

«Terra» – umbrische Landschaft, franziskanisches Empfinden, Wege ins Innerste

Ewald Frick, Vaduz, stellt in den Pfrundbauten die Arbeiten seines Werkjahrs in Italien aus

vv – Am Sonntag, den 18. März, eröffnet die Tangente Eschen in den Ausstellungsräumen des dortigen Pfrundhauses eine Ausstellung mit Werken des Liechtensteiner Künstlers Ewald Frick aus Vaduz. Ewald Frick präsentiert damit erstmals die Früchte seiner Arbeit des Jahres 1988 im italienischen Mercatale di Cortona. Den Arbeitsaufenthalt dort hatte ihm die Regierung ermöglicht, die zuvor bereits dem Eschner Bildhauer und Maler Hugo Marxer ein solches Werkjahr ermöglicht hatte.

Aus Anlass der Präsentation seiner Werkjahrarbeiten haben wir mit Ewald Frick ein Gespräch geführt.

Die bevorstehende Ausstellung und das Werkjahr, auf das sie zurückzuführen ist, standen im Mittelpunkt unseres Gesprächs. Trotzdem ging es uns auch um die Persönlichkeit des Künstlers, die hinter diesen Werken steckt. Ewald Frick, der schon durch künstlerische Arbeiten an die Öffentlichkeit getreten war (z.B. „Schlammsammler“) hatte sich, an das Werkjahr Hugo Marxers anknüpfend, bei der Regierung darum beworben, ebenfalls ein Werkjahr bewilligt zu bekommen. Bekanntlich bewilligt die Regierung via Kulturbeirat solche Werkjahre für junge liechtensteinische Künstler. Zur Zeit nimmt Myriam Bargetze diese Chance für einen Arbeitsaufenthalt in Portugal wahr. Die Regierung stellt, um keine kontraproduktive Beeinträchtigung der künstlerischen Freiheit herbeizuführen, keine Bedingungen ausser denen, dass der Künstler oder die Künstlerin am Ende jedes Vierteljahres einen Bericht darüber liefern, wie es ihnen ergeht bzw. wie ihre Arbeit verläuft, sowie die Durchführung einer Ausstellung nach dem Ende des Werkjahres. Ewald Frick ist an die Aufgabe einer Ausstellung mit ganz konkreten, eigenen Vorstellungen herangegangen. So wird er alle dort entstandenen Bilder zeigen, auch jene, die eher experimentell waren, die von der Suche nach dem Weg zur Verwirklichung seiner Vorstellungen oder auch von Misserfolgen Zeugnis ablegen. Dem Besucher bietet er damit die äusserst seltene Chance, Einblick in den Entwicklungs-, Gestaltungs- und Veränderungsprozess zu bekommen, der in der Seele eines Künstlers abläuft, wie unterschiedlich dieser Prozess im Einzelfall dann auch ausfallen mag. So wird der Besuch der Ausstellung zum Blick in die Werkstatt: nicht in die Werkstatt als „Showroom“ eines interessanten Berufszweiges, sondern fast heimlicher Einblick durch den Türspalt, weil man den Künstler, versunken in seine Arbeit, dort sitzen sieht. Interessanterweise hat Ewald Frick durch das Werkjahr eine Tür in sein Innerstes aufgestossen und das u.a. konkret durch Verlegung des Arbeitsplatzes ins Freie umgesetzt.

Umbrische Kräfte

Der kleine Ort Mercatale di Cortona liegt unweit von Assisi, eine Gegend, die Ewald Frick wegen ihrer kulturellen und spirituellen Kraft auswählte, eine Landschaft mit Mythos und Charakter. Zum ersten Mal hatte er hier einen so intensiven Kontakt mit einer fremden Kultur, für die er wegen seines besonderen Interesses auch für die Frührenaissance eine Beziehung fand. Den Ort hatte er auf einer früheren Reise kennengelernt und ihn dann nach der Zusage der Regierung bei seiner Suche nach einem geeigneten Ort als Domizil gewählt, wobei er von Glück reden konnte, etwas gefunden zu haben, denn Häuser sind in jener Gegend wohl zu kaufen, selten aber ist etwas zu vermieten. Den hinteren Teil eines Hauses bei einer Tabaktrocknerei konnte er jedoch dort dann für seine Zwecke herrichten. Die gastfreundliche italienische Gräfin, die diesen Hausteil vermietete, besass umliegend Boden, so dass er sich frei bewegen und Eindrücke wie Materialien für seine Farben sammeln konnte. Gäste aus den verschiedensten Ländern kamen und gingen, so dass Ewald Frick sich in einem vielsprachigen kulturellen Zentrum befand, das ihn neben der sonstigen Ruhe inspirierte.



Im hinteren Teil des rechts stehenden Hauses hatte Ewald Frick seinen Wohnraum und das Atelier eingerichtet. (Foto: zvg)

Das Leben dort war, besonders am Anfang, nicht leicht, wenngleich ihm der einfache Lebensstil entgegenkam. Zwar war der finanzielle Beitrag des Staates Voraussetzung, aber er erlaubte keine grossen Sprünge, denn Miete in Liechtenstein, Unterhalt von Frau und Kind wie auch eigener Lebensunterhalt, Reise-, Material- und andere Kosten fielen an. Hinzukam, dass er im November dorthin kam, und Umbrien im Winter recht kalt werden kann. So schneite es bald, und die einzige Heizmöglichkeit, ein offener Kamin, brachte keine Wärme, schon gar nicht mit dem einzig erhältlichen grünen Holz... Es war ein schwieriger Start, von der grösser als erwartet ausfallenden inneren und äusseren Umstellung her, als auch seitens der Tatsache, dass es unmöglich war, einfach seinen Wohnsitz von hier nach dort zu verlegen und an das heimische Schaffen nahtlos anzuknüpfen. Dieser Teil seines Werkjahres wird auch in den düsteren, schweren, nachdenkliche bis pessimistische Stimmungen assoziierenden Bildern jener Zeit deutlich, die in der Ausstellung gut erkennbar sein werden.

Im Januar und Februar reiste er dann vorübergehend heim, da ihn das Arbeiten dann angesichts der schwierigen Umstände nicht weiterbrachte. Er nutzte die Pause in Liechtenstein zur Mitarbeit an den Vorbereitungen für die Ausstellung „Zeitgenössisches Kunstschaffen aus Liechtenstein“, als Mitglied der Kommission hatte er keine leichte Aufgabe zu erfüllen, arbeitete aber auch in seinem eigenen Bereich. Im März 1988 reiste er wieder hin und konnte sich nun richtig entfalten. Es war inzwischen auch wieder wärmer geworden, die in-



Ewald Frick. (Foto: mb)

teressante und anregende uralte Landschaft erwachte zu neuem Leben, das helle und in einer hier nicht bekannten Intensität und Eigenart leuchtende Tageslicht forderte ihn heraus und lockte ihn, es entstanden Bilder, die dieses Licht einfingen. Nun arbeitete er vor al-

Die Bilder Ewald Fricks sind ab Ausstellungsbeginn am 19. März (Josefi) und samstags und sonntags von 14 bis 18 Uhr sowie freitags von 16 bis 20 Uhr zu sehen. Geöffnet ist die Ausstellung bis zum 1. April dieses Jahres.

lem draussen, unter freiem Himmel, im Licht dieser Tage, dessen Subtilität und Nuancenreichtum er entdeckte, eine für einen gleichmässiges Kunstlicht gewohnten Menschen ungewohnte, faszi-



Die Werkstatt im Freien: Mit aus Erde gewonnenen Farben, und solchen, denen er Erde zusetzte, auch in groben Strukturen, schuf Ewald Frick Bilder von starker Aussagekraft. (Foto: zvg)



Bilder wie dieses in ihrer geradezu erregenden Farbgebung wirken sehr auf den Betrachter: die Schwarzweisswiedergabe kann das nur sehr unvollkommen andeuten.

nierende und beglückende Entdeckung. Wieviel anders war für ihn diese Art zu arbeiten, die so gar nicht mit seiner Arbeit als Grafiker in Vaduz zu vergleichen war und auch nicht mit jener in seinem Schaaner Atelier! Das wir im übrigen hier nicht vorstellen, weil es mit den in Eschen zu zeigenden Bildern des Werkjahres nichts zu tun hat. Die Ausstellung in Eschen soll dies alles nachvollziehen, den Zauber und Reiz jener Landschaft, des Tales und des Hauses dort umfassen und vermitteln.

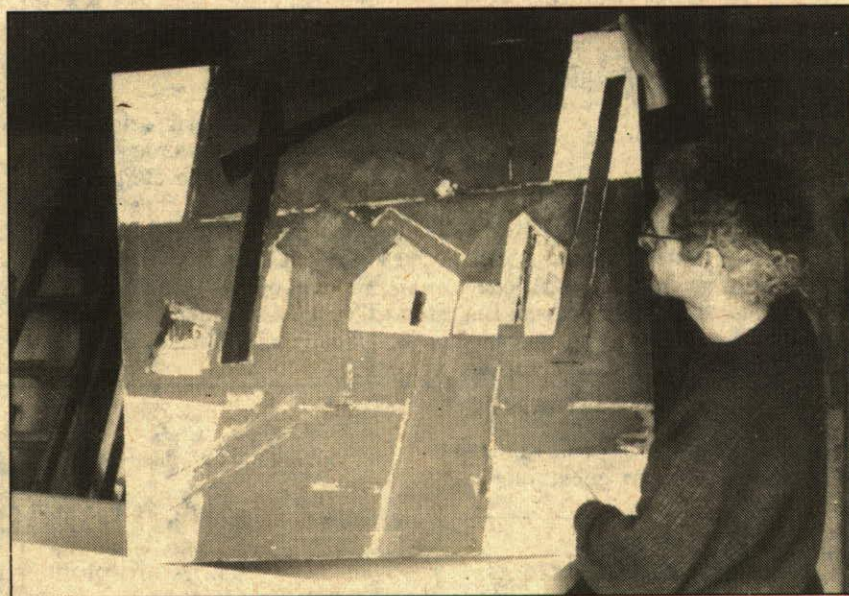
Grundeinstellung zum Leben

Das Künstler-Sein, wie er es versteht, ist für Ewald Frick Ausdruck einer Grundeinstellung zum Leben. Das Verharren in der realistisch-gegenständlichen Malerei ist so für ihn ein ungeeignetes Mittel, sich selbst kennenzulernen; Vielmehr gehöre es dazu, sich und seine Arbeit dauernd in Frage zu stellen. Daher will er sich die Freiheit bewahren, die Kunst nur dann auszuüben, wenn er sich dazu inspiriert, man könnte auch sagen: berufen fühlt. Er will nicht leben von der Kunst – daher hat er sich als Grafiker selbständig gemacht und damit die Basis des Lebensunterhalts für sich und seine Familie geschaffen –: von der Kunst leben will er nicht, weil das für ihn bedeutet, von der Kunst leben zu müssen. Das aber kann er und will er nicht, weil es seinen Vorstellungen vom künstlerischen Schaffen in seinem Bereich nicht entspricht.

Die Ausstellung ist „Terra“ betitelt. Das ist lateinisch und heisst „Erde“. In weitem Sinne umspannt dieser Begriff so vieles, was Ewald Frick damit ausdrücken möchte: die Erdbundenheit des Menschen, sein gleichzeitiges Streben, sich vom irdischen Ballast zur Schöpfung emporzuheben, „Terra“ umfasst auch die Landschaft, die umbrische Erde in ihren variablen Erd- bis Ockertönen, Ursprüngliches und Reines, Eigenleben und Ausstrahlung.

Ewald Frick stellt an die Menschen keine anderen Ansprüche als an sich selbst. Er geht darum auch keine bequemen Kompromisse ein. In seiner Arbeit als Kunstschaffender wie als Grafiker nicht. Eine Arbeit wie die, die er jetzt für die 25-Jahre-LED-Kampagne grafisch in Angriff genommen hat, entspricht nicht zufällig seinen Intentionen.

Das Gespräch mit Ewald Frick macht deutlich, wie wertvoll, weil wirklich für unser ganzes Land wichtig die Gelegenheit eines Werkjahres ist, die das Land einigen seiner Künstler ermöglichen kann. Man sollte darum die Ausstellung in aller Ruhe besuchen, das Gespräch mit dem Künstler suchen und sich mit seinem Schaffen auseinandersetzen. Es ist nicht allein eine Schule des Sehens, dieses Erlebnis, es führt weiter, schärft die Sinne und damit unsere Sensoren für unsere Verantwortung für die Schöpfung.



Auch dieses zu den gegenständlicheren Bildern zählende Werk – andere überwiegen – erinnert eindrücklich an den Ort, an dem es entstand, es zeigt das Haus und greift das in der ganzen Erdgeschichte verwurzelte Kreuzesmotiv auf.



Ein Bild, das für den Künstler auch hohen persönlichen Bezugswert hat und darum unverkäuflich ist, mit dominierendem Rot und einer vielschichtigen Symbolik. (Fotos: vv)

Esskultur - auch Stäbchen gehören dazu

Chinatown in Vaduz - Liechtensteins erstes China Restaurant öffnet am Montag seine Pforten

fam - Am kommenden Montag, 12. März, wird in Vaduz das erste China-Restaurant in Liechtenstein seine Pforten öffnen und die Möglichkeit bieten, ganz in der Nähe chinesische Esskultur zu erleben. Im ersten Stock des Hotels Engel verwöhnen drei chinesische Köche die Gäste mit Spezialitäten aus ihrer fernöstlichen Heimat.

Rund 700'000 Franken kostete es, knapp zwei Monate Umbauzeit benötigte man, bis im ersten Stock des Hotel Engel in Vaduz das erste China-Restaurant Liechtensteins in Betrieb genommen werden konnte.

Dass aus dem ehemaligen Restaurant français nun ein „Chinatown“ wurde, ist kein Zufall. Zwar war das Restaurant français bei den Gästen sehr beliebt, doch wurde eben das zum Problem. Die Küche im unteren Stock war stets überlastet, es dauerte oft etwas länger, bis die Gerichte zum Gast gelangten.

Eine Alternative zum Bisherigen

Das Witteehepaar Marliese und Roland Huber wollte dem Abhilfe schaffen und für das Restaurant im ersten Stock eine separate Küche einbauen. Hier boten sich nun mehrere Alternativen: Ein spanisches Restaurant? Ein italienisches Restaurant der Spitzenklasse? Ein fernöstliches Restaurant? Oder aber ein chinesisches Restaurant? Sicher war nur, dass man im ersten Stock nicht weiterhin französische Küche anbieten und mehr oder weniger direkt in Konkurrenz zu den anderen Spitzenrestaurants in Vaduz stehen wollte.

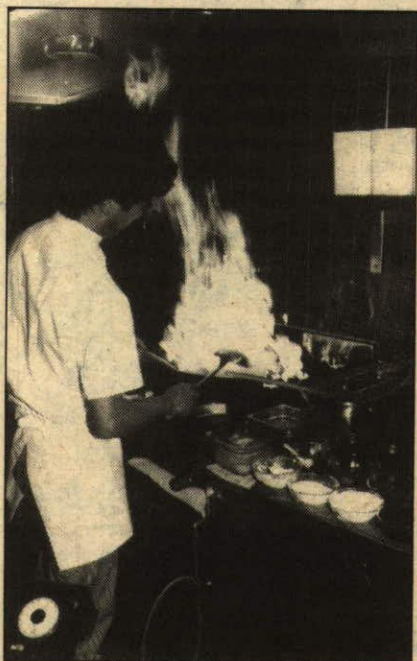
Für ein China-Restaurant entschied man sich dann schlussendlich. Die Idee mit der chinesischen Küche war für das Engel-Witteehepaar nämlich gar nicht so neu. Als vor zwei Jahren die China-Ausstellung im Rathaus Vaduz stattgefunden hat, entwickelte sich ein erster Kontakt zwischen der chinesischen Botschaft und dem Witteehepaar Huber. Da den Gästen aber echte chinesische Spezialitäten geboten werden sollten, wollte Roland Huber für sein China-Restaurant auch echte Chinesen in der Küche stehen haben; der Wunsch nach chinesischen Köchen verzögerte das ganze Unterfangen ein wenig, chinesische Köche findet man nicht am Strassenrand und auch nicht die entsprechenden Arbeitsbewilligungen...

Heute stehen sie allerdings im Restaurant Chinatown in der Küche, die drei Köche aus Hongkong, und jeder kann ihnen bei der Arbeit zusehen, denn die offene Küche in welcher die chinesischen Kochkünste beobachtet werden können stellt bestimmt eine weitere Attraktion im „Chinatown“ dar.

Modernes China

Auch wenn die chinesischen Köche nach althergebrachter Manier die Speisen zubereiten und mit ihren speziellen Küchengeräten, welche bei uns zum Teil nie bekannt waren oder aber schon längst vergessen sind, schneiden, hacken und wägen, so ist „Chinatown“ doch ein moderneres China-Restaurant.

Hell und leicht wirkt das neue Restaurant, welches von der Architekturunter-



Das „Chinatown“ bietet seinen Gästen ein recht interessantes Erlebnis, indem man die Zubereitung der herrlichen Speisen mitverfolgen kann. (Fotos: jms)

nehmung Katag, welche sich auf Gastronomie spezialisiert hat, eingerichtet wurde.

Genau wie die Einrichtung, ist auch das Essen sehr leicht. Es wird nach alter chinesischer Tradition mit Gas und sehr viel Öl gekocht, dennoch sind die Gerichte aber aus der modernen chinesischen Küche übernommen und teilweise noch leichter gemacht worden.

Stäbchen gehören dazu

Eine sehr vielseitige Menükarte prä-

sentierte das neue China-Restaurant in Vaduz, die Küche ist etwas vielfältiger als die teilweise arme traditionelle chinesische Küche. Geboten werden viele Sorten Fleisch, allerlei Gemüse und natürlich exotische Früchte. Neben der Speisekarte, wo sich jeder sein Menu nach eigenem Geschmack zusammenstellen kann, wird „Chinatown“ aber auch komplette Menus (die Preise werden sich hier zwischen 35 und 60 Franken bewegen) und Mittags einen Business-Lunch, welcher aus zwei Gängen bestehen wird (knapp über 20 Franken), anbieten.

Chinesisches Essen ist immer ein Erlebnis, sei es, dass man mit den Stäbchen „kämpft“ (keine Angst, man darf auch nach Messer und Gabel fragen), sei es, dass die Rechauds auf dem Tisch stehen und man von verschiedenen Gerichten „picken“ kann.

China – eine völlig andere Esskultur

Wir Europäer sind uns gewohnt, während des Menus den Wein zu wechseln, anders die Chinesen: Chinesen entscheiden sich zu Beginn des Mahls für Rot- oder Weisswein und bleiben dann dabei. Noch lieber als Wein ist dem Chinesen aber das Bier. Interessant hier, dass das Bier erst vor etwa 75 Jahren durch eine deutsche Familie nach China gebracht wurde, inzwischen aber zu einem äusserst beliebten Getränk avanciert ist.

China ist in Sachen Emanzipation noch lange nicht soweit wie der Westen; chinesischen Frauen ist es verboten während des Essens Alkohol zu trinken, sie halten sich an (Jasmin-)Tee.

Das erste China-Restaurant Liechten-



Blick in das helle, freundliche Restaurant im ersten Stock des Vaduzer Hotels Engel. (Foto: zvg)



Eine recht umfangreiche Crew kümmert sich im „Chinatown“ um das leibliche Wohl der Gäste, darunter befinden sich auch drei chinesische Köche.

steins bietet für ca. 70 Personen Platz, wobei für kleinere Gesellschaften (zwei bis 16 Personen) ein Raum abgetrennt werden kann. Geöffnet ist „Chinatown“ täglich von 11 bis 14 und von 18 bis 23

Uhr. Beim gegenwärtigen Trend hin zum leichteren Essen und der in unseren Breitengraden zweifellos beliebten chinesischen Küche, ist den Gästen eine Reservation zu empfehlen.

Das absolute Figurentheater

Neville Tranter's Stuffed Puppet Theatre

(Eing.) – Wenn Neville Tranter's Stuffed Puppet Theatre am 13. März ins TaK nach Schaan kommt, dann haben die ZuschauerInnen die Möglichkeit, eine Form des Figurentheaters zu sehen, die einmalig ist und sicherlich zum Eindrucksvollsten gehört, was diese Kunstform zur Zeit zu bieten hat.

Der Australier Neville Tranter begann seine Theaterkarriere 1976 am berühmten „Darling Downs Institute“ in Melbourne. Dort kam er auch zum ersten Mal mit dem Puppentheater in Berührung, das ihn dermassen faszinierte, dass es ihn bis heute nicht mehr losgelassen hat.

Seit 1978 ist Amsterdam seine künstlerische Heimat. 1989 wurde seine Arbeit mit dem Figurentheaterpreis der Stadt Erlangen ausgezeichnet. Neville Tranter möchte mit seiner Theaterarbeit den Menschen etwas „vor Augen führen“. Er kehrt optische Effekte um und führt Illusionen auf ihren Ursprung zurück. Er harmonisiert seine eigenen Be-

wegungen mit denen der von ihm geschaffenen Figuren so weit, dass die ZuschauerInnen über die Identität von Akteur und Puppen in Zweifel geraten.

Das Stück „Underdog“ stellt eine Variation des Vater-Sohn-Dramas und zugleich des Herr-Knecht-Verhältnisses dar. Lazarillo, ein abgewrackter Varietébesitzer, hat seinen Sohn Boy zu einem Seelenkrüppel erzogen, der ab seinem 15. Lebensjahr nur noch mit seinen Puppen kommuniziert hat. Kurz vor seinem Tod gibt der Vater seinem Sohn eine letzte Chance: Konfrontation mit den Alpträumen seiner Kindheit, soll Boy beweisen, ob er sie abzuschütteln vermag oder nicht.

In dem Stück „Manipulator“ proben die Figuren den Aufstand gegen den fetten Clown Nero, dessen Launen und Phantasien sie hilflos ausgeliefert sind. Ihr Ziel ist es, einmal ihre eigene Geschichte erzählen zu können, ohne dabei manipuliert zu werden.

Ein Beruf mit grossen Anforderungen

Förderdiplomierung in Maienfeld

(Eing.) – Am 8. März wurden an der Interkantonalen Försterschule in Maienfeld im Beisein des Eidgenössischen Forstdirektors 25 ausgebildete Förster mit dem Eidgenössischen Försterdiplom ausgezeichnet.

Nach einem Begrüssungsaperitif eröffnete der Kantonsforstmeister des Kantons Thurgau, Dr. Clemens Hagen, die Diplomfeier mit einer Ansprache zum Thema „Der Försterberuf zwischen Gestern und Morgen“. Die zunehmend ins Bewusstsein der Öffentlichkeit tretenden vielfältigen Leistungen des Waldes stellen an den Förster von Heute und Morgen grosse Anforderungen; die Aus- und Fortbildung muss diese Tatsache inskünftig berücksichtigen.

Die Diplomanden, ihre Familienangehörigen und ihre Lehrherren, die Mitglieder der Prüfungskommission, sowie Kantonsoberförster, Stiftungsrat und weitere geladene Gäste wurden aus der Sicht der Schüler über das vergangene Schuljahr orientiert. Dem Bericht des Präsidenten der Prüfungskommission, Kantonsoberförster Urs Braschler, Nidwalden, folgten Grussworte des Eid-

genössischen Forstdirektors, Heinz Wandeler und die Überreichung der Diplomausweise an die erfolgreichen Absolventen des Jahrganges 1989/90 durch den Schuldirektor Ernst Zeller.

Die enormen Schadenereignisse der letzten Tage in grossen Teilen des Schweizer Waldes müssen mit vielen und guten Fachkräften bewältigt werden; die jungen Förster können sich über mangelnde Stellenangebote nicht beklagen. Musikalische Beiträge aus dem Kreise der Schüler und ein Mittagessen nach Thurgauerart trugen bei zu einem fröhlichen Abschluss des arbeitsintensiven Jahres.

Aus dem Fürstentum Liechtenstein erhielt Peter Jäger aus Mauren das Diplom. Das „Liechtensteiner Vaterland“ gratuliert Peter Jäger recht herzlich zu seiner bestandenen Prüfung und wünscht ihm viel Freude im Beruf.

Hilfswerk Liechtenstein: Liecht. Landesbank KK 247 081.11.

Nette Eröffnungsfeier

„Buurarabund“-Verkaufslokal seit gestern für Kundinnen und Kunden offen

jms – Mit einem Getränk und einem kleinen Imbiss verwöhnte gestern der „Buurarabund“ seine neuen und alten Kundinnen und Kunden zum Anlass der offiziellen Inbetriebnahme des neuen Verkaufslokals am Schaaner Postplatz, vis-à-vis Bahnhof OeBB. Auch heute Samstagmorgen sollen die Kunden noch speziell begrüsst werden.

Wie bereits gestern ausführlich berichtet, hatte der geschäftsführende Direktor der Geschäftsstelle des Liechtensteiner Bauernverbandes, Karl Walch, eine grosse Zahl offizieller Gäste am Donnerstagnachmittag begrüssen dürfen.

Alle beteiligten Handwerker, die Firmen und auch die Mitarbeiter des im Lande sehr bekannten „Buurarabund“ haben sehr viel geleistet, um einigermaßen termingerecht zum Frühlingsanfang die neuen Räumlichkeiten fertigzustellen. Nun ist dort eine Reihe von Personen für Kundinnen und Kunden tätig:

Emil Frick und Helena Schreiber (Teilzeit) sind im Verkauf (Ladenbereich) tätig. Den Verkauf Agrar und Dienstleistungen Lager leitet Josef

Meier. Rudolf Franceschini ist zuständig für Lager, Servicearbeiten und Dienstleistungen.

Georg Schwendiger leitet die Abteilung Rechnungswesen und Buchhaltung, Susi Beham ist für Administration, Organisation und Werbung verantwortlich. Als KV-Lehrling sammelt Sandra Wirtsch erste Berufserfahrungen.

Wir wünschen dem Buurarabund-Team einen guten Start im neu gestalteten Haus und viel Erfolg.



Unter den zahlreichen Gästen befanden sich auch der Landtagsabgeordnete Reinhard Walser (Vaduz, l.) und der Schaaner Gemeinderat Peter Walser.



Blick ins Verkaufslokal, wo Buurarabund-Direktor Walch den Gästen Details des neuen Einkaufszentrums erklärte. (Fotos: jms)

Liechtensteiner Vaterland

Herausgeber: Presseverein „Liechtensteiner Vaterland“
 Präsident: William Gerner
 Geschäftsführer: Gustav Gstöhl
 Redaktion: Hubert Hoch (Chefredaktor) – Henning Frhr. v. Vogelsang (Stellvertreter) – J. Markus Schädler – Markus Schaper – René Saxer – Ernst Hasler – Yves Bertrand – Mirjam Fassold – Kerstin Lubrich und Gabi Eberle (Redaktionssekretariat)
 Bezugspreise: Inland und Schweiz jährlich Fr. 78.–, Ausland jährlich Fr. 108.–. Bestellungen nehmen entgegen die Postämter und die Verwaltung des „Liechtensteiner Vaterlands“, Telefon 075 / 2 28 26
 Anzeigenannahmen: Für Liechtenstein: Verwaltung „Liechtensteiner Vaterland“, Schloss-Strasse 13, 9490 Vaduz, oder Tel. 2 28 26, Telefax 2 91 92. Für das angrenzende Rheintal: Publicitas Buchs, Grönastr. 14, 9470 Buchs, Tel. 085 / 6 36 75. Für die Schweiz und das Ausland: Publicitas, Vadianstr. 45, 9001 St. Gallen, Tel. 071/21 00 21 und Zweigstellen, Telefax 071/23 29 03.
 Anzeigenpreise: Die einspaltige Millimeterzeile in Liechtenstein: Annoncen 49.5 Rp., Reklame 141 Rp. Angrenzendes Rheintal: Sargans bis Sennwald und Feldkirch: Annoncen 50.5 Rp. und Reklamen 146 Rp. Übrige Schweiz und Ausland: Annoncen 54 Rp. und Reklamen 149 Rp.
 Druck: PD-Partner Druck AG, 9470 Buchs (SG)