

## Verein ehemaliger Schüler St.Galler Land-/Hauswirtschaftsschulen Schlittel- und Fondueplausch des VESTG

Am Donnerstag, 13. Februar, fand der alljährliche Schlittel- und Fondueplausch des VESTG statt.

Bei der Ankunft bei der Talstation Gamplüt freuten sich die Mitglieder und waren überzeugt, dass das Wetter dieses Jahr gut gesinnt war. Bei der Bergfahrt mit der Bahn wurden sie jedoch dennoch etwas durchgeschüttelt. Oben angekommen, mussten sie dann erfahren, dass dies die letzte Bahnfahrt für diesen Tag gewesen war. Mit einem Spezialfahrzeug konnte das Fondue zum Glück wieder ins Dorf transportiert werden.

Mit etwas Improvisation durch Peter Koller und seine Frau Lina feuerten die «Ehemaligen» die



Bei Schneegestöber genossen die «Ehemaligen» ihr Fondue. Bild:zVg.

Fonduestationen dann doch noch ein. Bei einem «kleineren» Schneesturm haben dann die gut vierzig Teilnehmenden das Abendessen gut gelaunt genossen.

Anschliessend wurde noch wacker gesungen und getanzt in einem gemütlichen Raum im Gamplüt-Panorama-Hotel.

*Fabian Hug, Guido Zeller*

## Holsteinzuchtverein Oberthurgau

### Zweitbeste Holsteinkuh der Schweiz

An der 41. Hauptversammlung des Holsteinzuchtvereins Oberthurgau wurden diverse Holsteinkühe für ihre Leistungen geehrt. Kuh Romy von Ueli Keller liegt mit ihrer Lebensleistung von 145 591 Kilo in der Schweizer Rangliste auf Platz zwei.

An der 41. HV des Holsteinzuchtvereins Oberthurgau galt es, diverse Ehrungen mit Preisen und Wanderpreisen vorzunehmen. Für ihre Lebensleistung von 145 591 Kilo wurde die Kuh Romy von Ueli Kel-

ler geehrt. Damit ist Keller mit Romy in der Rangliste der Schweiz auf dem zweiten Platz. Der Landwirt aus Zihlschlacht beschreibt sein Tier als sehr speziell, mit einem eigenwilligen Charakter, aber absolut treu.

Leider musste er sie im Alter von 15 Jahren wegen Arthrosebeschwerden aufgeben. «Sie war immer da, funktionierte tadellos, und ihre Leistung war für mich in meiner Karriere ein absoluter Höhepunkt», sagt Ueli Keller, welchem der Abschied von Romy sehr schwer fiel. *de.*

#### TELEX

Schweizer Käse in Buchform. «Schweizer Käse in der Küche» – so heisst die Neuaufgabe des von der damaligen Schweizerischen Käseunion publizierten Nachschlagewerks «Der Schweizer Käse im Gastgewerbe». Neben rund 100 Rezept-Ideen mit Schweizer Käse werden im Buch auch die wichtigsten Schweizer Käsesorten vorgestellt und erklärt, wie man Käse in der Küche korrekt schneidet, ihn serviert und mit ihm umgeht. Das Buch ist im Fachhandel oder auf [www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch) erhältlich. *lid.*