler, Mediensprecher von St. Gallen-Bodensee Tourismus. Während dieser drei

Jahre könne man sich nun mit einer Lösung für die Zukunft auseinandersetzen.

In Goldach freut sich Migrolino Geschäftsführer Heinz Egli darüber, weiterhin Zugbillette verkaufen zu dürfen. Die Kunden würden sich aber vor allem freuen, sozusagen auf dem Perron – sieben Tage die Woche – neben Lebensmitteln, Kaffee oder Tabak im gleichen Zug auch ein SBB-Billett kaufen zu können.

Dennoch relativiert Egli: «Wir spüren klar, dass die Nachfrage an Zugbilletten zurückgeht.» Diese Entwicklung führt er auch auf den Swisspass zurück. GA- oder Halbtax-Abonnements können direkt auf den personalisierten Swisspass geladen und müssen nicht mehr jährlich ersetzt werden. Das macht den Besuch am Schalter seither hinfällig. «Darauf müssen wir uns einstellen», sagt Egli.

## Mit Milch in die Zukunft

**Berufswahl** Der Milchbranche fehlen die Fachkräfte. In Untereggen gibt Käser Benno Nietlispach den Schülerinnen Einblick in den Beruf des Milchtechnologen.

Die Ostschweizer Jugendlichen wissen auch heute noch, dass die Milch von der Kuh und nicht von der Migros produziert wird. Dass es die Milchtechnologen sind, die dann aus dem Naturprodukt Milch Käse, Joghurt oder Butter machen, ist nicht nur bei der jungen Generation weniger bekannt. Im Rahmen des Anlasses «Berufswahltag Milchbranche – direkt vor Ort» erlebten fünf Schülerinnen der Pegasusschule Mörswil den Prozess von der Milch zum Appenzellerkäse hautnah in der Käserei Nietlispach in Untereggen. Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft veranstaltet im Auftrag des Amtes für Wirtschaft und Arbeit des Kantons St. Gallen dieses Projekt, um dem Fachkräftemangel in der Milchbranche entgegenzuwirken und Jugendliche für eine vielseitige und zukunftsorientierte Berufsausbildung im Milchverarbeitungshandwerk zu begeistern.

### Der Weg von der Milch zum Käse

Hygiene ist in einer Käserei oberstes Gebot. So folgen die Jugendlichen zwischen 13 und 15 Jahren mit Schutzkleidung, Haarhauben und Schuhüberzügen,

den Ausführungen von Benno Nietlispach, Geschäftsinhaber der Käserei Nietlispach und Fachlehrer am Berufs- und Weiterbildungszentrum Mattenhof in Flawil. Interessiert verfolgen sie den Weg der Milch zum Käse und lernen dabei die Handarbeit der Milchtechnologen kennen, die von moderner Technik unterstützt und erleichtert wird. Die Schülerinnen, die kurz vor der Berufswahl stehen, erfahren viel Neues über das eher weniger bekannte Berufsprofil des Milch-

technologen. Die wenigsten wissen, dass es zwei Arbeitsplätze gibt: die Käserei und die Molkelei. Dort werden aus Milch eher Dessertprodukte wie Joghurt, Glace und Milchdrink hergestellt. Die Auszubildenden schnuppern zwar während ihrer dreijährigen Ausbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ oder dem zweijährigen mit eidgenössischen Berufsattestlehrgang EBA in beide Bereiche, entscheiden sich aber für ihre Lieblingsrichtung. Zahlenmässig sei der Nach-

wuchs in der Milchbranche im Moment zwar kein akutes Thema, doch der Beruf sei zu wenig bekannt bei den Jugendlichen, erklärt Manuela Studer vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft das Projekt zur Förderung der Milchbranche. «Das Thema Nachwuchsförderung ist aber trotzdem aktuell. Der Milchbranche fehlen die Fachkräfte. Viele Auszubildende springen ab nach der Lehre und schlagen andere berufliche Wege ein.» Neben Schulabgängern werden jene angesprochen, die eine Zweitausbildung anstreben. Diese Lehrgänger würden dann laut Studer meist im Beruf bleiben.

Dem geheimen Rezept des Appenzellers sind sie zwar nicht auf die Spur gekommen, doch vor ihren Augen ist aus der Milch eine dickflüssige, gepökelte Masse geworden. «Möchtet ihr probieren?», fragt Nietlispach und reicht die Kelle in die Runde. Kurzes Zögern folgt, appetitlich sieht die Masse nicht aus. Den Käsemeister wollen sie aber nicht beleidigen und so langen die Schülerinnen nach dem Frischkäse.



Aus hygienischen Gründen tragen die Schülerinnen Schutzkleidung, während sie den Weg der Milch zu Käse verfolgen. Bild: Ramona Riedener

**Ramona Riedener**  
ramona.riedener@tagblatt.ch

## Terrassen mit Dach für Regatron

**Rorschach** Der Gestaltungsplan Regatron ist zusammen mit dem Teilzonenplan mit der Genehmigung durch den Kanton seit 17. Dezember 2014 rechtskräftig. Der Regatron-Neubau ist inzwischen realisiert. Die Regatron AG beabsichtigt, auf der Dachterrasse drei überdachte Bereiche zu erstellen. Die rund 2,5 Meter hohen Überdachungen werden in offener Bauweise erstellt, ohne Seitenwände. Dabei handelt es sich um eine Abweichung gegenüber dem rechtskräftigen Gestaltungsplan, welche der Stadtrat an der letzten Sitzung genehmigt hat. Diese Abweichung erfordert eine Teiländerung des Gestaltungsplans mit besonderen Vorschriften. Diese Änderung liegt vom 30. Januar bis 28. Februar öffentlich auf. (Gk.)

## Journal

### Samstag ist beim HC Goro Heimspieltag

**Handball** Am kommenden Samstag treffen die Frauen des HC Goldach-Rorschach um 18.15 Uhr in der Wartegg Halle auf den Tabellenführer Zug. Anschliessend empfangen die Herren um 20 Uhr die KJS Schaffhausen.