

Im neuen Restaurant Kiesfang in Vilters: Das ganze Team ist bereit für die Öffnung am Samstag.

Bilder Axel Zimmermann

# Einkehren für Generationen

Am Samstag öffnet das öffentliche Restaurant Kiesfang im Novellas-Generationenhaus. Es ist ein Teil des Gesamtunternehmens, aber ganz auf Kundschaft ausgerichtet. Platz gibt es 365 Tage im Jahr für weit mehr als 100 Personen. Fürs Essen, namentlich die jeweils vier Tagesgerichte, ist ein Plattenservice vorbereitet.

von Axel Zimmermann

Vilters erhält ein neues Restaurant. Alle Generationen sind willkommen. Die Zeitsprung AG mit Geschäftsführer Silvan Looser bietet ein grosses Restaurant an, das zum Gesamtbetrieb gehört, aber ganz auf die Öffentlichkeit ausgerichtet ist. Gastgeberin ist Katarina Kohlman; Küchenchef ist Saif Khan. Diesen Samstag gehts um 8.45 Uhr los.

## Ab Montag gibts Tagesgerichte

Das Restaurant Kiesfang bietet Platz für 60 Gäste. Dazu kommen bei schönem Wetter auf der Terrasse weitere 30 Plätze. Der Saal Rappagugg steht für bis zu 50 Personen zu Familien- und Firmenanlässen bereit.

Zur Verfügung steht zudem ein kleiner Sitzungsraum. Für Grossanlässe kann das Restaurant mit der Eingangshalle und dem Lichthof verbunden werden, so dass Raum für 100 Personen und mehr entsteht. Wichtig ist der Geschäftsleitung, dass wie im gesamt-

ten Novellas-Generationenhaus auch im Restaurant Kiesfang Alt und Jung willkommen sind.



Freuen sich: Gastgeberin Katarina Kohlman (links) und die Familie Looser.

Eine kleine Kinderecke zeigt dies beim Eingang auf. Ein langer, weisser Tisch nennt sich Generationentisch und dient als Treffpunkt. Die übrigen Tische sind dunkel gehalten: Die hellen Stoffservietten kommen sympathisch zur Geltung.

Gastgeberin Katarina Kohlman erklärt ihren Service mit den Speiseplatten so: «Jeder Gast nimmt das, was und soviel er gerne möchte.» Die Küche bedient sich altbewährter Rezepte, die aber neu aufgefasst werden. Auf der Speisekarte finden sich Melsler Tartsch, Kalbsvoessens und Weisstanner Forelle. Die Weinkarte fasziniert mit einer Auswahl regionaler sowie vor allem französischer und italienischer Weine, auch spanische und österreichische Weine finden sich. «Das Essen ist im Kiesfang sehr fein», erzählt eine der Angestellten vom Probeessen.

## Am Sonntag gibts Braten

Am Eröffnungstag, diesen Samstag, ist Leben angesagt. Gluschtiges gibt es von der Speisekarte. Am Sonntag kommt der Sonntagsbraten hinzu. Ab Montag

gibts im Restaurant Kiesfang das komplette Angebot mit den zusätzlichen Tagesgerichten. «Dank dem Plattenservice bleibt das Essen warm», erinnert die Gastgeberin Katarina Kohlman nochmals ans Altbewährte.

Immer wieder bieten das Generationenhaus Novellas und sein Restaurant Kiesfang schöne Anlässe an. Vorzumerken gibt es beispielsweise den Osterbrunch: Ab 10 Uhr ist Osterbrunch, ab 14 Uhr ist öffentliche Eiersuche.

«Die Stellen sind besetzt, wir sind komplett», versichert Katarina Kohlman. Sie erläutert: «Erste Anfragen haben wir für Veranstaltungen. Die ersten sind geplant.»

Im «Kiesfang» ist alles neu, von der Küche über das Lokal bis zum Besteck. Mit einem Rezeptwettbewerb sucht das Team nach «altbewährten Lieblingsrezepten». Ab diesem Samstag, 7. März, ist das Restaurant Kiesfang in Vilters 365 Tage im Jahr geöffnet.

**Öffnungszeiten des Restaurants Kiesfang in Vilters: Täglich von 8.45 bis 23 Uhr. E-Mail: info@kiesfang.ch.**

## Kommentar

# Und wieder ist der Mist geführt

Ein Kommentar von Michael Kohler



Spektakuläre Show, riesige Aufmachung, langweilige Präsentation: Samsung hat sein neues Baby, sein Schmuckstück, sein Flaggschiff präsentiert. Die Smartphones Samsung Galaxy S6 und Galaxy S6 Edge machen den Android-Riesen gegenüber dem grossen Gegenspieler Apple wieder konkurrenzfähiger, nachdem sich dieser im September mit dem iPhone 6 einen klaren Vorsprung geholt zu haben schien. «Apple steht unter Zugzwang», «Samsungs Galaxy S6 schießt Apple ins Abseits», «Samsung fährt Apple an den Karren» titelt die Schweizer Medienlandschaft. Zugegeben, einerseits behalten sie recht. Andererseits wird der Kampf um den Smartphones-Thron schon lange nicht mehr nur von den beiden Parteien mit Apfel- und Roboter-Logo ausgetragen. Seit Längerem – und immer wieder – werfen andere Mitspieler ihren Hut in den Ring, überzeugen durch Qualitäten, welche die Designfragen von Apple und Samsung weit überschreiten.

Nur: Kriterien wie Arbeitsspeicher und co. sind zweitrangig. Was zählt, sind Kamera und Design – und der Machtkampf an sich. Der Kampf der beiden Mobile-Riesen um einen ersten Platz bringt Publicity, bringt Aufmerksamkeit, bringt Ansehen. Wie im Sport, sofern man Elefanten mit Zebras vergleichen kann. Besonders dann, wenn dieser Kampf in aller Öffentlichkeit ausgetragen und von den Medien regelmässig gepusht wird. Mit jedem neuen Gerät folgt Schlagzeile auf Schlagzeile. Aus neutraler Sicht also eine reine Werbestrategie. Gewusst wie, das muss man ihnen lassen. Nicht umsonst heisst es, Konkurrenz belebe das Geschäft.

Lächerlich wird es dann, wenn sich zwei Zwölfjährige mit ihren Mobiltelefonen – natürlich die neuesten auf dem Markt und von den Eltern geschenkt – darüber streiten, welcher Anbieter die grösseren Vorteile mit sich bringt, welches Smartphone besser abschneidet. Kinder, die weiss Gott keine Ahnung von der Materie haben und die Technik dieser neuesten Geräte niemals ganz ausschöpfen könnten. Dabei ist nachgeplappert nicht argumentiert, aber auch Zwölfjährige lernen es nicht anders. Sie schauen es von den Grossen ab. Und die schauen es direkt von den Millionen-Unternehmen ab. Mit diesem Wissen im Köcher ist es für Apple und Samsung natürlich ein leichtes, sich selbst im Gespräch zu behalten und zumindest die restliche Konkurrenz auf dem Markt auszuschalten. Eine Konkurrenz ohne Aufmerksamkeit ist keine Konkurrenz. Eliminiert durch Still-schweigen.

Aber eliminiert ist nicht tot. HTC und die restlichen Mitstreiter halten sich mit Information und Wissen die Stange, retten sich durch Aufklärung aus ihrer Unmündigkeit. Und ihr Kampf ist keinesfalls aussichtslos. Schliesslich hat die Geschichte immer wieder gemahnt, man solle die kleinen Gegenspieler nicht unterschätzen. Man beachte dafür das wohl berühmteste Beispiel: David gegen Goliath.

# Zottelbärs Essen ausgezeichnet

Der Verein Kindertagesstätte Zottelbär in Walenstadt ist im Rahmen des Projekts «schnitz und drunder» für gesunde und ausgewogene Ernährung ausgezeichnet worden.

von Helen Baur-Rigendinger

Walenstadt. – Annähernd 40 Kinder essen regelmässig im Zottelbär in Walenstadt. Hier erhalten sie Verpflegung, die gut, gesund und ausgewogen ist. Aufgrund dieser Bemühungen ist der Verein Kita Zottelbär letzte Woche mit der Auszeichnung «schnitz und drunder» geehrt worden.

## «Schnitz und drunder»

«Schnitz und drunder» – die Bezeichnung für ein altes, einfaches Gericht – ist ein Projekt des kantonalen Aktionsprogramms «Kinder im Gleichgewicht». Ziel ist, dass Kinderkrippen, Ta-

suppe, Vollkornbrötchen und Wasser. Sie sei stolz, dass es dank eines offenen, engagierten Teams gelinge, ausgewogen und lustvoll zu kochen. «Dafür erhalten wir vonseiten der Eltern viele positive Rückmeldungen.» Einen besonderen Dank richtete sie an die Projektleiterin Maria Kaiser von «schnitz und drunder», die sie auf dem Weg zu

einer optimalen Gestaltung des Mittagstisches begleitet hat. Von der Ernährungsberaterin habe sie in den vergangenen Wochen viele gute Ideen erhalten.

## «Kriterien zu 100 Prozent erfüllt»

Vor der Übergabe des Zertifikats ging Maria Kaiser näher auf das Projekt



Gut, gesund, ausgewogen: Der Verein Kita Zottelbär in Walenstadt ist für die kindgerechte Verpflegung mit dem Preis ausgezeichnet worden.

Bild Helen Baur-Rigendinger

«Das hält fit, macht satt und schmeckt gut.»

gescheime, Gemeinden mit Mittagstischen und Schulen eine ausgewogene, gesunde und kindergerechte Verpflegung mit saisonalen Nahrungsmitteln aus der Region anbieten. «Mich hat das Projekt sofort angesprochen», freute sich Geschäftsleiterin Barbara Tonn bei der Preisübergabe vor der Kita Walenstadt – und tischte gleich einen gesunden Zmittag auf: Feine Gersten-