

von Ignaz Good

Man muss nicht Lokalpatriot sein, um die musikalische Qualität der Sarganserländer Musikanten in den höchsten Tönen zu loben. Was das Ensemble beim sechsten Benefiz-Neujahrskonzert am Samstag in der Kanti Sargans abliefern konnte, war ein Hörerlebnis. Als Vater des Erfolgs ist zweifellos Patrick Gründler zu nennen. Ein Musikant mit Leib und Seele. Als Not am Mann war, stellte der virtuose Alleskönner sein Instrument für die ehemalige Buurkapelle aus Vilters auf die Seite. Aus dem «Showorchester» wurde ein musikalisches Korps mit hervorragenden Instrumentalisten. Wichtig sind dem Dirigenten Gründler Homogenität und Artikulation seines Klangkörpers. Exaktes Spiel, punktgenaue Einsätze, gutes Verständnis und ein herzerfrischender Sound drücken das alles aus.



Projekt der Menschlichkeit: Das Benefizkonzert der Sarganserländer Musikanten zugunsten des Hauses Smaragd in Wangs – rechts Pflegeleiterin Verena Vetsch – ist ein Genuss.



Blasmusik aus der Oberliga

Die Sarganserländer Musikanten haben zur Neujahrsbegrüssung in der Aula der Kantonsschule Sargans ihr ganzes Können gezeigt. Die Kollekte des Benefizkonzerts geht an das Haus Smaragd in Wangs.

Die am Konzert der Sarganserländer Musikanten gesammelte Kollekte wird in die Beschaffung eines Pflegebetts im Haus Smaragd investiert.

Das Gebotene riss das Publikum vom ersten Ton an mit. Normalerweise kriecht der einheimische Menschen-schlag ja eher vorsichtig und ganz bedächtig aus dem «Schneckenhäuschen». Aber hoppla – hier war das alles ganz anders. Bei diesem Wohltätigkeitskonzert steckte höchste Perfektion dahinter. Mit «Auf zu neuen Sternen», einem Marsch von Andi Schreck, bewiesen die drei Musikantinnen mit ihren 16 Kollegen, was sie alles können: als Solisten, Register oder Korps. Die Amateure begeistern sich an ihrer eige-

nen Musik. Kein Wunder, erzeugte bereits das darauffolgende Stück «Exquisite» pure Gänsehaut. Das Ganze ging in einen Taumel der Begeisterung über. Das Publikum gab keine Ruhe, die «Zugabe»-Rufe sprachen Bände. Durchs Programm führte im Übrigen auf gekonnt sympathische Art René Good.

Wohlbefinden ermöglichen

Im Verlauf des Benefizkonzerts der Sarganserländer Musikanten erhielt Pflegeleiterin Verena Vetsch die Gelegenheit, das im Jahre 2010 eröffnete Haus Smaragd in Wangs näher vorzustellen. Das Einfamilienhaus kann maximal fünf pflege- und betreuungsbedürftige Menschen tage-, wochenweise oder stationär aufnehmen. Die Bewohner werden körperlich, geistig und seelisch umsorgt – liebevoll wird alles für ihr Wohlbefinden getan. Das Haus Smaragd ist jetzt auf der Pflegeheimliste und hat eine überkantonale Bewilligung. Die am Samstag gesammelte Kollekte wird in die Beschaffung eines Pflegebetts investiert.



Abwischen einer heimlichen Träne: Die Besucher schwanken zwischen verschiedensten Gefühlsregungen hin und her.

Bilder Ignaz Good

Die doppelte Bedeutung von pur

«Weinpur» Marco Casanova in Walenstadt freut sich über die Erwähnung zweier seiner Weine unter den 100 schönsten Weinen der Schweiz.

von Guido Städler

Walenstadt.– «Der 'Wein des Jahres' kommt aus dem Aargau», titelt die neuste Ausgabe der «Schweizerischen Weinzeitung». Unter den 100 ausgewählten Weinen befinden sich zwei von Marco Casanova als Einzige aus dem Sarganserland und dem Kanton St. Gallen: Seemühle Chardonnay 2014 (Rang 79) sowie Fürscht Pinot Noir 2013 (Rang 90). Damit befindet er sich in sehr guter Gesellschaft von namhaften Winzern von der Bündner Herrschaft bis zum Genfersee.

Biodynamischer Anbau

2015 übernahm Casanova die Walenstadter Rebgrüter Seemühle, Fürscht und Hof von Weinbau Eberle. Auf 5,2 Hektaren pflegt er 60 Prozent rote und 40 Prozent weisse Trauben. Seither firmiert er unter Weinpur. Casanova deutet das «pur» in zweifachem Sinne: Zum einen ist er Bauer oder Pur und zweitens pflegt und keltert er seine Reben und Weine eben pur beziehungsweise rein. Der Name scheint hier Programm zu sein. Seine Philosophie ist



Zwei unter den 100 schönsten Weinen der Schweiz: «Weinpur» Marco Casanova aus Walenstadt freut sich selbstverständlich.

Bild Guido Städler

ein achtsamer Umgang mit der Natur. Das heisst: Er befindet sich in zertifizierter Umstellung auf biodynamischen Anbau nach den Richtlinien von Demeter. Dabei achtet Casanova bei der Pflege der Reben und der Weinkel-

terung auf altbewährte Erfahrungswerte, das heisst unter anderem auf die Planetenkonstellationen und den Einsatz von Naturpräparaten beziehungsweise er verzichtet auf Kunstdünger, Herbizide und Fungizide.

Wie der biodynamisch arbeitende Aargauer Winzer Tom Litwan aus Schinznach Dorf setzt der Walenstadter Casanova ebenfalls auf Finesse und Eleganz statt auf Kraft und Fülle. Grundlagen sind die 1920 von Rudolf Steiner aus verschiedenen Kulturen zusammengetragenen Ergebnisse. Der übersichtliche Kleinbetrieb ermöglicht Casanova die Umstellung auf biodynamischen Anbau. Dieser ist zwar arbeits- und zeitaufwendiger, dafür sind die Kontrollmöglichkeiten übersichtlich und sehr hoch. Casanova stellt

neben der Herrschaft auch im Sarganserland ein Kommen des biodynamischen Anbaus fest. Dass gleich zwei seiner Weine unter die 100 schönsten der Schweiz gekürt wurden, sieht er auch als positive Folge seiner Umstellung. Die Produktion feiner und eleganter Charakterweine hat Zukunft. Im Frühling, am «Tag der offenen Kellertüre», sowie im Herbst am sogenannten Abholtage lädt Marco Casanova jährlich zu zwei Events ein.

www.casanova-weinpur.ch

St. Galler Weinspitzen 2017

Zum zweiten Mal nach 2016 lädt der St. Galler Weinbranchenverband morgen Dienstag zwischen 15 und 18 Uhr in die Olma-Halle 9.0 nach St. Gallen ein. Elf Mitglieder des Branchenverbandes gewannen an natio-

nalen und internationalen Weinwettbewerben beeindruckende 30 Gold- und Silbermedaillen. Aus dem Sarganserland gehören zu den Ausgezeichneten: **Rathauskeller**, **Mels** (Toni Bardellini), **Weingut Gonzen**,

Sargans (Stefan Hörner), **Weingut Steinersteg**, **Heiligkreuz** (Christian Müller), **Weingut Calvinza**, **Walenstadt** (Jürg Steinmann). Deren Weine werden präsentiert und können degustiert werden. (sg)