

# Mittelalter-Flair auf Burg Gutenberg

**Zeitreise** Die Mittelaltertage auf Burg Gutenberg entführten am Wochenende in das Leben des 14. und 15. Jahrhunderts. Im perfekten Ambiente durfte Jung und Alt Bogen schießen, Wolle spinnen, Drechseln und Liedern aus alten Zeiten lauschen.

VON MIRIAM LÜMBACHER

Es herrschte ein fröhlich buntes Treiben auf Burg Gutenberg, als am Original-Schauplatz am vergangenen Samstag und Sonntag das Mittelalter zu neuem Leben erweckt wurde. Ein breit gefächertes Programm lud die ganze Familie zum Verweilen, Staunen und Erleben des Alltags des 14. und 15. Jahrhunderts ein. Historische Darstellerinnen und Darsteller nahmen die Besucher mit auf eine Abenteuer-Zeitreise: Handwerker/-innen veranschau-

lichten, wie damals Wolle für die Kleiderherstellung gesponnen und mit Pflanzen gefärbt wurde. Die Buchmalerin Schwester Richenza illustrierte im Rosengarten wunderschöne Pergament-Manuskripte aus selbst gefertigten Tinten und Farben aus Pflanzen und Edelsteinen, Schuhmacher präsentierten ihr Lederhandwerk, und Geschichtenerzählerinnen verzauberten die ganze Familie mit mittelalterlichen Märchen. Zahlreiche Marktstände und Vereine lockten mit Kräutern, Met (Honigwein), Naturseife, Körben, Orcarinas (Gefässflöten) und

veranschaulichten ihr historisches Handwerk.

## Spannende Mitmach-Aktionen

Doch nicht nur Zuschauen war angesagt: Die Besucher/-innen durften sich aktiv in altertümlichem Handwerk und Fertigkeiten üben: Drechsler Mulfgar Markusson lud Kinder und Erwachsene ein, sich auf einer Drechselmaschine von anno dazumal in der feinen Holzarbeit zu probieren. Unterhalb der Burg führte der Verein «Holz und Feder» mit in die hohe Kunst des Bogenschiessens ein - was ebenfalls

auf reges Interesse bei Jung und Alt stiess. Auch der Waffenmeister liess sich über die Schulter schauen. Kinder durften sich zudem kreativ ausleben beim Basteln von Schwertern und Kronen, beim Flechten von kleinen Körben oder beim Herstellen von aromatischem Kräutersalz.

## Mittelalterliche Lieder

Auch musikalisch wurde etliches geboten. Wandernde Minnesänger verzauberten mit Original-Liedern aus alten Zeiten und besangen so manche sagenhaft wahre Begebenheit. Die Mittelalter-Band Schellme-

rü, Altberndeutsch für «Schelme-rei» erzählte und sang alle zwei Stunden im Burghof Klanggeschichten auf allerlei alten Instrumenten. Wie kämpferisch es im Mittelalter zu und her ging, zeigten Freywild mit historischen Fechtvorführungen und informierte über Kampftechniken. In stündlichen Burgführungen und der Archäologie-Ausstellung vom Amt für Kultur erfuhren interessierte Besucher so einiges über die Burggeschichte und Funde rund um den Burghügel. Ein abenteuerreiches Wochenende für die ganze Familie.



## Erwachsenenbildung Kinderzirkus-Woche in den Herbstferien

**TRIESENBERG** In den Ferien muss man nicht weit weg, um Abenteuer zu erleben: Unser Zirkusverein «Zack & Poing!» nimmt euch eine Ferienwoche lang mit auf eine Reise in die Welt des Zirkus. Dabei können sich Kinder und Jugendliche (ab 6 Jahren) in verschiedenen Zirkusdisziplinen austoben. Die jungen Workshop-Teilnehmenden erarbeiten in dieser Zeit gemeinsam eine kleine Aufführung, die am letzten Tag ab 15 Uhr in kurzen Ausschnitten zeigt, was die jungen Artisten die Woche über gelernt haben. Der Kurs 5A02 unter der Leitung von Sebastian Gerer findet von Montag, den 10. Oktober, bis Donnerstag, den 13. Oktober 2022, jeweils 9 bis 16 Uhr in der Primarschule in Triesenberg statt. Anmeldung und Auskunft: Erwachsenenbildung Stein Egerta, Tel. +423 232 48 22, E-Mail: info@steinegerta.li. (pr)

## THE GREEN MOUNTAIN läutet den veganen Herbst ein

# Schweizer Manufaktur sorgt für neue Fleischalternativen

**SCHAAN** Chick, Chick Hurra mit den neuen plant based Chicken Chunks, dem einmaligen Pfeffer-Medaillon als innovativem Pfeffer-Volltreffer und dem Schnitzel als echtem Klassiker in Schweizer Qualität. Ab Anfang Oktober wird das kleine Start-up THE GREEN MOUNTAIN aus den Schweizer Bergen die plant based Welt nachhaltig verändern.

## Geschmack und Textur überzeugen

«Wir sind in unserem kleinen Team irgendwie alles Visionäre, die für die Sache brennen. Für uns sind vegetarische und vegane Produkte eine echte Herzensangelegenheit. Um Verbraucherinnen und Verbraucher langfristig zu begeistern, braucht es Produkte, die bei Geschmack und Textur überzeugen. Mit unseren THE GREEN MOUNTAIN-Lebensmitteln

ist es möglich, dass «pflanzlich» und «Genuss» Hand in Hand gehen. Wir setzen Schritt für Schritt auf unsere junge, interne Innovationspipeline», betonte THE GREEN MOUNTAIN Geschäftsführer Werner Ott.

## Noch Meeehr: Pfeffer-Medaillon, Chicken Chunks, Schnitzel

Das Portfolio der Genussneuheiten ist in der Tat OHO. Allen voran sucht

das neue plant based Pfeffer-Medaillon seinesgleichen. Garantiert einmalig. Roh und fein gepfeffert bietet THE GREEN MOUNTAIN diese Innovation in der Portionsgrösse 2 x 105 g an.

Ein Must-have werden auch die nigelnagelneuen THE GREEN MOUNTAIN Chicken Chunks. Lange wurde in der Manufaktur getüftelt und probiert. Jetzt sind die optimale Premium Konsistenz, Saftigkeit und der originalgetreue Geschmack fix. Ächt Chick, Chick!

Vegane News gibts auch für die Schnitzelfans. Machen wir uns nichts vor, beim Thema Schnitzel werden alle hellhörig. Vorfrittiert mit authentischer Fassung und knuspriger Panade für originalgetreuen Biss und perfekte Optik.

Wir sind uns sicher. Unsere veganen Schnitzel sind von einem Schweine- oder Putenschnit-

zel kaum zu unterscheiden, weder optisch noch geschmacklich. Mehr geht nicht. That's it!

## Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft

THE GREEN MOUNTAIN Geschäftsführer Werner Ott: «Unsere Mission ist immer: Ächter Genuss! Wir werden unseren Fokus noch konsequenter auf ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit legen. Die Verantwortung gegenüber Umwelt und Gesellschaft ist die Grundvoraussetzung für unser Handeln. Wir hinterfragen stets, was wir besser machen können.

Wir werden unser Innovationstempo beibehalten immer einen Schritt voraus sein. Grösse allein ist nicht entscheidend. Wir sind beim Genuss kompromisslos. Unsere neuen Innovationen, die es ab KW 40 im Handel zu kaufen geben wird, unterstreichen unsere Genuss-Story.» (pr)

